

Sui generis. L'eccellenza della cucina gourmet nel cuore di Saronno

Pubblicato: Domenica 11 Giugno 2023



Un ristorante di alta cucina in centro a Saronno. È questa la scommessa in cui ha creduto con tutto se stesso lo **chef Alfio Nicolosi**, classe 1990. Lo scorso 26 febbraio ha infatti inaugurato in via Roma 35, a pochi passi da piazza Libertà, **il ristorante sui generis**, un progetto innovativo che porta la cucina gourmet nel cuore della città nota in tutto il mondo per i suoi amaretti.

«È la realizzazione di un sogno», racconta a VareseNews lo chef Nicolosi, che al mondo della cucina ci è arrivato non per caso, ma spinto dalla passione. Appena concluso il percorso di studi in Scienze dell'Organizzazione all'università Bicocca di Milano, decide infatti di abbandonare un mondo fatto di numeri e grafici per inseguire il sogno della cucina. Si iscrive quindi all'Accademia di Alta Cucina e affronta **un lungo percorso di formazione teorica** che completa poi negli anni successivi con stage e responsabilità in ristoranti di alta cucina in Italia e all'estero.

Tra le esperienze di maggior pregio ci sono la Trattoria del Nuovo Macello, Il Liberty, Da Berton (1 stella Michelin), Il Kresios (2 stelle Michelin), Aponiente (3 stelle Michelin), fino ad arrivare a ricoprire il ruolo di executive chef di un ristorante in un relais in provincia di Como.

Poi il desiderio di avere una propria attività, dove potersi esprimere e in cui poter portare tecniche, idee e visioni apprese in giro per il mondo ed oggi lo chef Nicolosi è a capo di un'attività che fa dell'eleganza, della pulizia, della contaminazione e del minimalismo le sue parole chiave.



Sui generis si trova in via Roma 35 a Saronno

«Siamo arrivati a Saronno e ci siamo subito innamorati di questo posto, che per anni è stato un laboratorio ed un negozio di filati della famiglia Ceriani, un negozio storico per la città di Saronno – spiega lo chef -. **Saronno per me è in una posizione strategica**, non volevo essere al centro di Milano, ma volevo portare l’alta cucina in una zona non ancora battuta, che però potesse toccare le province vicine. Ci piacerebbe portare a Saronno cittadini dei dintorni, ma anche esperti di enogastronomia, che credo sia un valore aggiunto per la città e il territorio».

Come descriverebbe sui generis? «Definire sui generis significherebbe delimitarlo, il nostro è un progetto in continua evoluzione. Al momento la nostra filosofia si basa su **un viaggio spazio-temporale**. Nello spazio perché prendiamo ingredienti in giro per il mondo, le esperienze dello chef, quelle dei ragazzi in cucina e in sala. Nel tempo, perché usiamo metodologie e tecniche di preparazioni del passato, attualizzate al presente attraverso la tecnologia, ma sempre con lo sguardo verso il futuro».



Aperto dallo scorso febbraio, Sui Generis ha 18 sedute e **ai commensali offre** 3 percorsi degustazione, in continuo cambiamento, seguendo il naturale corso delle stagioni. «Ad oggi abbiamo ianus, neptunus e sui generis, ma l'estate in arrivo ci riserva nuovi cambiamenti» spiegano.

Il primo è appunto **“ianus”**. «Potremmo definirlo come un entry level, un primo approccio a questo tipo di cucina, un modo per passare una serata piacevole».

Il secondo tipo di menù proposto è **“neptunus”**, interamente a base di pesce. «Il nome del percorso è riferito al dio del mare. Usiamo solo pesce pescato dal nostro pescatore di fiducia, che ci rifornisce principalmente dal Mar Ligure. Porta fino a Saronno il meglio che il mare ha da offrire in quel momento, per questa ragione questo percorso può essere soggetto a modifiche».

Poi il terzo percorso, che si intitola **“sui generis”**. «È un menù in cui l'ospite non sa cosa mangerà. Neanche i ragazzi che lavorano in sala sanno cosa arriverà al tavolo. Ci informiamo su eventuali preferenze, allergie, intolleranze o cibi che proprio non piacciono, poi prepariamo al momento un menù. **È un percorso che ovviamente richiede grande fiducia in noi**».



Lo chef Alfio Nicolosi insieme al suo staff

Insieme allo chef Nicolosi e alla co-founder Agata Nicolosi, **a sui generis lavora uno staff composto da giovani**. «Sia in cucina che in sala, abbiamo assunto ragazzi molto giovani, che arrivano da esperienze diverse e che inizialmente abbiamo formato. **Sono tutti assunti regolarmente** e questa è una cosa che tengo molto a dire, perché oggi tanti giovani si allontanano dal mondo della ristorazione. Un motivo c'è ed è tutto il percorso che ho fatto io per arrivare fino a qui: stage non retribuiti e ore infinite di lavoro».

Anche sui ritmi lavorativi, sui generis ha fatto scelte importanti. Il ristorante è aperto solo la sera, ad eccezione della domenica in cui è aperto sia a pranzo che a cena. Martedì è il giorno di chiusura. «Abbiamo di fatto voluto dimezzare gli orari di lavoro rispetto alle cucine normali – spiega lo chef -. Questo per dare il giusto tempo di riposo e tempo libero, per riconoscere che oltre alla cucina, c'è anche una vita privata. Anche per questa scelta non abbiamo problemi di personale».

Avete aperto a febbraio. Come sono andati questi primi mesi di lavoro? «Abbiamo avuto un ottimo riscontro, è stata una sorpresa positiva per noi, ben oltre le aspettative. Sono venuti a trovarci già diversi critici gastronomici e persone da regioni vicine. Ci piacerebbe portare qui persone da tutto il circondario – conclude lo chef Nicolosi -. La domanda che i commensali alla fine mi fanno è **“perché un ristorante così a Saronno?”** e io rispondo “Perché no?”.

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it