



L'ALTA RISTORAZIONE DELL'ESTATE

CENE in Costa Smeralda

I masterchef milanesi scelgono nuovi lidi e aprono in Sardegna. Una scelta coerente con la volontà di rafforzare il brand. Il prossimo passo? Conquistare le vette alpine.

di Andrea Guolo

D'estate, i grandi chef milanesi si trasferiscono in Costa Smeralda. La capacità d'attrazione di località come Porto Cervo, Baja Sardinia e del golfo di Arzachena ha dato vita a un trend che intensifica, nei mesi estivi, la presenza di "stelle" Michelin in trasferta a bordo degli aerei con destinazione Olbia. La Sardegna è il luogo perfetto per replicare, vista mare,

le formule di successo nate all'ombra del Duomo. Qui, i cuochi incontrano una clientela internazionale, dalla forte capacità di spesa e dall'orientamento gourmet, controparte ideale per un'offerta di ristorazione stagionale di alto livello e che assicura incassi e visibilità da giugno a settembre, con la gratificazione aggiuntiva della fuga dalla città nei mesi in cui il trend dei consumi si sposta dal ristorante al cocktail bar. "Le persone provengono da Russia, Stati Uniti, Medio Oriente ed Europa", racconta **Roberto Okabe**, chef e comproprietario di **Finger's**, parlando del suo ristorante di Porto Cervo con vista sul

porto vecchio. Quella in Costa Smeralda è una delle tre location extra Milano del format di cucina orientale fusion lanciato dallo chef nippo-brasiliano in società con l'ex calciatore Clarence Seedorf, presente nel periodo invernale a Megève e da qualche settimana anche a Roma. Del resto, il pubblico capitolino ha imparato ad apprezzare la cucina del Finger's proprio in Sardegna perché, rivela Okabe, la maggior parte degli italiani che frequentano il ristorante in Sardegna arriva da Roma. Due sono le ragioni che determinano il successo dell'alta ristorazione milanese in Costa Smeralda. La prima dipende

FENOMENI

dal fatto che la clientela non è la stessa di Milano: spesso l'età si abbassa, l'orizzonte si amplia e le possibilità si moltiplicano. La seconda è che il brand dello chef esce rafforzato da un investimento ad alta visibilità, e le frequentazioni vip della Sardegna funzionano d'estate come se fossero strumenti di advertising. **Giancarlo Morelli**, che dal 2014 si divide durante la bella stagione tra il **Pomiroeu** di Seregno (cui si sono poi aggiunti la Trattoria Trombetta e il Giancarlo Morelli restaurant all'interno dell'hotel Viu, entrambi a Milano) e il **Phi Beach** di Baja Sardinia, spiega in questi termini la necessità di moltiplicare la presenza degli chef. "È una politica di brand. Un tempo la gestivano i ristoratori, oggi noi chef abbiamo conquistato la scena, in parte sostituendoci a loro, e dobbiamo comunque operare alla stessa maniera, andando incontro alla clientela. I francesi lo fanno da anni e nessuno si è mai posto il problema se Ducasse fosse o meno presente ai fornelli. La cucina è diventata una procedura replicabile". Ed è per questo che Morelli, Okabe e primo di tutti **Elio Sironi** con il **Madai** di Porto Cervo, fin dal 2011, hanno scelto la Costa Smeralda. "È una finestra sul mondo, l'unico posto d'Italia in cui arriva la gente che conta", afferma lo chef di **Ceresio7**, il fashion restaurant di DSquared2. "Rispetto a Milano, dove tutto accade in fretta, abbiamo la possibilità di incontrare i clienti in vacanza, ed è un'altra dimensione", sottolinea Sironi.

Una novità dell'estate 2017 è **Basara**, for-

mat di sushi e pasticceria giapponese, che propone nella promenade di Porto Cervo il suo quarto locale dopo i due avviati a Milano e quello inaugurato nel centro storico di Venezia.

Chi ancora non ha compiuto il passo dello sbarco diretto, si cimenta con tentativi da special guest al **Forte Village**, il resort che fu di proprietà del gruppo Marcegaglia e che, da giugno a settembre, ospita un'autentica costellazione di stelle. Il programma di quest'anno delle "Celebrity chef nights" prevede, tra gli altri, le presenze di **Claudio Sadler**, **Fabio Pisani** e **Alessandro Negrini** (**Il luogo di Aimo e Nadia**) e **Andrea Berton**, che sarà protagonista dal 4 al 6 luglio. "Si tratta di un'idea molto bella - spiega lo chef alla guida del ristorante a suo nome di Porta Nuova, e ideatore delle formule **Pisacco** e **Dry Milano** - per il contesto in cui viene inserita e per il target dei clienti, soprattutto stranieri, diverso da quello che abitualmente frequenta Milano. Inoltre, al Forte Village, anche i milanesi possono provare la mia cucina con un menu diverso perché fondato sull'utilizzo di materie prime locali". La formula piace a tal punto che Berton, dopo aver inaugurato lo scorso anno il suo ristorante stagionale sul Lario ("**Berton al lago**"), sta pensando di lanciarsi anche in un'avventura invernale in località montana ("Courmayeur sarebbe il luogo ideale", afferma). E una tentazione analoga la sta vivendo Morelli, più orientato verso Alta Badia o Saint Moritz. Dal mare, le stelle saliranno ad alta quota.



Andrea Berton



Giancarlo Morelli



Roberto Okabe



Elio Sironi



In alto, Finger's a Porto Cervo, versione Costa Smeralda del locale di Roberto Okabe. A sinistra Madai by Elio Sironi

In apertura: Phi Beach, ristorante diretto da Giancarlo Morelli