



Ivano Ricchebono: 13 stelle in 13 domande

Tredici stelle Michelin da appuntare sulla giacca da chef come medaglie. Eppure durante questo cammino, il patron del The Cook Restaurant di Genova è cresciuto ma non è cambiato

Nell'incontro con **Ivano Ricchebono**, ci ha parlato del suo lungo lungo percorso professionale iniziato da Nervi e approdato al successo. Nei suoi occhi, lo sguardo di chi ha sempre qualcosa di nuovo da chiedere e da chiedersi: verso la seconda stella, che è uno dei suoi obiettivi.

È un Ivano Ricchebono che si arrabbia di meno rispetto al passato e che svela il suo rapporto con le giovani leve. In particolare, con il suo secondo **Simone Belfiore**, con il quale porta avanti progetti destinati a diventare splendide realtà. Un Ivano Ricchebono che racconta e si racconta in 13 domande: come le sue stelle.

1. La prima stella non si scorda mai anche se arriva dopo 13 Michelin consecutive?

«La prima stella è arrivata nel 2010, in modo certamente inaspettato. The Cook era a Nervi e pensavo di essere fuori dalla mischia. Con il senno di poi ho capito che alcuni ispettori erano venuti a mangiare ma fu davvero grande quando dalla direzione della Guida mi chiamarono, mi pare una settimana prima della premiazione, per dirmi se avessi avuto piacere di andare alla presentazione della “Rossa” a Milano, all’Hotel Principe di Savoia».

2. Incredulità: quasi fosse stato uno scherzo

«Certamente. Pensai subito che qualcuno mi stesse prendendo in giro. Ero a Nervi e, certamente, mi conoscevano poche persone. Non c'erano ancora i social e avevo appena iniziato la bella avventura de **“La prova del cuoco”**. Non facevamo assolutamente la cucina di oggi e, onestamente, il locale aveva molte problematiche: i tavoli erano attaccati, il bagno era all'esterno, senza riscaldamento e con una finestrella, tanto che d'inverno dovevi andarci indossando il cappotto. Non che fosse il bagno più brutto d'Italia a livello di ristoranti stellati, ma...Poi è stato tutto un divenire con le varie stelle che si sono susseguite mano a mano con l'evolversi dei locali che hanno ospitato The Cook».



Ivano Ricchebono con il sous chef Simone Perata (Foto © Ufficio stampa).

3. In questi tredici anni di tredici stelle tu sei stato sempre il Sole e molti ti sono ruotati intorno. Molti cambiamenti: è così difficile stare con Ivano Ricchebono?

«Iniziamo con il dire che, purtroppo, nel mondo dei ristoranti a mantenere lo stesso personale sono davvero in pochi. È vero, nel corso del tempo ho cambiato molti secondi perchè ti devi, per forza di cose, abituare a stare con me che faccio un sacco di altre cose all'esterno del locale».

4. Allora è vero che uno stellato non “si basta”?

«Noi abbiamo 6/7 tavoli. Quando apriamo la sala Doria, che è una cosa che mi fa sempre piacere fare (ride con riferimento alla “sua” Samp n.d.r.) raggiungiamo i 35 coperti. Vedete voi come, con il molto personale tra sala e cucina, sia possibile avere una gestione profittevole senza mettere in campo altre attività esterne come i “quattro mani”, le conferenze, le lezioni e le partecipazioni a trasmissioni televisive».

5. Come hai affrontato il brutto periodo del Covid?

«Lo abbiamo superato. Abbiamo fatto anche delle cose insieme come le dirette quotidiane su Instagram che sono andate avanti oltre due mesi. In quell'occasione abbiamo tenuto compagnia, ci siamo divertiti e, penso, abbiamo divertito. Abbiamo seminato qualcosa che, poi, ha dato i suoi frutti quando c'è stata la riapertura».

6. Ma uno chef stellato, cucina di più per la Michelin o per il cliente?

«La nostra intenzione è quella di coccolare il cliente dall'inizio alla fine. Mi rendo conto che si tratti di una spesa importante e vogliamo proporre un'esperienza importante. Sempre più spesso usciamo in sala: posso uscire io come Simone Belfiore o la nostra bravissima pastry chef. È tutto fatto per dare il meglio a chi, quel giorno, ci ha scelti. Glielo dobbiamo e lo facciamo con piacere. Noi cuciniamo per stare bene, per passare bene il tempo ma il nostro valore aggiunto è quello di essere sempre noi stessi: stelle o meno. Mi pare di aver risposto alla tua domanda: non si cucina per la Michelin».



Ivano Ricchebono con il suo staff (Foto © Ufficio stampa).

