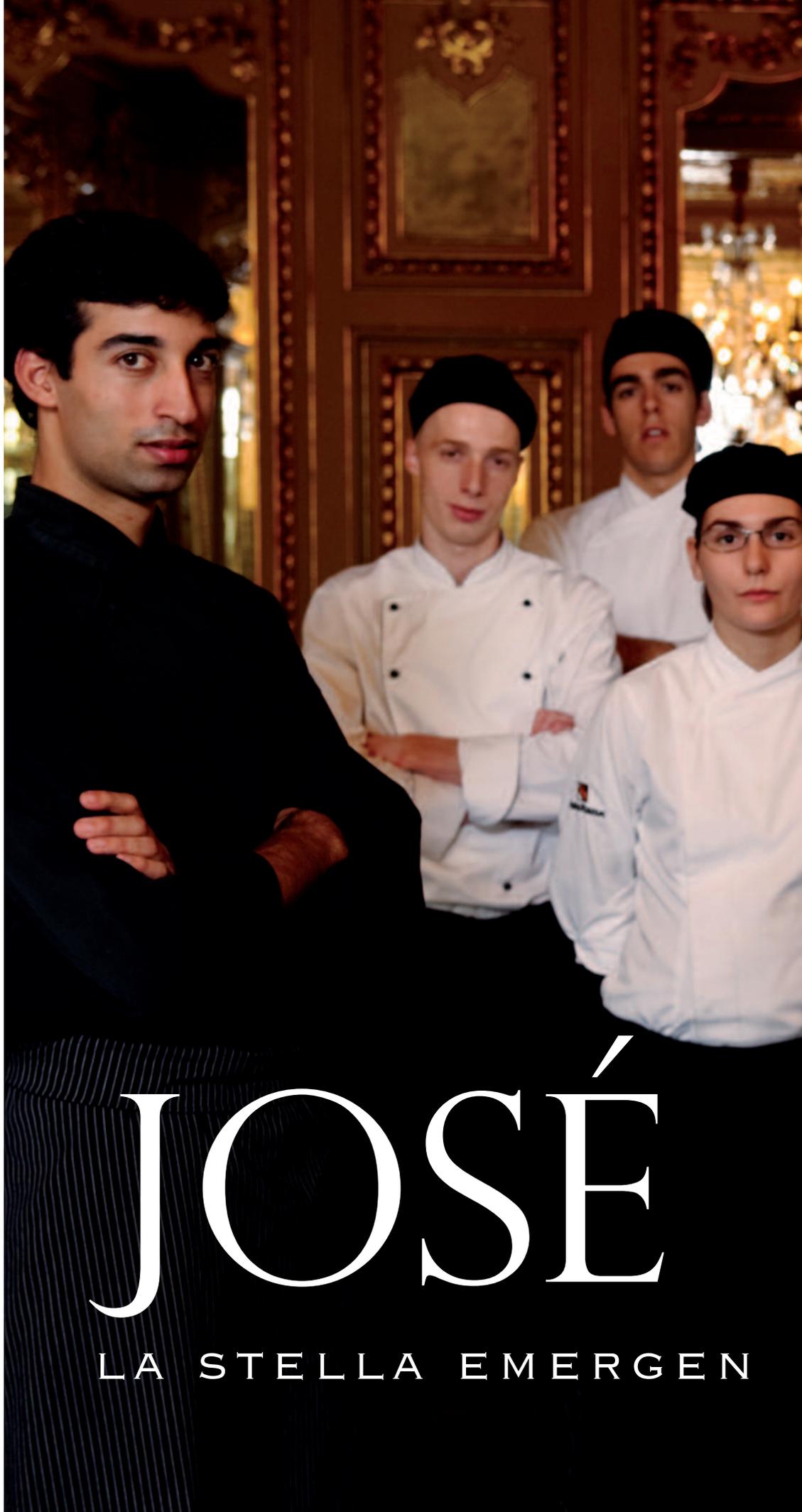


di Lucy Gordan

Nato il 24 ottobre 1979 a Cascais, un'elegante stazione balneare appena fuori Lisbona, José Avillez voleva, fin da bambino, diventare un top chef. Il suo sogno s'è avverato quando ha conosciuto per caso Maria de Lurdes Modesto, l'autrice dei libri di cucina più venduti in Portogallo. Lei ha subito incoraggiato Avillez "ad andare dove ti porta il cuore" e da quel momento è rimasta il suo mentore.

