



Che nostalgia per Conti Rossini e Hatz!

Torniamo a tavola: un'altra novità da lei messa ai fornelli fu la formula «Banchetto»... «“Tout se tient”, dicono i francesi. Anche qui infatti si svilupparono collegamenti a cascata. Ricordo ad esempio il viaggio fatto nel futurismo con la partecipazione di Luce, ultima figlia del fondatore e animatore Filippo Tommaso Marinetti, e con il cuoco stellato Dario Ranza ai fornelli per una cena appropriata alla circostanza. Cultura, storia, arte e buona tavola. La formula “Banchetto” che ideai era ispirata al cuoco ticinese Martino de Rubeis, originario di Torre in Valle di Blenio, che fu al servizio dei Papi a Roma ed è considerato il primo cuoco moderno e gastronomo della cucina italiana (fine 1400)».

Da esperto, che pagella dà alla ristorazione oggi? «Preferisco una domanda di riserva... Diciamo che ho nostalgia del passato, del livello e dei riconoscimenti raggiunti anche oltre i confini cantonali. La base è che nel Ticino prima c'erano dei cuochi svizzeri di sicura perizia e meritato prestigio. Due nomi su tutti: Conti Rossini a Brissago e Hatz a Masagno, artefice del successo al Grotto della Salute. Sono stati sostituiti in diversi casi da new entry con operatività relativa. Cara grazia riuscire a trovare un ticinese che ti faccia ancora la polenta alla... ticinese. Oggi vado da amici in ristoranti di fondazioni filantropiche, per esempio al Canvetto luganese, al Bigatt di Pazzallo e all'Uliatt di Chiasso, dove c'è gente che lavora per vocazione e con amore».

Un voto anche all'alimentazione... «C'è molta influenza straniera, con menu multietnici. Indiani, cinesi, giapponesi, thailandesi, libanesi... Si sta perdendo familiarità con le nostre ricette. Si sono persi molti contatti con le cose buone, ma qualche nicchia in qualche punto appartato o discosto si trova ancora. Ritengo che la cucina dei grandi alberghi debba impegnarsi per migliorare».

Paolo Rinaldo Grandi è nato il 1° agosto 1940. Laurea in scienze economiche e finanziarie all'Università Cattolica di Milano. Sposato con Daniela e padre di Michela e Claudia. Campi d'azione: Europrogramme, Banca della Svizzera Italiana, Associazione Carlo Cattaneo e Consolato d'Italia (Cavaliere della Repubblica italiana nel 1999), Accademia italiana della cucina. Hobby: presentazione di ristoranti e specialità gastronomiche.

Meriti e scelte vanno a braccetto

Un giudizio sul suo percorso professionale? «Ho avuto dei momenti di grande successo, accompagnati da immancabile invidia. Occorre corazzarsi, superarli e mettere in conto che la gratitudine è sempre più svalutata. Ho avuto il vantaggio di persone che mi stimavano, appoggiavano, incoraggiavano, sostenendo gli sforzi necessari per creare l'immagine».

Se ha un rammarico, qual è? «Sono una persona positiva, incline all'ottimismo. Non ho mai ceduto a tristezze e sconforti. Preferisco essere contento della vita, della famiglia, delle attività che ho svolto».

Dovendo pescare tra mille storie vissute, quale la più segnante? «Gli episodi che costellano più di mezzo secolo di attività sono infiniti. Preferisco ricordare le persone. L'incontro con Bagnasco è stato segnante, come con Ghiringhelli. Nei rapporti personali un posto speciale l'ho da tempo per Achille Crivelli, Cancelliere per trent'anni del governo ticinese. Nella ristorazione porto un'ulteriore stella allo chef Dario Ranza, persona di percepibile carisma e riconosciuta capacità che gli valgono il successo che ha. Nel mondo del giornalismo mi piace ricordare l'ex direttore di Azione, Ovidio Biffi, sia professionalmente che umanamente. Non ho vissuto esperienze casuali. Credo che il merito spesso si sposi con le scelte che uno fa».