

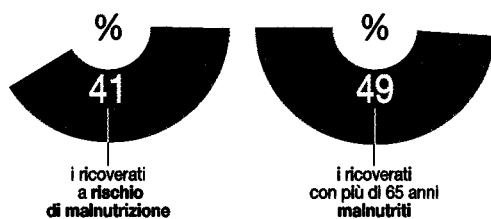
la storia

Philippe Renard, celebre cuoco belga, racconta la sua nuova vita ai fornelli

Dalle "stelle" alla mensa lo chef: solo ora sono felice

Mangiare in ospedale

La malnutrizione



CARLO PETRINI

ALLE stelle del suo ristorante di lusso a una mensa aziendale senza cambiare filosofia, anzi: migliorando e diventando più felice. La storia di Philippe Renard, cuoco belga che ha rivoluzionato la mensa della compagnia d'assicurazioni Ethias in pochi anni a base di prodotti biologici e a piatti di alta qualità, è la storia di un uomo che a un certo punto della sua vita ha scelto di cambiare radicalmente. Come sempre, una mano — neanche troppo amichevole — gliel'ha data il destino, e così a partire da una sventura Philippe s'è costruito una nuova via per la felicità. Una via che potrebbe essere d'esempio non soltanto per molti altri cuochi, ma anche per tante istituzioni pubbliche o compagnie private che gestiscono mense collettive piene di problemi e povere di gusto.

Philippe, autodidatta ed ex traiteur, aveva un ristorante vicino a Bruges "decorato" con due stelle Michelin. Aveva raggiunto quella che in teoria è la gratificazione massima per uno del mestiere. «Però era una vita dura — sostiene — era difficile lavorare e lo stress per cercare di piacere alle guide era diventato insostenibile, avevamo paura della stampa, eravamo continuamente sotto pressione. Oggi che non ho più il ristorante sono più felice, vivo meglio».

Per fargli cambiare strada c'è voluta la sfortuna: una grave incidente automobilistico lo bloccò per cinque mesi, e senza la sua presenza costante, in quel breve lasso di tempo il ristorante andò a rotoli. Dovette chiudere e si ritrovò con molti debiti. Fu costretto a fare di necessità virtù. Un cuoco come lui non poteva certo rinunciare alla qualità, almeno per il proprio nutrimento e

per quello della sua famiglia. Stufò delle "porcherie che trovava in giro" si prese un'infatuazione per il mondo del biologico e con sua moglie decise di aprire un negozio di prodotti *organic*. A dispetto del fatto che questi prodotti sono generalmente un po' più cari cominciò a capire come far funzionare l'economia della sua cucina: imparò a risparmiare, aridurre gli sprechi, a mangiare con gusto, rispettando natura, salute e budget familiari.

Dopo l'incidente disse per sempre addio ai fronzoli dell'alta cucina e si concentrò su un modo di preparare il cibo che rispondesse alla sua filosofia gastronomica: «La buona gastronomia è un prodotto più semplice possibile, lavorato nel modo più semplice possibile e mangiato nel modo più semplice possibile. Tutto il resto è un bluff».

La svolta definitiva avvenne quando gli fu chiesto di prendere in gestione la mensa aziendale dell'Ethias. I lavoratori si lamentavano molto della qualità e a lui fu data carta bianca per migliorarla, con un unico vincolo: non spendere più dei 3 euro e mezzo messi a budget per ogni coperto. E lui c'è riuscito: in cinque anni l'Ethias è passata dal servire 120 pasti di scarso valore, sprecati per più del 50% dagli avventori, a 400 coperti quotidiani fatti con passione e cura, con l'85% di ingredienti biologici, locali e di stagione (addirittura le uova sono fresche), con sprechi minimi da parte di dipendenti entusiasti. E il pranzo costa sempre 3,50.