Dal 2001 al 2004 Avillez ha compiuto stages in vari alberghi di lusso: Fortealeza do Guicho a Cascais, sotto la guida dello chef Marc Le Ouddec e del consulente gastronomico Antoine Westerman (una stella Michelin); Carlton Palace a Lisbona; e Le Bristol a Parigi (due stelle Michelin). Nel 2004 apre il proprio ristorante "100 Maneiras" a Cascais, subito definito dalla Revista de Vinhos "Revelation Restaurant dell'Anno". Ciononostante ha continuato a perfezionarsi con Alain Ducasse, Bruno Goussault e Ferran Adrià.

Nel 2005/2006 conduce lezioni di cucina nel programma televisivo settimanale "Boa Mesa"; vince il premio "Chef d'Avenir" dell'Accademia Gastronomica Internazionale in Levallois-Perret (Francia), e pubblica il suo primo libro di



JOSÉ

LA STELLA EMERGEN

joséavillez

AVILLEZ

TE DELLA CUCINA PORTOGHESE

cucina: *José Avillez: Um Chef em sua Casa* (Uno Chef a Casa sua), adesso arrivato alla sua terza edizione. Nel 2007 pubblica il suo secondo libro: *Pesticar con Estilo* (Spizzicare con stile) e fonda il proprio servizio catering: "Life Style Cooking". Nel gennaio del 2008 Avillez accetta l'invito di diventare l'executive chef del ristorante Tavares, per poi diventare uno dei soci-proprietari appena sei mesi più tardi. Inoltre pubblicò il suo terzo libro di cucina: *Doces sem açúcar* (Dolci senza zucchero).

Ristorante più antico del Portogallo e secondo più vecchio d'Europa dopo Casa Botín a Madrid, Tavares è stato aperto come un café di nome Talão da Nicolau Massa nel 1779. Dopo cinque anni Massa lo ha trasferito al suo attuale indirizzo, Rua da Misericórdia 37, nel Bairro Alto, tuttora il rione con l'atmosfera più bohemienne di Lisbona. Agli inizi del diciannovesimo secolo Talão ha cambiato spesso gestione prima di essere comprato nel 1832 dai fratelli Manuel e António Tavares che gli hanno cambiato nome.

La svolta decisiva per Tavares avviene nel 1861 quando i nuovi proprietari (la famiglia Caldeira) trasformarono il café in un ristorante di lusso, arredandolo con enormi specchi di vetro fumée, con lampadari maestosi importati da Venezia e con stucchi di legno dorati. Negli anni, tra gli ospiti illustri si possono contare Re Umberto d'Italia, che viveva in esilio a Cascais, il Presidente degli Stati Uniti Eisenhower, il Generale britannico Montgomery, l'Imperatore dell'Etiopia Hailé Selassie, il collezionista d'arte armeno Calouste Gulbenkian (che lasciò la sua stupenda collezione al Portogallo), Re Juan Carlos di Spagna, il politico tedesco Willy Brandt, Federico Fellini, Cary Grant e James Mason. In quest'ambiente da sogno, immortalato nelle opere letterarie del grande romanziere portoghese Eça Queiroz, Lucy Gordan ha intervistato José Avillez, in esclusiva per La Madia Travelfood.

L ' I N T E R V I S T A

MI nostri gusti per il cibo sono strettamente collegati all'infanzia; le sue prime memorie sul cibo?

Mi riportano ai piatti tipici portoghesi, soprattutto la zuppa di riso e l'anatra arrosto ricoperta dalle salsicce, le specialità della casa di mia nonna materna, a Cascais. Tutti i miei ricordi importanti sono collegati al cibo; sia ai loro profumi, sia ai loro gusti. Il filo conduttore della mia vita è una lunga serie di gusti differenti. Ho circa dieci piatti tra i miei preferiti, quasi tutti portoghesi, e tutti i miei ristoranti preferiti si trovano qui in Portogallo. La cucina portoghese mi fa piangere lacrime di gioia. Noi portoghesi mangiamo molte zuppe e tanto pesce. Che gioia andare nell'Alentejo del sud in un piccolo ristorante a conduzione familiare e mangiare piatti tipici del posto! Non esiste nulla di simile per me. Questa mia gioia non dipende soltanto dal cibo, ma dai profumi e dal luogo. Un pranzo non consiste soltanto in cibo e in gusti vari, ma sono altrettanto essenziali i commensali, l'atmosfera, gli altri ospiti del ristorante, il servizio. Il migliore caldo verde, couve galega o zuppa di cavolo che io abbia mai mangiato erano a Minho nel Portogallo del nord. Non credo che si possano mangiare buoni piatti portoghesi fuori dal Portogallo.

M Altri chef in famiglia?

