

## Il neostellato Salmoiraghi: “Basta mode, basta tivù: il posto del cuoco è in cucina”

**Pubblicato:** Giovedì 10 Dicembre 2015



La stella tanto (troppo?) attesa è finalmente arrivata e brilla sulla giacca e nel cuore dello chef **Silvio Salmoiraghi** da **Fagnano Olona**.

A pochi giorni dal suo compleanno, Silvio compirà 42 anni il prossimo 19 dicembre, lo chef festeggia conquistando un riconoscimento internazionale che si è fatto attendere davvero troppo a lungo.

Un curriculum di tutto rispetto, ci racconta di quanto Silvio abbia lavorato, per ottenere questa medaglia al valore gastronomico: allievo di **Gualtiero Marchesi**, ha fatto grande esperienza all'estero da Strasburgo, al Lotti di Parigi, a Tokio al ristorante dell'Hotel de Mikuni, a Dublino, in Irlanda.

### Leggi anche

- **Solbiate Arno** – Ingredienti italiani, creatività internazionale: ecco i segreti di Chef Salmoiraghi
- **Fagnano Olona** – La provincia di Varese ha una nuova Stella (Michelin)

In Italia ha lavorato al fianco del più grande chef di cucina veg italiana, **Pietro Leeman**, poi ha offerto la sua consulenza al **Guido di Costigliole** e ha avuto esperienza di cucina d'hotel al prestigioso Grand Hotel “Et de Milan”. **E' stato tra i primi docenti della Scuola Alma** di Colorno.

Nel 2008 ha aperto il suo personale progetto a Fagnano Olona, il ristorante **Acquerello**.

Schivo e modesto, anche quando conquista la stella più ambita lo chef di Fagnano Olona non si scompone. E' felicissimo, si intuisce dalla voce, ma adesso deve pensare al servizio di oggi e ci racconterà le sue emozioni appena terminato il suo primo pranzo con la giacca stellata addosso.

Possiamo solo immaginare la felicità dei suoi ospiti di oggi, perché questo momento – all'interno di un ristorante – è davvero indimenticabile.

Il coronamento di un percorso lungo, fatto di sacrifici e lavoro duro, di ore non quantificabili chiusi in cucina, di giornate festive per altri e lavorative per lo staff passate tra i fornelli.

L'abbiamo sentito subito dopo, e questo è quello che ci ha raccontato.

### **Emozionato?**

Sono felice, certo. Soprattutto per il mio staff, che da sette anni mi ha seguito e ha lavorato con me con passione e determinazione. Voglio ringraziare soprattutto mio fratello Andrea e Choi, il cuoco coreano che ha condiviso con me idee e fatiche.

### **Oggi che cos'è successo?**

Mi hanno chiamato sabato, lo ha saputo prima mio fratello. La soddisfazione è stata grande.

Oggi sono andato alla presentazione di Milano, nella quale le nuove stelle vengono nominate ufficialmente, ma non sono stato lì a lungo: avevo il servizio da fare qui al ristorante. Io non ho nessuno in cucina, devo tornare qui! Bisogna tornare a stare in cucina: quando capiremo questo, le cose miglioreranno. I cuochi devono smettere di andare in tv e di fare apparizioni in giro: tornino a fare il loro lavoro bene, è questo che paga.

### **Che cosa cambia, da oggi, in te?**

Nulla. Non voglio stravolgere nulla, cercherò come ho sempre fatto di migliorarmi.

Spero di avere più lavoro, più visibilità, certo. Ma la sostanza del mio ristorante non cambia. Continuerò a proporre una cucina autentica, italiana, fatta di concretezza. E proseguirò con la mia idea del menu degustazione: in sette anni non ho mai dato un menu, e continuerò così. I miei clienti si fidano e io sono contento di renderli felici.

### **E più in generale, guardando le scelte della Michelin di oggi, che cos'è cambiato?**

Secondo me è cambiato molto. La Michelin oggi ha voluto dare un messaggio chiaro: ha finalmente detto qualcosa di diverso. Come dice Marchesi da tanti anni, si è arrivati a premiare chi è capace di fare il cuoco, e non i comunicatori o gli chef 'famosi'.

Spero che questa sia una svolta e si ritorni in generale a scelte italiane: la cucina del nostro Paese è fatta della potenza del grande piatto, di materie prime e di tagli. Basta con la cottura sottovuoto, basta con le mode. E davvero basta chef, meglio cuochi che siano capaci di lavorare e stiano a farlo dentro le loro cucine.

### **Ma cambia davvero qualcosa dopo la stella?**

Silvio ce lo potrà raccontare tra qualche tempo, ma siamo sicuri che nel suo modo di essere e nella sua idea di stare pacatamente ai fornelli non ci saranno variazioni: nel suo ristorante si mangia meravigliosamente bene da anni, e un riconoscimento in più non farà la differenza su questo.

Il **Maestro Marchesi**, appena saputa la notizia, l'ha chiamato per congratularsi e di lui dice 'Sono contento per lui, è bravo. Lo andrò a trovare presto'.

La **guida Michelin**, la 'rossa' per gli appassionati, nasce in Francia nel 1900, per promuovere gli pneumatici. In un momento in cui si voleva incentivare il traffico su ruota, il marketing della casa produttrice si inventò un modo per far spostare i francesi in auto, dando delle indicazioni sulle officine di riparazione e rifornimento, sui ristoranti e gli hotel sparsi nel territorio e che valessero un viaggio. Da allora ad oggi, la stella (da una a tre, a seconda del livello raggiunto dal locale) significa aumento sicuro

del fatturato e del numero di clienti. E' un riconoscimento internazionale che – per gli chef – equivale alla vittoria di un Oscar. In Italia le stelle sono 334.

In Provincia di Varese, sono da oggi quattro i ristoranti stellati: oltre a Salmoiraghi, MA.RI.NA. a Olgiate Olona, Ilario Vinciguerra a Gallarate e il Sole a Ranco dello chef Brovelli.

di [Anna Prandoni](#)