7. Ma queste tredici stelle hanno cambiato la tua cucina, nel tempo?

«La cucina in genere, e quindi anche la mia, ha seguito un percorso naturale. Un lungo tratto di strada arricchito anche dagli apporti di tutti quelli che sono stati con me in questo periodo non certo breve. È normale, si matura e si ragiona in modo diverso e, di conseguenza, anche quello che fai e proponi cambia con te».

8. Veniamo all'oggi.

«Da un anno a questa parte ho intrapreso un percorso molto importante in collaborazione con dei ragazzi che abbiamo in cucina e che sono di assoluto valore, senza nulla togliere a quelli che li hanno preceduti. Avverto, davvero, un maggiore impegno e una spinta molto forte verso traguardi che, per il momento, stanno nella nostra testa. Simone, per noi, è un fiore all'occhiello in senso assoluto. Seppur ancora molto giovane vanta già esperienze e collaborazioni molto prestigiose a livello nazionale e cito Cracco tanto per dirne una».

9. Qual è il tuo rapporto con la tradizione ligure?

«C'è e ci sarà sempre, negli affetti e nelle intenzioni. Mantengo questo rapporto utilizzando i prodotti tipici, quelli della tradizione in una chiave moderna, gastronomica. Così utilizziamo le noci, il basilico ma non possiamo proporre pansoti o trofie al pesto a 30 euro. Ma quando, ad esempio, ci troviamo all'estero, come è capitato, siamo ambasciatori convinti della [cucina ligure](#) che proponiamo in una modalità contemporanea. Nei nostri menù di terra, di mare o vegetariano, partiamo dai nostri prodotti che sono parte integrante delle proposte stagionali. Ad esempio utilizziamo, in modo convinto, la carne di razza cabannina che, in tema di territorialità, non è seconda a nessuno».

10. La stella si perde perchè lo chef sta poco al ristorante?

«Io non penso, anche se poi cerco di stare il più possibile al The Cook nonostante abbia tanti altri impegni, come spiegavo prima. Ma ci sono delle sere in cui io non tocco una padella. La bellezza di un ristorante e la gioia per uno chef è che la sua brigata lo possa supportare in tutto e per tutto. A me capita, sempre più spesso, di uscire in sala; mi fa piacere e fa piacere, ma sono assolutamente tranquillo. Del resto quelli che cucinano quando lo chef c'è, sono gli stessi che cucinano quando lui non c'è...».

11. La stella rende gelosi?

«Mi sento di smentire nel modo più assoluto questo. La gelosia non rientra, insieme all'invidia, nel nostro essere quotidiano. Abbiamo seguito con interesse e partecipazione la presentazione delle Stelle 2023; abbiamo fatto il tifo affinché l'elenco degli stellati genovesi si ampliasse verso colleghi meritevoli. Non abbiamo mai nascosto che la nostra ambizione sia quella di vedere tornare la nostra Genova ai fasti Michelin di qualche decennio fa e confido che, magari con un po' più di continuità, questa strada si possa percorrere. I cambiamenti non aiutano in chiave Michelin. Poi parlo io che in questi 13 anni ho cambiato quattro location...Me ero sempre io».



Una sala del The Cook Restaurant di Genova (Foto © Ufficio stampa).

12. Mai parlar male degli altri.

«Non c'è bisogno, non è necessario. Quando vado a mangiare nei ristoranti di altri colleghi, io voglio esaltare il bello, il positivo. Recepirlo e lasciar stare il negativo che, come accade da noi, c'è sempre, perchè nessuno è perfetto. Identico comportamento chiedo anche ai miei ragazzi. Se abbiamo rilevato delle criticità, le riportiamo nel chiuso della cucina che deve essere come lo spogliato di una squadra di calcio: blindato, impermeabile. Io sono molto rispettoso dei miei colleghi e non ami il chiacchiericcio che, purtroppo, ogni tanto esiste, invece, nei miei confronti».

13. Dal punto di vista personale, questi tredici anni di stella ti hanno cambiato?

«Mi arrabbio meno: è sicuro. Ma che poi , con questo, c'entri o meno la stella non saprei dire. Ci può essere la sera con un po' più di tensione per via di qualcoia che non è andata come volevamo: ma ci può stare. Ogni tanto mi passano a trovare Cristina e Simone che sono stati con me tantissimo. E dicono di non riconoscermi più. Forse esagerano. Sicuro che, adesso, c'è chi, e dico Simone ma tutta la brigata, si arrabbia per me. Magari anche discutendo in uan loro chat creata appositamente e dalla quale io sono rigorosamente escluso. Ma lo fanno perchè, davvero, sono coinvolti in un progetto importante in cui credono».

Data di creazione

10/01/2023

Autore

marco-benvenuto