No, sono il primo. In diversi periodi della sua breve vita, mio padre è stato il proprietario di tre ristoranti: uno a Mirabella, uno a Madrid e (l'unico che ricordo io) a Cascais. Lui era il proprietario e non lo chef. Purtroppo è morto molto giovane, quando avevo soltanto sei anni. Era un gran lavoratore.





Il ristorante **Tavares**

M Come mai ha deciso di diventare chef? Chi è il suo mentore?

Mi è sempre piaciuto cucinare. Ogni giorno, quando rientravo da scuola, andavo diritto in cucina a sbirciare quello che “era in pentola”. Mia madre non ha mai cucinato, neanche adesso: cucinava la mia tata. Io rimanevo con lei in cucina tre, quattro ore al giorno dall’età di quattro anni fino a quindici. Quando avevo circa dieci anni, ho cominciato a fare delle torte per venderle sia alla famiglia, sia agli amici. Quasi certamente non erano molto buone, ma i miei parenti erano molto comprensivi e di grande sostegno. Mia madre mi rimborsava le spese di tutti gli ingredienti e mi permetteva di intascare i soldi delle vendite.

Dopo il liceo mi sono iscritto all’università per laurearmi in marketing, ma durante

l’ultimo anno ho smesso di studiare. Avevo capito che la mia vocazione era fare lo chef. Però, inspiegabilmente, ho seguito invece un corso intensivo per diventare sommelier. È stato mentre cercavo di fare un corso specifico per imparare il giusto abbinamento tra cibo e vino che ho avuto la grande fortuna di incontrare Maria de Lurdes Modesto, l’autrice prolifica di tanti libri di cucina: suo “La cucina tradizionale portoghese” è il libro più venduto in Portogallo dopo La Bibbia. Durante questo primo incontro le ho confessato che forse sarei voluto diventare chef. Non l’avevo mai accennato a nessuno prima di allora. E lei mi ha subito detto: “Che idea magnifica!”

M Le qualità essenziali per essere top chef? Prima di tutto non mi considero un top chef. Esiste un’enorme differenza tra un cuoco e uno

chef, e poi soprattutto un top chef, specialmente se costui è il proprietario del suo ristorante. Prima di tutto devi amare la tua professione, ma questa è poesia e ti serve ben altro per diventare un top chef. Devi lavorare sodo; devi sapere costruire una squadra perché un ristorante non sopravvive soltanto per la bravura del suo chef. Devi insegnare alla tua squadra come riprodurre le tue ricette alla perfezione, perché capiterà il giorno in cui dovrai assentarti. I top chef sono degli artisti, ma devono essere anche pratici. Anzi, più che artisti, forse sono dei designer di moda.

M L’aspetto del Suo lavoro che ama di più?

Ne ho due. Il più importante è vedere sorridere i miei clienti mentre assaggiano i miei

piatti. Il secondo è dare l'opportunità a chi è nato meno fortunato di me di migliorarsi. È per questo che sia a Tavares, sia a "Life Style Cooking", nelle mie squadre si trovano ragazzi "problematici".

Per esempio, alcuni hanno ambedue i genitori in carcere e, essendo soli, con difficoltà a mantenersi. Io offro loro un lavoro. Loro mi aiutano in cucina e, in cambio, hanno l'opportunità di imparare un mestiere, di mantenersi e, forse un giorno, di diventare chef famosi. Rimanendo io stesso senza padre così giovane, sono cresciuto più in fretta rispetto ai miei amici. Anche se ho soltanto ventinove anni, quasi sicuramente sono una figura paterna per alcuni ragazzi delle mie squadre.

M Come riesce a essere L'Executive Chef di Tavares e il proprietario di un'azienda di catering?

Grazie alle mie squadre. Ho iniziato a creare le mie squadre otto anni fa,

quando avevo soltanto ventuno anni. Alcuni ragazzi già lavorano con me da sei anni e mezzo. È importante lavorare con gente di fiducia.

M Come definirebbe la Sua cucina?

Non amo etichettare la mia cucina, perciò chiamiamola semplicemente "cucina ispirata" perché i miei piatti possono essere ispirati da tante cose diverse: dall'arte, dalla gente conosciuta e non, dai vari gusti, e dalle tante tradizioni culinarie. Seguo ventidue comandamenti in cucina. I più importanti sono l'utilizzo di ingredienti esclusivamente freschi per ottenere il gusto migliore; poi le tecniche che adopero nel creare i miei piatti: adopero tecniche per creare un piatto, non faccio piatti per inventare tecniche. Credo di essere stato il primo chef portoghese a essere invitato al Congresso Internazionale della Cucina che ha avuto luogo a Madrid nel gennaio del 2008. Lì ho presentato due dei miei piatti che chiamo "Semplicità Apparente". Dal nome potrebbe sembrare che la loro preparazione sia semplice, invece è tutt'altro. Le ricette sono ciascuna di tre pagine. Amo stuzzicare gli habitués di Tavares utilizzando questo stesso metodo:

