

Artù

La ristorazione ragionevole

Cover Story
**Krug, dal bosco
alla forchetta**

L'intervista
**Heinz Beck: "Lo chef
è un manager"**

Talenti
**Claudio Sadler,
piatti "leggibili"**

Oriente
**Dal Giappone
nuove proposte**



Enrico Buonocore, imprenditore di razza

di Maurizio Bertera

Ha trasformato la Langosteria in un format, con quattro locali, tre a Milano e uno a Paraggi.

Il grande flag nei colori della "Langosteria" che segnala una palazzina in via Lecce - siamo tra la Bocconi e il Naviglio Pavese - indica una svolta, importante, per il gruppo che rappresenta una delle case history più clamorose della ristorazione italiana dell'ultimo decennio. Giusto dieci anni fa, in via Sa-

vona (al 10, guarda caso) - nell'ex-covo di Renato Vallanzasca, pochi lo sanno - apriva l'ennesimo ristorante di pesce sotto la Madonnina. Nome curioso, azzeccato: Langosteria. Si partì con i crudi, il coquillage e i classici: materia prima eccezionale, lavorazioni minime in cucina, l'ambiente 'giusto' più da club che da locale di cibo. Successo immediato ma da qui alla Holding... "In quel marzo 2007, pensavo solo a rendere gradevole l'esperienza al pubblico e non al mio futuro. Tutto il resto è venuto naturale, talvolta quasi casuale" Parole di Enrico Buonocore, socio fondatore e amministratore delegato dell'azienda: in parte ha ragione, in parte no.

Perché non si può fare sempre centro, in naturalezza e quasi casualità. Sono i numeri a "inchiodarlo" e dimostrare che in un decennio, lui e i quattro soci-amici di minoranza (Giuseppe Leccese, Antonio Traverso, Giovanni Branchini jr e Gianni Mondelli che è il responsabile amministrativo e finanziario) hanno compiuto un piccolo capolavoro. Tre locali a Milano: la già citata Langosteria, Langosteria Bistrot e Langosteria Café Milano che in media fanno 180 (solo la sera!), 140 e 250 coperti. Il quarto approdo a Paraggi, aperto prima dell'estate all'interno dei famosi Bagni Fiore, ha fatto il pieno fisso a pranzo e a cena, con un fatturato sui due milioni di euro in

quattro mesi. Da qui una previsione di un bilancio 2017 che lascia a bocca aperta: circa 18 milioni di euro come fatturato totale ("E nel 2018, con Langosteria Paraggi a regime, si punta al muro dei 20" sottolinea il patron) con una crescita del 32% per cento rispetto all'anno precedente. Fa sorridere un dato svelato da Buonocore: nel 2013, al secondo anno di diarchia tra Langosteria e Langosteria Bistrot, non si andò oltre i tre milioni e mezzo di euro. E' stata una crescita formidabile, svolta rigorosamente in autofinanziamento, che ha avuto il momento chiave tra il 2013 e il 2014. "Come sempre, io mi fido dei clienti - spiega - ecco perché ho compreso l'esigenza di un secondo locale, più casual e aperto anche a pranzo. Così nel 2012, ho aperto il bistrot in via privata Bobbio, piazzando un bancone per seguire le preparazioni che all'epoca era impensabile per un locale a parte quelli di sushi. In questo modo, ho creato una Langosteria diversa e "centrata" maggiormente quella originale, che è stata pure ampliata arrivando a un centinaio di coperti nel 2014. Quel biennio mi ha fatto intuire le potenzialità, sviluppate nelle stagioni seguenti a partire dal temporary Fish Bar del 2015". Parliamo delle due ultime scommesse, ovviamente vincenti. Il Café in Corso Vittorio Emanuele II: aperto nel marzo 2016 e che per molti sarebbe stato un flop. "Lo so benissimo, ma avevo considerato in partenza i pro e i contro di un locale in quella posizione ragionando



solo sulla colazione e sul pranzo per i professionisti del centro. Ma soprattutto è stato vincente il sapere adattarsi alla situazione: dopo solo tre giorni ho cambiato la struttura della sala principale, via il bellissimo sharing table a forma di L che avevo fatto realizzare e al suo posto ho messo un bancone per lo show cooking. E poi ho lasciato perdere la colazione e deciso di servire la cena, soprattutto per

del cuoco mentre un piatto deve avere il presupposto di piacere a tutti. Difatti, mediamente anche dai migliori si fanno un paio di esperienze all'anno mentre in Langosteria ho clienti che vengono 30 volte in una stagione. Poi c'è anche un ragionamento tecnico: un cuoco blasonato non è in grado di fare 180 coperti in una sera, con il nostro metodo". Detto questo, c'è stata una chiara evoluzione dei

