



circle

Dynamic Luxury Magazine

**NUMERO 33**

**YVES SCHERER. L'ARTE DELLA REALTÀ SOCIALE**

**120 TH GIORGETTI ANNIVERSARY**

**GIOVANNI ALLEVI. EQUILIBRI RITROVATI / LAGO. DESIGN SOSTENIBILE**

**SAN LORENZO. ATELIER DELLA NAUTICA**



## L'importanza di chiamarsi Bastianello

Chiara Cantoni

SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO. FORSE A DISPETTO DELLE SUE STESSE INTENZIONI, L'AFFERMAZIONE DI FEUERBACH È DIVENTATA IL TORMENTONE CULINARIO DEL SECOLO: ABUSATO, ERETTO A MANTRA DI NUOVE MODE ALIMENTARI, TALVOLTA ARGOMENTATO CON BUONSENNO E COGNIZIONE. DA BASTIANELLO, PASTICCERIA, BISTROT, NONCHÉ PUNTO DI RITROVO DELLA MILANO CHE CONTA, L'AFORISMA SUL CIBO PIÙ CITATO DI SEMPRE HA SMESSO DI ESSERE UNO SLOGAN PER DIVENTARE UNO STILE DI VITA, HA ABBANDONATO L'ORDINE DEL DETTO PER DIVENTARE UN AGITO, UNA CULTURA DEL GUSTO TRASMESSA CON PASSIONE DAL SUO PATRON, NICOLA GERVASIO, CHE L'HA TRADOTTO IN UNA CUCINA SANA, SINCERA, APPASSIONATA. «SE SIAMO CIÒ CHE MANGIAMO, HO IL DOVERE DI METTERE NEL PIATTO



SOLO CIÒ CHE PUÒ RENDERCI MIGLIORI: NELLO SPIRITO E NEL CORPO». NON A CASO LA FAMIGLIA CREMASCOLI, PROPRIETARIA DELLA CLINICA MILANESE COLUMBUS, HA SCELTO IL MARCHIO BASTIANELLO, OGGI PRESENTE ANCHE ALL'INTERNO DELLA CASA DI CURA, PER REGALARE AGLI OSPITI MOMENTI DI BENESSERE E GUSTO, NEL SEGNO DELLA QUALITÀ. «CHE COMINCIA SEMPRE DALLA MATERIE PRIME - SPIEGA GERVASIO – DALLE STORIE E DAI METODI PRODUTTIVI DEI NOSTRI FORNITORI».

#### **Come li seleziona?**

Faccio molta ricerca sul territorio, individuando fornitori di nicchia, che esprimono una filiera il più possibile naturale e rispettosa del prodotto. La verifica della qualità parte da lontano, nel caso del prosciutto crudo, per esempio, dal suino vivo, dalle condizioni in cui nasce e cresce, in libertà e non ammassato nelle porcilaie, e dalla sua alimentazione, rigorosamente naturale: nulla di più lontano dai metodi degli allevamenti intensivi. Lo stesso vale per il pollame. È chiaro che il rispetto dell'animale implica costi maggiori che impattano sul prezzo finale del piatto, ma la qualità si sente tutta.

#### **Utilizza materie prime a km zero?**

Un gigante come Gualtiero Marchesi si domandava perché la stessa melanzana mangiata in Sicilia e portata a Milano avesse sapori diversi: non è l'ortaggio a cambiare ma l'ambiente in cui si consuma. Il gusto è anche questione di rapporto tra la persona e l'aria che respira, l'ecosistema in cui è inserita: agenti ambientali diversi producono reazioni e sapidità differenti, anche a fronte di uno stesso prodotto. Questo avviene perché non siamo nomadi ma in costante e interdipendente relazione con l'habitat che ci ospita. Per questo cerco di rivolgermi a produttori locali. Tuttavia, quando non trovo la qualità che desidero, estendo l'orizzonte di ricerca. Il burro per esempio lo recupero in Veneto, a San Bonifacio, da un piccolissimo produttore: deve essere dolce e discreto, non troppo marcato nella nota acidula, che altrimenti rischia di coprire gli altri sapori. Anche in questo caso, vado personalmente a verificare le produzioni.