offro loro piatti che sembrano di facile preparazione, ma che in realtà hanno bisogno di due giorni di lavoro. Mi spiego meglio: certe volte,

quando leggi brani di uno scrittore molto bravo, pensi "Oh, questo testo è scritto così chiaramente, è facile da capire..." Invece è scritto così bene da far sembrare tutto chiaro, ma per lo scrittore non è stato semplice arrivare a questa chiarezza. Prendiamo Tolstoj, per esempio.

M Le Sue specialità?

Mi sento ancora troppo giovane per averne ma sono particolarmente fiero del mio cordeira da leite o agnellino con purè di ceci e zucchine glassate e il mio pastel de nata en mil-folhas con gelado de canela o mille-feuilles ripiena di zabaione, accompagnata da gelato di cannella. È facile creare una nuova ricetta, ma è molto difficile creare un nuovo concetto. Mi spiego meglio: la persona che ha inventato la pizza era un genio, ma non lo è l'operatore che ci mette sopra dell'ananas. Credo che, quando uno inventa un concetto alimentare di base (ed io non sono riuscito ancora) sia citato nei libri della storia enogastronomica come Ferran Adria con la sua cucina molecolare, le sue gelatine calde, le sue spume, e i suoi gelati salati. Lui è un inventore, non un creatore di piatti.

M Quanto spesso cambia i menu a Tavares?

Cambio circa il 70% del menù tre o quattro volte l'anno. Quindi ogni stagione.

M A che cosa attribuisce il Suo grande successo?

Al mio costante impegno.

M Fino ad ora abbiamo parlato di José Avillez chef; adesso vorrei conoscere meglio José Avillez come persona. Per esempio, quali sono i Suoi piatti preferiti?

Bacalhau à Bras, il piatto tipico di



Lisbona. Consiste in un baccalà sfilacciato e cucinato in padella con olio d'oliva e aglio e poi coronato da patate fiammiferi e da uova fritte.

M I Suoi vini preferiti?

Quinta do Monte d'Oiro e Quinta do Bacalhão.

M Il fiore?

Orchidee.

M Il colore?

Non un unico colore. Preferisco le diverse sfumature delicate di tutti i colori trovati nei cibi. Per esempio il beige e il color crema, i rossi e i gialli delicati.

M Gli chef sono noti per avere collezioni di moto, di macchine veloci, o di orologi, e Lei?

Non ne ho e non desidero possedere una collezione. Forse sono ancora troppo giovane e non ho né il tempo, né i soldi in più necessari. Mi piacerebbe ampliare la collezione di francobolli di mio padre, ma adesso sono troppo occupato con la mia carriera. È al sicuro nella mia libreria.

M Lei ha già scritto tre libri di cucina di successo; per caso ne sta scrivendo un altro?

Sì, il suo titolo provvisorio è "Desinando con José Avillez". Includerà una sezione sul galateo della tavola, l'ospitalità. Non si limiterà soltanto alle ricette, ma parlerà di come organizzare una cena davvero speciale e come garantire il benessere e il divertimento agli ospiti. Chi invita non deve amazzarsi di lavoro, preparando l'occasione con tanti giorni di anticipo. Un evento grazioso può essere creato intorno ad un'insalata semplice con ingredienti deliziosi. Il manoscritto doveva essere completato per Natale del 2008, ma l'editore gentilmente mi ha concesso più tempo.

M Ci crede nei giudizi delle guide? Sono un aiuto o creano solo stress?

I giudizi delle guide ci aiutano a farci conoscere e a conoscere altri colleghi con cui possiamo formare un network di collaborazioni. Per esempio il mio chef de cuisine fa consulenze sia a L'Hotel Bristol di Parigi (che vanta due stelle Michelin e dove ho praticato uno stage) sia a Mugaritz, vicino a San Sebastian in Spagna, che la rivista britannica "Restaurant" ha classificato al quarto posto tra i cinquanta migliori ristoranti del mondo. (El Bulli è sempre il numero uno in classifica).

M Altri chef che ammira?

Ferran Adrià perché è un genio, un precursore! Ammiro anche Michel Bras che dirige un albergo e un ristorante a Laguiole nella regione Aveyron della Francia. "Restaurant" giudica il suo ristorante il sesto dei cinquanta migliori ristoranti nel mondo. Non è da meno Andoni Luis Aduriz a Mugaritz che può andare fiero delle sue due stelle Michelin.

