intervista a

di Lucy Gordan



Nativo di Ponte di Legno, nel bresciano, Ilario Mosconi, cinquantuno anni, si è trasferito a Esch-Sur-Alzette nel sud del Lussemburgo a tredici anni.
Lì, nel 1986, insieme alla moglie Simonetta ha aperto il suo primo ristorante (Domus), che ha conquistato una stella Michelin nel '97.
Nel 2000 Ilario e Simonetta si sono spostati nella capitale, dove hanno aperto "Mosconi" in una vecchia casa borghese da loro ristrutturata con cura e gusto. Si trova nel vecchio quartiere di birrai chiamato "Grund", nella parte bassa della città, appena fuori delle fortificazioni medievali e sulla riva del fiume Alzette (13, Rue Munster, L-2160 Lussemburgo, tel. 00352-546994, www.mosconi.lu, info@mosconi.lu). In questo luogo bucolico, Mosconi ha raccontato la sua insolita carriera a Lucy Gordan, ospite suo e dell'Ente del Turismo lussemburghese, in esclusiva per La Madia Travelfood.

ILARIO MOSCONI:

L'UNICO CHEF ITALIANO ALL'ESTERO CON 2 STELLE MICHELIN

intervista a



l'intervista







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

I primi cibi che mi ricordo sono quelli tipici di una fattoria nelle montagne lombarde: le trote, i polli arrosti, i conigli, la polenta, la salumeria, i formaggi, e il risotto con i funghi.

Come mai è venuto in Lussemburgo?

Per il lavoro di mio padre. Avevo tredici anni.

Come ha conosciuto sua moglie Simonetta?

Simonetta è d'origine marchigiana. È venuta in Lussemburgo a tre anni. Ambedue abitavamo a Esch-Sur-Alzette,la seconda città del Lussemburgo per numero di abitanti. Ci siamo sposati nel 1982.

Come mai ha deciso di diventare chef?

Diventare chef è sempre stato il mio sogno, ma non avevo il coraggio di fare questo passo. Da giovane, per aiutare i miei genitori, lavoravo in un ristorante italiano tradizionale a Esch-Sur-Alzette. Con il senno del poi mi sembra paradossale aver lavorato in sala come cameriere, ma mai in cucina.

Chi è stato il suo mentore?

Gualtiero Marchesi. Ho fatto diversi stage da Marchesi nel suo primo ristorante in Via Bonvesin della Riva, a Milano. Da Marchesi ho imparato a rispettare il prodotto, come presentare un piatto, e a tirar fuori l'autostima necessaria per liberare la mia creatività.



Ilario Mosconi con la moglie **Simonetta**

M Lei stesso definisce la sua carriera insolita e originale; in che senso?

Con Simonetta ho aperto il mio primo ristorante nel 1986. Si chiamava "Domus" ed era a Esch-Sur-Alzette. Lavoravamo insieme in sala. In più mi occupavo della spesa, come qui da "Mosconi", esclusivamente limitata a dei prodotti italiani. Tornavo in Italia a cercarli. Soltanto dopo tre anni ho cominciato a lavoricchiare in cucina, un po' per curiosità e po' per vedere se ero capace di realizzare il mio sogno di sempre. Era più forte di me il desiderio di vedere un piatto e poter dire: "È mio, l'ho creato io!" Subito la mia passione è fiorita ma volevo migliorarmi (ecco il motivo degli stage da Marchesi). Avevo quasi trent'anni quando sono entrata in cucina.

M Lei si definisce un autodidatta; in che senso?

Non ho frequentato una scuola alberghiera o un corso di cucina, a parte gli stage da Marchesi. Tutto quello che so fare l'ho imparato osservando i miei maestri da Marchesi e i miei co-stagisti e assaggiando ogni nostra creazione con estrema cura.

M Le qualità essenziali per essere top chef?

Trovare sempre il migliore prodotto. Continuo a cercare di usare soltanto i migliori prodotti regionali italiani. Ho distributori molto

intervista









fidati in tutta la penisola, che mi cercano prodotti d'origine garantita. Il 90% dei miei prodotti provengono direttamente dall'Italia. Poi vado almeno due volte al mese in Italia a caccia di specialità.

L'aspetto del Suo lavoro che ama di più?

