



RISTORANTE AI RAGGI X

Foto del servizio Riccardo Mellillo

www.ecostampa.it

Una cucina fatta di ricerca e tecnica A Chiuduno la magia dell'Anteprima

La cifra stilistica di Daniel Facen, cuoco e patron del ristorante Anteprima di Chiuduno (Bg), è la voglia di sperimentare soluzioni sempre nuove e diverse, pur mantenendo ben presenti i dettami della cucina classica



di Lucio Tordini

Una cucina fatta di creatività e sperimentazione, di costante ricerca, ma soprattutto di infinita passione per la qualità in tavola, accanto ad una selezione enologica strepitosa. Per queste e molte altre caratteristiche, nel 2009 il ristorante Anteprima di Chiuduno, in provincia di Bergamo, riceve la prestigiosa stella della Guida Michelin Italia: un riconoscimento all'opera magistrale del cuoco e patron di origini trentine, **Daniel Facen** (nella foto), e del suo fidato staff di collaboratori.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

054038



www.ecostampa.it

Nel menu si trovano tanto piatti della tradizione quanto proposte innovative (non senza commistioni tra i due universi), ma l'offerta comprende anche una quindicina di piatti preparati secondo i dettami della cucina molecolare. «Quando facciamo una scoperta interessante nell'ambito della cucina di ricerca - ci spiega Facen - se è qualcosa di valido lo trasferiamo poi nella carta. Questo semplicemente per rendere molto più particolare anche le preparazioni di cucina classica».

Daniel Facen inizia a svolgere il mestiere di cuoco intorno al 1980. Pur partendo da una formazione classica, la sua indole curiosa e desiderosa di nuove scoperte lo porta però a fare della sperimentazione in cucina il suo obiettivo primario.

Decide così di intraprendere lo studio della chimica alimentare, che lo porta a capire che alcuni passaggi nella preparazione dei piatti possono essere realizzati in modo diverso rispetto a come si è sempre

fatto. E in questo può svolgere un ruolo chiave la scienza.

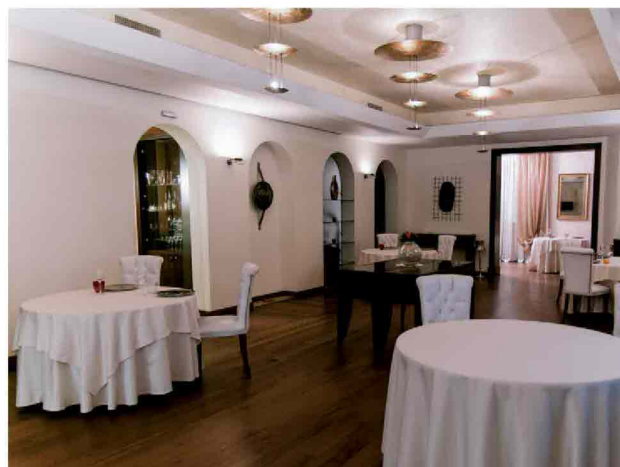
Seguendo la strada aperta dal britannico Heston Blumenthal e dallo spagnolo Ferran Adrià, Facen inizia ad introdurre in cucina nuove apparecchiature, e si rende conto di come un bagno a ultrasuoni o un sonicatore possono migliorare la qualità del cibo.

«Il segreto - afferma - è mantenere la temperatura il più possibile vicino a quella di maturazione del prodotto, per poi trasformarlo. In questo modo si limita sensibilmente la perdita di succhi e di gusto. Fermo restando che nulla si può fare ai fornelli senza prima aver appreso alla perfezione le basi classiche. Solo in un secondo tempo si può passare allo studio scientifico di un alimento (come nasce, come viene prodotto, qual è la sua composizione chimica, come si trasforma) con l'obiettivo di fare ricerca».