Un miracolo? Niente affatto: Philippe racconta che semplicemente la mensa dell'Ethias è stata ripresa in mano da qualcuno che fa davvero il cuoco, e che lui ha applicato i trucchi che usava a casa sua per risparmiare. «Niente di sconvolgente» sostiene il nostro chef, che con la sua équipe ha rivoluzionato la cucina e i rappor-

ti con i fornitori. «Ho cominciato ad andare direttamente dai produttori e comprare materie primarie biologiche, fresche e stagionali. I prodotti biologici di stagione spesso costano meno di quelli da agricoltura convenzionale importati da chissà dove. Stringendo rapporti diretti con i produttori sono poi riuscito a creare condizioni contrattuali migliori, a ordinare grandi quantità di prodotto e a spuntare prezzi bassi. I contadini sono molto contenti, gli faccio anche pubblicità indicando il loro nome nel menu e stanno riscuotendo un grande successo. Il rapporto è ottimo».

Philippe ha poi anche agito sull'organizzazione della cucina per massimizzare i risparmi: «C'è da lavorare di più, i legumi freschi non si puliscono da soli, c'è maggiore lavoro di cucina, bisogna metterci più creatività, ed è stata dura all'inizio spiegare a tutti i collaboratori che con un po' più d'olio di gomito si sarebbe riusciti a risparmiare. Il problema è che nelle mense non ci sono più cuochi e molti cuochi non sono più abituati a ragionare come se mangiassero a casa, a fare le cose in maniera semplice. Non sono abituati a fare la buona vecchia economia domestica; hanno tutto a disposizione e il livello degli sprechi, anche nelle cucine più prestigiose, oggi è tremendo».

Così Philippe ha instaurato un sistema informatizzato in cui i dipendenti fanno l'ordinazione il giorno prima, entro le tre del pomeriggio, tra una scelta di pochi piatti proposti in base alle scorte di prodotti di stagione. L'équipe di cucina in questo modo prepara soltanto il necessario e non si spreca quasi nulla. Le proposte del menu sono comunque molto varie, e generalmente constano di una zuppa (che lo chef ci tiene sempre a servire personalmente), una portata principale e dessert. Una delle due scelte è un po'

Durata media della degenza, in giorni:

MALNUTRITI 14,9 - 15,7

NORMONUTRITI 8,2 - 11,1

Pazienti che restano ricoverati più di 20 giorni:

MALNUTRITI 33%

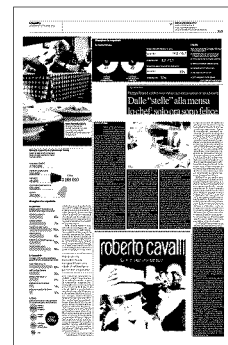
NORMONUTRITI 17%

I diritti

Dalla risoluzione del Consiglio d'Europa 12 novembre 2003

- alimentazione per via endovenosa e dieta liquida solo se necessarie
- menù appropriati al singolo paziente
- diritto di mangiare seduti a tavola
- ambienti privi di cattivi odori
- cibi caldi tra i 60° e i 70°
- orari adeguati a quelli abituali

Fonte: Ospedale Niguarda Milano



più cara dell'altra, ma lo chef riesce benissimo a "infiorare" il piatto più "povero" arricchendone presentazione e descrizione. In questo modo la media di prezzo tra le proposte è sempre bilanciata e non si supera mai il budget, garantendo l'appetibilità della proposta.

Questi sono soltanto alcuni dei tanti accorgimenti che hanno permesso a Philippe Renard di realizzare un piccolo miracolo preso ad esempio da molti in Belgio: Philippe tiene corsi e insegna agli altri cuochi delle mense come fare, con passione. «All'inizio sono tutti scettici quando gli racconto i miei metodi, ma poi all'atto pratico diventano entusiasti. Per certe cose non c'è bisogno di tanta filosofia, ci vogliono soltanto dei prototipi che funzionino».

Philippe il suo prototipo perfetto l'ha realizzato, guadagnando anche in benessere personale: «Oggi mi trovo spesso addirittura a ringraziare quell'incidente, mi ha liberato da uno stress pazzesco, vivo davvero male nel mio due stelle. Adesso credo profondamente in quello che faccio e non mi costa nulla fare sacrifici. È stata una liberazione».