#### **Latte e panna provengono dallo stesso produttore?**

No. L'azienda che produce un burro eccellente, estraendo dal latte la parte grassa, non potrà avere sul resto la stessa qualità; bisogna scegliere fornitori diversi, individuando chi punta maggiormente su che cosa. Una volta ci fornivamo alla Centrale del Latte Milano, oggi, utilizziamo il latte "È più", personalizzato con il marchio Bastianello. Quando il patron di Padania Alimenti, Luigi Ghisini, mi ha proposto di acquistare il suo prodotto, latte 100% italiano proveniente da agricoltori locali, ho chiesto di poter visitare l'azienda e assistere alle fasi di lavorazione. Mi ha accontentato, mostrandomi un'eccellenza della filiera made in Italy, dalla raccolta al controllo di qualità. C'è persino chi sospetta che il nostro cappuccino sia fatto con la panna tanto è cremoso e fresco il latte.

#### **E per quanto riguarda la frutta?**

Seleziono ogni singolo pezzo all'ortomercato ad eccezione delle ciliege, che provengono da San Bonifacio e soprattutto da Vignola, dove si trova il miglior prodotto per i nostri nettari, 100% naturali. Purtroppo è una qualità che si sta perdendo anche lì, perché l'altissimo contenuto zuccherino la rende infinitamente più gustosa ma anche molto più deperibile: perciò vado a prenderle direttamente in loco, abbattendo i tempi della catena distributiva.

È più semplice selezionare le materie prime per il dolce o per il salato?

La difficoltà è simile, ma sul salato l'offerta è molto maggiore e, con qualche distinguo, è sicuramente più complicato reperire prodotti italiani: eccetto carni, pesce e latte, dove la filiera è tracciata, c'è parecchia confusione. All'ortomercato, per esempio, il 70% dei prodotti proviene dall'estero, costa molto meno e, quando arriva sugli scaffali, il consumatore finale non è sempre consapevole che le vistose differenze di prezzo riflettono anche una differenza sostanziale nella qualità. Si torna al punto: la materia prima eccellente ha costi produttivi più alti. Ecco perché un prosciutto come il nostro lo paghi il doppio di un crudo normale.

#### **Un po' caro, forse?**

Estremizzo, ma direbbe di una Bentley che è troppo cara? Di sicuro è costosa, e di certo non per tutti, ma non è cara, perché il prezzo è perfettamente adeguato alla qualità della proposta. Sfido chiunque ad assaggiare il nostro prosciutto e a giudicare.

#### **Oltre alla selezione meticolosa delle forniture, qual è il segreto delle sue ricette?**

Il bilanciamento delle materie, che spingo sempre al massimo. In ogni ricetta cerco di mettere quanto più prodotto possibile, nel rispetto degli equilibri fra ingredienti: significa per esempio che, nel fare un gelato, la quantità di nocciole





A destra, Nicola Gervasio con Marco Serra



utilizzata per litro di latte non potrebbe essere maggiore, neppure di poco: se aggiungessi qualche grammo, l'impasto si disfarebbe e, se togliessi, il sapore non sarebbe così intenso. È un gioco di proporzioni, tarate per restituire il gusto più onesto e veritiero possibile: se, quando il cliente assaggia un dolce, devo spiegargli gli ingredienti, significa che qualcosa non va. Ed è un gioco da aggiustare di continuo, perché la materia prima è viva, assorbe nutrienti e profumi dalla terra, cambia di stagione in stagione, di partita in partita. Quando vado in Piemonte per le forniture di nocciole, devo decidere la temperatura della tostatura, verificare l'umidità, le condizioni di stoccaggio. Vale anche per il caffè, che acquisto dalla Torrefazione El Mundo: se ogni anno la tazzina sembra uscita dallo stesso chicco è merito dei titolari, il signor Cantadori e sua figlia, che a dispetto delle variazioni di acidità e della stagione riescono ad ottenere sempre una qualità di miscela costante.