Cucinare, creare, curare l'aspetto, la presentazione del piatto quando esce dalla cucina. Per me cucinare è una gioia e un piacere. Cucino per me, quindi ciò che faccio mi deve piacere.

Di meno?

Il fatto che non sono in Italia, anche se adesso è molto più facile rispetto a vent'anni fa andare in Italia o far spedire qui degli ottimi prodotti italiani.

La Sua filosofia culinaria?

L'autenticità e la semplicità sul piatto. La sincerità di ogni ingrediente. Cerco di esaltare il prodotto, la materia prima. È fondamentale per me ricreare il sapore d'origine. Propongo una cucina italiana "pura".

Quale dei Suoi tanti riconoscimenti professionali La rendono più felice?

La prima stella Michelin del primo ristorante "Domus"nel 1997. Qui a "Mosconi" abbiamo ricevuto la prima stella nel 2000 e la seconda stella nel 2005.

Mi parli delle Sue "8 degustazioni di pasta"...

Siamo l'unico ristorante con questa proposta. Ogni stagione cambiamo le paste per far risaltare i prodotti del momento. Per esempio, durante l'inverno almeno una degustazione è costituita da una zuppa, mentre in estate si tratta di un'insalata.

A che cosa attribuisce il Suo grande successo?

Alla mia pazienza e alla mia passione. Fare lo chef è un lavoro che deve piace-

re, altrimenti è meglio non intraprenderlo. Poi è essenziale avere una brava squadra in cucina. Noi siamo in otto: due pasticcieri e sei cuochi con me.

M Simonetta continua a lavorare anche qui?
Sì, certo. Come avrà capito, io sono timido e taciturno. Simonetta è estroversa e spumeggiante. Lei si occupa della sala e delle relazioni pubbliche.

M Perché finora non ha scritto dei libri di cucina che rappresentino il suo stile?
Non ho mai avuto il tempo. Non inizio un lavoro se non riesco a completarlo bene. È grazie a questa mentalità che siamo a questo livello qui oggi, che abbiamo due stelle Michelin e una clientela abituale.

M Fino ad ora abbiamo parlato di Ilario Mosconi chef; adesso vorrei conoscere meglio Ilario Mosconi come persona. Per esempio, quali sono i Suoi piatti preferiti?
La pasta fatta in casa da mia suocera e i risotti con funghi di mia madre, per non dimenticare la trippa.

M I Suoi vini preferiti?
I rossi della Toscana e del Piemonte.

M Il fiore?
Le rose rosse come abbiamo sul terrazzo del ristorante.

M Il colore?
Nero e azzurro perché sono un tifoso dell'Inter.

M Un piatto che non gradisce?
Quelli dei fastfood.

M Gli chef sono noti per avere collezioni di moto, di macchine veloci, o di orologi, e Lei?
Attrezzi della cucina soprattutto cavatappi.

M Ci crede nei giudizi delle guide? Sono un aiuto o creano solo stress?
Tutte e due. Le guide servono all'inizio per farsi conoscere, ma la paura di non mantenere un ottimo giudizio crea dello stress.



Oltre a Marchesi, altri chef che ammira?
Aimo Moroni che vado trovare spesso a Milano. Insieme a Marchesi, lui è la storia della cucina italiana. Ogni giugno, in occasione della festa nazionale lussemburghese, io e Simonetta approfittiamo per goderci qualche giorno di vacanza a Positano. Un salto da Don Alfonso Iaccarino fa parte delle nostre abitudini.
Tra i giovani ammiro molto Davide Oldani, un altro giovane discepolo di Marchesi, e alcuni giovani delle guide "Le Soste" e "Relais et Châteaux". Non ne posso segnalare uno o una in particolare perché sono tutti amici.
Come pasticcere Ernst Knam è unico. Il mio soufflé al cioccolato è una sua ricetta e porta il suo nome. L'ho conosciuto durante uno stage da Marchesi. La nostra è un'amicizia consolidata. Ci sentiamo per consigli reciproci.

Se non avessero fatto lo chef Heinz Beck avrebbe voluto fare il pittore e Gualtiero Marchesi il pianista; invece Cesare Casella aveva la professione dello chef nel sangue E Lei?
Quella del contadino.

