

Editoriale

È proprio giunto il momento di conoscerli meglio, e quale occasione migliore per farlo se non la vigilia del nuovo anno? Parlo dei cinque nuovi Jeunes Restaurateurs che si apprestano a intraprendere un lungo cammino insieme a noi, portando il loro fresco e preziosissimo contributo alla nostra associazione: Ivano Mestriner, 33 anni, titolare del ristorante Dal Vero di Badere di Morgano (Tv); Heinrich Schneider, 35 anni, dell'Auener Hof di Val Sarentino (Bz); Aurora Mazzucchelli, trentaquattrenne chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi (Bo); Adriano Baldassarre, 30 anni, del ristorante Il Tordo Matto di Zagarolo (Roma); e Matteo Vigoti, del ristorante Novecento di Meina (No). A tutti loro voglio rinnovare un affettuoso benvenuto da parte di tutti i nostri associati; e a voi che leggete suggerisco di andare a scoprire qualche cosa di più riguardo alla loro filosofia di cucina, alle loro precedenti esperienze, ai loro obiettivi, nelle prossime pagine, per cominciare a familiarizzare con personaggi che di certo ci riserveranno grandi sorprese. Questa volta ne conosceremo tre; per gli altri tre



(vi presenteremo anche il nuovo entrato fra i "cugini" sloveni) vi rimandiamo invece al prossimo numero. Proseguiamo infatti fornendo qualche anticipazione anche riguardo al convegno in programma a Taormina dal 3 al 5 di febbraio. Convegno che, come avrà modo di toccare con mano chi parteciperà, presenterà alcune novità rispetto alle precedenti edizioni. Si tratta di novità che ne coinvolgono, essenzialmente, lo spirito. Il nostro obiettivo sarà infatti quello di rendere queste tre giornate il più possibile piacevoli e conviviali per tutti: orari più rilassati, poca formalità ma non per questo meno cura dei dettagli.

E soprattutto, tanta gioia di stare insieme, come è nello stile della nostra associazione e come sa bene chi di segue da qualche tempo. A tutto questo si aggiungerà un importante momento di condivisione con i nostri ospiti: un convegno durante il quale, insieme con chef ed esperti, ci ritroveremo a ragionare insieme sul presente e il futuro della nostra amatissima cucina. Intanto, i miei più sinceri auguri di buone feste a tutti voi.

Marco Bistarelli

Iniziamo a conoscere i nuovi Jre

Esso i nomi, finalmente: quelli che il consiglio nazionale dei Jeunes Restaurateurs d'Europe ha scelto di far entrare a far parte, quest'anno, dell'associazione. Cinque nomi di altrettanti giovani professionisti che hanno dimostrato di avere tutte le carte in regola per entrare a far parte della famiglia, che hanno già oggi raggiunto notevoli traguardi e che di certo continueranno a puntare in alto per il futuro. Conosciamoli: sono Ivano Mestriner, 33 anni, titolare del ristorante Dal Vero di Badere di Morgano (Tv); Heinrich Schneider, 35 anni, dell'Auener Hof di Val Sarentino (Bz); Aurora Mazzucchelli, trentaquattrenne chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi (Bo); Adriano Baldassarre, 30 anni, del ristorante Il Tordo Matto di Zagarolo (Roma); e Matteo Vigoti, del ristorante Novecento di Meina (No). "Questo - ha commentato Marco Bistarelli, in concomitanza con la nomina delle "new entry" - è un grande momento per i Jeunes Restaurateurs di tutta Italia e siamo veramente felici dei nuovi associati, che aumentano ancora di più la testimonianza del lavoro di questi giovani professionisti. Crediamo che un'associazione forte ed entusiasta come la nostra - ha proseguito - sia un buon motivo per svolgere bene il proprio lavoro, e soprattutto un motivo per un confronto aperto e franco nel settore".

Ma andiamo ora a conoscere i primi tre di questi giovani chef...

Heinrich Schneider

Nato il 13 marzo 1972 a Bolzano, Heinrich Schneider gestisce il ristorante Auener Hof, situato in una delle più suggestive vallate dell'Alto Adige, insieme con la sorella Gisela, sommelier professionista. Il suo locale, che dispone di sette appartamenti, è un'oasi luminosa affacciata sul panorama mozzafiato delle Dolomiti; la sua cucina, che sta raccogliendo notevoli consensi di pubblico e di critica a livello nazionale e internazionale, affonda le sue radici nella tradizione, che però viene reinterpretata e "alleggerita" in chiave moderna. La formazione di questo chef ha avuto inizio molto presto, sotto la guida della madre Rosa, nel ristorante di famiglia. Successivamente, Heinrich ha proseguito il suo cammino professionale a Convara, dove ha lavorato come apprendista all'hotel 4 stelle La Perla. A queste prime esperienze e a un periodo presso l'hotel Villaner Hof di Folana/Merano, sotto l'egida di colui che lo chef ritiene il suo maestro, Markus Wolfsgruber, si è successivamente aggiunta una significativa tappa in Alsazia, dove Heinrich ha frequentato la scuola alberghiera Cheval Blanc, tempio della nouvelle

cuisine. Il credo di Heinrich, che è sposato e ha tre figli, (di cui l'ultimo nato il 4 dicembre 2007) è oggi il territorio, territorio che si ritrova costantemente nella sua cucina, fatta di ottimi piatti che si avvicinano di stagione in stagione e che sono impreziositi da un sapiente utilizzo di spezie fresche e rare.

"Sono davvero contento di essere entrato a far parte dell'Associazione - ha dichiarato Heinrich, commentando il suo recente ingresso nel Jre - . Mi aspetto infatti di incontrare nuovi amici con i quali condividere nuove esperienze; mi sono infatti già accorto di essere accomunato dagli stessi ideali. Ritengo inoltre che far parte

del circuito dei Jeunes Restaurateurs offra la possibilità di vivere grandi momenti di scambio non solo a livello nazionale, ma anche a livello europeo".

Matteo Vigoti

Un curriculum ricco di esperienze importanti quello di Matteo Vigoti, trentaseienne patron del ristorante Novecento di Meina, sul Lago Maggiore. Matteo si è infatti formato lentamente che con Alain Ducasse, Juan Mari Arzak e Ferran Adrià, frequentando stage presso questi grandi chef, a queste esperienze e un esordio sulle navi da crociera si sono affiancati numerosi periodi



A destra, Heinrich Schneider, patron del ristorante Auener Hof, insieme con la sorella Gisela.