#### **Tutto, insomma, deve essere accordato al punto giusto?**

Altrimenti hai un'orchestra con venti violini che suonano meravigliosamente e una viola che stona: purtroppo, dell'intera sinfonia, senti solo lo strumento scordato. Soprattutto quando non ti aiuti con gli aromi, i conservanti e i prodotti industriali che finiscono di solito nei preparati dolciari. Quanto più alto è il potenziale dello strumento, tanto più noti il minimo difetto d'esecuzione.

#### **Quanto conta in questo gioco di equilibri la stagionalità dei prodotti?**

Moltissimo. Non è possibile avere tutti i prodotti tutti i mesi, perché la natura non sbaglia e c'è un motivo se, per esempio, la verza cresce in inverno, mentre l'anguria d'estate: rispettare la stagionalità significa anche servire il prodotto più gustoso, più nutriente e più utile all'organismo in quel periodo dell'anno. Ormai la maggior parte dei nostri clienti lo sa ed è molto attenta.

#### **A proposito di attenzione alimentare, com'è nata la liason con la Clinica Columbus?**

Ero là per un piccolo intervento, quando bussò alla porta Eugenio Cremascoli: voleva propormi di aprire un Bastianello all'interno della casa di cura. Nulla di più lontano dai miei pensieri ma, tornando per una visita di controllo, ho realizzato

che il target era eccellente e che avrei potuto offrire una qualità di cucina all'altezza. Adocchio la location adiacente alla reception e torno dal patron, che mi rivolge un grande sorriso: "Sapevo che avrebbe chiesto quello spazio, è lì per lei". Dopo un anno abbiamo inaugurato il secondo Bastianello: ci lavorano una quindicina di persone ed è aperto anche agli esterni.

#### **Proponete menù specifici?**

IN BUONA PARTE SÌ. CON IL PROFESSOR NICOLA SORRENTINO, DIRETTORE DELLA COLUMBUS CLINIC DIET, ABBIAMO MESSO A PUNTO UN MENU DELLA SALUTE, CON RICETTE CHE RISPONDONO ANCHE AD ESIGENZE PARTICOLARI: PER ESEMPIO, UNA GAMMA DI DOLCI SENZA FARINA, CHE PER MOLTE PERSONE STA DIVENTANDO UN ALIMENTO CRITICO, O TORTE A BASSO CONTENUTO DI BURRO; SI È RIDOTTA MOLTO ANCHE LA PARTE ZUCCHERINA DEL GELATO, LAVORANDO DI PIÙ SULL'ACQUA E SULLE PASTE. QUESTO COMPORTA UN SIGNIFICATIVO AUMENTO DEI COSTI MA ANCHE DELLA QUALITÀ. CHE GLI OSPITI DELLA CLINICA DIMOSTRANO DI APPREZZARE. ANCHE IN VIA BORGOGNA ABBIAMO UNO ZOCCOLO DURO DI CLIENTI DAL PALATO RAFFINATO E DI GRANDE CULTURA ENOGASTRONOMICA, MA QUELLA È UNA LOCATION DI PASSAGGIO E DI GRANDE IMMAGINE. LO NOTIAMO, PER ESEMPIO, NELLA SCELTA DI VINI E CHAMPAGNE: NONOSTANTE L'IMPEGNO A SERVIRE produzioni di eccellenza, c'è ancora chi preferisce la popolarità del marchio alla qualità. Alla Columbus non accade.