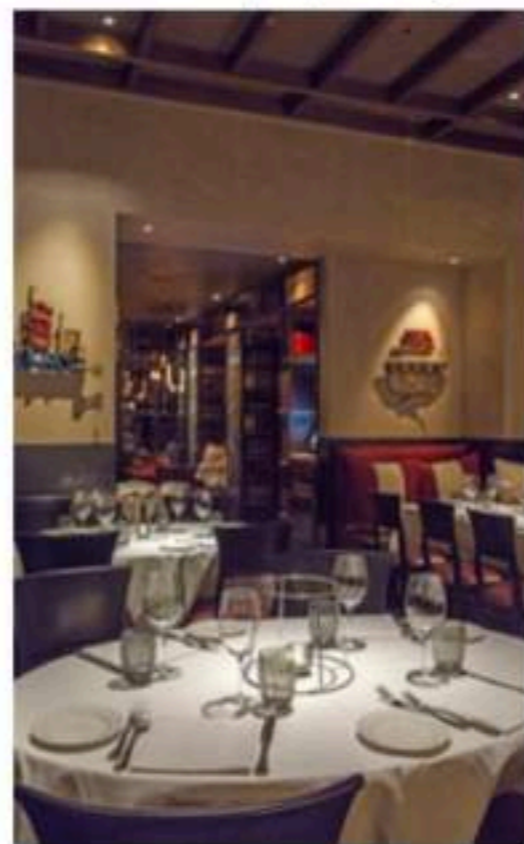
menu, non così basici come un tempo ("Anche se il fritto misto, il king crab, le orecchiette sono sempre i piatti più richiesti: quindi le mie idee non sono campate in aria" sottolinea), i tre dogmi sono quelli fissati da Buonocore in tempi non sospetti: "Odio i cibi precotti, le cotture lunghe e le cucine dove il 50% del tempo viene impiegato per le guarnizioni. Noi diamo il gusto immediato e la piacevolezza totale. Per fa-

re questo ogni giorno, non occorre il genio ma lo specialista con tanto entusiasmo: i nostri ceviche e tiradito oggi sono preparato da un ex-operaio peruviano che sognava di fare il cuoco in Italia e abbiamo raffinato sino a diventare bravo". Capitolo personale: 160-170 tra uomini e donne sono coinvolti nel gruppo, in gran parte nella fascia di età tra i 30 e i 40 anni. "Uno sforzo immane nel trovarli, ne vedrò mille all'anno e in pratica due giorni della settimana li dedichiamo alla ricerca che ho delegato. In definitiva, sono convinto che le difficoltà

"I locali si colorano con i volti delle persone: la squadra è fondamentale per ogni successo"

gli stranieri: ora coperti e ricavi sono superiori a quanto avessi immaginato". Langosteria Paraggi, il primo fuori porta in una zona non facile come il Levante. "Grande sfida, soprattutto organizzativa. Mai avuto dubbi sulla qualità del cibo, anche se lontano da Milano: su quello che mettiamo nel piatto, penso sia inutile discutere. In Liguria, però a pranzo siamo un grande bar con cucina in uno stabilimento

balneare e alla sera montiamo un vero ristorante con tavoli in spiaggia, con un servizio formale. Direi che Paraggi ha mostrato che possiamo essere forti in qualsiasi posto e in qualsiasi situazione". Buonocore, stimato dagli chef, è probabilmente il patron più anti-chef in circolazione: la nostra è provocazione, visto che lui spiega tranquillo il motivo della sua storica scelta di non avere dei "nomi". L'alto di gamma vive dell'io e non di programmazione. Per me sedersi in uno stellato è un'esperienza, spesso valida ma sempre condizionata dall'egocentrismo



In questa pagina: l'imprenditore milanese Enrico Buonocore; nella pagina a fianco: i suoi locali, sopra: Langosteria Paraggi all'interno dei Bagni Fiore a S. Margherita Ligure (Ge); sotto: Langosteria, sita a Milano in via Savona, n. 10.

Case history food



- quasi tutte della sala - derivino dalla mancanza di fame e dalla scarsa considerazione del ruolo. E' un mestiere faticoso che devi affrontare con disciplina, sapendo gestire famiglia e tempo libero ma soprattutto puntando a essere il migliore. Il talento

va pagato bene e premiato sempre quando merita, il problema è che c'è un mare di ragazzi 'molliti' che purtroppo non ce la fanno, di testa e fisicamente". Ed eccoci alla Holding, passaggio fondamentale. "Facciamo un lavoro paragonabile a quello del se-



In questa pagina: gli altri due locali gestiti da Enrico Buonocore, a fianco: Langosteria Cafè Milano in Galleria del Corso, 4 a Milano; sotto: Langosteria Bistrot in via Privata Bobbio, 2, Milano; infine lo chef Domenico Soranno impegnato in cucina.

condo team della Ferrari: è sempre a Maranello mentre il primo team è impegnato sulle piste. Qui si effettua la formazione del personale, si ragiona sui progetti, si affrontano i problemi logistici e via dicendo. Si pensa al domani: stiamo ragionando sulla standardizzazione di ogni piatto, con scheda analitica e video per i cuochi. Ma anche al presente visto che qui si riunisce il team manager che sono la



mia diretta emanazione, con responsabilità precise e soprattutto il compito di gestire il personale". E' evidente che il futuro di Langosteria passerà sempre più nella sede della Holding, non solo fatto di numeri e decisioni ma anche di momenti piacevoli, conviviali. Ci sarà presto una cucina per gli ospiti, c'è un terrazzino per bere un aperitivo, si organizzeranno incontri per giornalisti e fornitori. "Diventerà in fretta un posto vivo e vivace, come piace a me - chiude Buonocore - lo dico da sempre: i locali si colorano con le facce delle persone, il resto è semplicemente frutto di un lavoro costante e serio". Vero, verissimo. ■