«Nessuno vuole stravolgere la cucina che già esiste - precisa Facen - ma la si può sempre migliorare. È già accaduto negli anni '80 con la

Prodotti	Azienda	Tipologia
Posateria	Argento Titanio	Broggi Mepro
Bicchieri	Rosenthal	-
Tovagliato	Frette	In fiandra
Illuminazione	Catellani & Smith	-
Arredo	-	Stile moderno
Menu e carta dei vini	produzione interna	-
Cantinette	IP Industrie	mod. C 301
Climatizzazione	Daykin	centralizzata

SALA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

054038

LOCALI · Tendenze

Attrezzatura	Azienda
11 frigoriferi	Zoppas e Alpeninox
18 fuochi a gas e 3 a induzione	Alpeninox
3 forni	Rational e Alpeninox
1 salamandra	Zoppas
2 abbattitori	Alpes
2 sottovuoto	Minipack Torre
1 friggitrice	-
1 pacojet	-
3 impastatrici	Dito Sama / Moretti
Evaporatore rotante	Heidolph
Centrifuga Rotofox	Hettich
Bagno a ultrasuoni	Elma
Sonicatore	Hielscher
Roner	-

CUCINA



cucina creativa, che allora poteva sembrare cattiva e immangiabile, ma che anche oggi viene largamente praticata. Il Maestro di tutti i cuochi italiani, Gualtiero Marchesi, in questo senso ha lasciato una scia indelebile. Tutti noi lo consideriamo come un punto di riferimento imprescindibile e lo seguiamo in maniera maniacale. Lui, un vero genio, 30 anni fa era molto più avanti dei tempi. Ecco perché a mio parere il senso di questo lavoro è il tentativo costante di anticipare i tempi».

In conclusione, come si può riassumere in tre parole la filosofia del ristorante Anteprima? Ecco la risposta di Facen: «In primo luogo follia (noi facciamo una cosa sbagliandola magari 10 volte, ma alla undicesima abbiamo successo), un po' di fortuna (che serve sempre per raggiungere i propri obiettivi) e molto impegno». E i suoi tre piatti più significativi? «Uno è sicuramente l'ultimo che preparo nel percorso creativo, perché significa che utilizzo una tecnica nuova ed è sempre



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





Tendenze · LOCALI

Vino	Oltre 800 etichette di cui 80 francesi e 20 dal resto del mondo
Distillati	80 etichette di cui 25 italiane
Acqua	San Pellegrino, Panna
I "vini del cuore"	
Spumante Brut Cuvée "Angelo Tallarini" - Tallarini	40 €
Valcalepio bianco Doc Riserva Fabula - Tallarini	45 €
Valcalepio rosso Doc Riserva San Giovannino - Tallarini	40 €
Valtellina Superiore Docg Sforzato Albareda - Mamete Prevesotini	50 €
Barbera d'Asti Doc "Ai Suma" - Braida	50 €
Pignacolusse Venezia Giulia Igt - Jermann	55 €
Amarone della Valpolicella Doc Classico - Speri	80 €
Chianti Classico Docg Novecento - Dievole	55 €
Brunello di Montalcino Docg - Mastroianni	70 €
Mille e una notte - Donnafugata	60 €

CANTINA

www.ecostampa.it

quello che mi piace di più. Poi ci sono dei piatti a cui sono particolarmente affezionato, come la Sfera croccante al mango con parfait di foie gras, che è nata due giorni dopo l'assegnazione della stella Michelin. Infine direi la Milanese, che trovo molto gustosa».

Daniel Facen non si ferma mai, e la sua attività non si limita ai fornelli del ristorante. Nell'universo targato "Anteprima" orbitano anche un catering (San Lucio Events), che organizza buffet per eventi e matrimoni, e una pasticceria interna. Tutto viene gestito e coordinato con la massima professionalità, perché l'imperativo è far stare bene le persone.   cod 32135

A' Anteprima Ristorante & Show Cooking
via Fratelli Kennedy, 12 - 24060 Chiuduno (Bg)
Tel 035 8361030 - www.ristoranteanteprima.it



Bagni al piano per uomini, donne e disabili	
Attrezzatura	Azienda
Wc - Modello Flaminia	Catalani
Lavabi - Modello Flaminia	Catalani
Rubineria	Mamoli
Asciugamani	Salviettine Frette in stoffa
Detergente liquido	-

BAGNO

- 25 coperti interni
- giardino esterno
- parcheggio interno
- carte di credito e bancomat
- prenotazione telefonica e tramite mail
- musica in sala
- animali di piccola taglia ammessi
- lingue straniere: inglese, francese

SERVIZI