#### **Prossimi progetti?**

STIAMO PER APRIRE A MONTE-CARLO, ALL'INTERNO DEL METROPOLE SHOPPING CENTER: DA UNA PARTE AVREMO LO SPAZIO PASTICCERIA/GELATERIA, DALL'ALTRA LA GASTRONOMIA, CON UN'ECCELLENTI CARTA DI VINI ITALIANI DA DEGUSTARE GUIDATI DA UN SOMMELIER PRESENTE A TEMPO PIENO.

THE IMPORTANCE OF BEING BASTIANELLO by Chiara Cantoni  
LIFESTYLE page 84



"We are what we eat." Feuerbach's statement has become the cuisine catchphrase of this century, beyond his intentions maybe. Sometimes this motto has been misused, but not at Bastianello's - bakery, bistrot and rendezvous point of the Milan that matters - where it has become a style of life that Chef Nicola Gervasio transforms into a healthy, passionate and genuine cuisine. "If we are what we eat, I have the duty to make a dish only with what can make us become better in our souls and our spirits." Gervasio explains: "Wellness always begins from raw materials, from the histories and the methods of production of our suppliers." These last are chosen after a long research on the territory. They are preferred among niche suppliers and they must follow the most possible natural and respectful chain of the product. Clearly, this produces an impact of major costs on the final price of the dish, but the result is in the quality that can be appreciated. At Bastianello's there is a preference for zero kilometres' products. The great Gualtiero Mar-

chesi affirmed that an eggplant in Calabria tasted differently when eaten in Milan. Not only because of the vegetable, but because we are influenced by the environment.

**If needed, the research can be extended further.**

**Butter, milk and cream come from the same supplier?**

No. I take butter from a little company in Venetian, near San Bonifacio, but we use a milk branded Bastianello. We acquired the product from Padania Alimenti, 100% Italian milk. People suspect our cappuccino is made of cream.

**What about fruits?**

I select every single product at the vegetable market, with the exception of cherries, that come from San Bonifacio and Vignola, but as they are very perishable because sugary, I go there myself to take them, in order to shorten the chain.

**Is it easier to select raw materials for sweet or salty?**

There is a similar difficulty. There is a rule: excellent raw materials cost more than ordinary.

**Expensive?**

Would you say that a Bentley is expensive? Surely, not everybody can afford it, but its price is worth while its quality.

**Apart from the meticulous choice of raw materials, what is the secret of your recipes?**

Balance. Proportions. Measure to give the most genuine and intense taste. They should be constantly adjusted, as materials are alive and absorb nutrients and fragrances from the ground. They change from season to season, from batch to batch.

**What is the impact of season on the products, in this balance?**

It is not possible to have all the products every month, because nature does not make mistakes and there is a reason why Savoy cabbage grows in winter and water melon grows in summer. To respect seasons means that the dish served will be the tastier, most nutritious and useful for the body in that particular time of the year. Most of our clients know that, as they are cautious.

**About food safety, how has the cooperation with Clinica Columbus begun?**

I was there for a little surgery when Eugenio Cremascoli proposed me to open a Bastianello inside his nursing home. It was not in my intentions, but I realized that the target was high. After a year we inaugurated a second Bastianello, open to the public.

**Are there special menus?**

With Professor Nicola Sorrentino, Columbus Clinic Diet's Director, we elaborated a menu for healthy recipes on special needs. Sweets without flour or cakes with a low content of butter. This means a significant increase of the costs but also of the quality. Via Borgogna we have clients of high oenogastronomy culture. But that location is of image and this can be noticed in the choice of wines and champagnes. Despite our engagement to serve products of excellence, some insist on the popularity of the brands more than on quality. At Columbus this does not happen.

**What's next?**

We are going to open at Metropole Shopping Center in Monaco, Montecarlo. On one side we will have the bakery/ice creams, on the other gastronomy with an excellent choice of Italian wines.

[bastianello.com](http://bastianello.com)

THE  
PERSPECTIVE  
BEYOND vsy.it