

L'intervista

La stoffa di Aprea, lo chef rigoroso

di Maurizio Bertera

La precisione del cuoco napoletano, due stelle Michelin al VUN del milanese Park Hyatt, è assoluta.

È un napoletano atipico: nessuna concessione al folclore, grande rigore, puntualità assoluta. Potrebbe essere inglese, a parte i natali partenopei e qualche (rara) espressione in dialetto. In effetti Andrea Aprea, classe 1977 - executive chef del Park Hyatt Milano che ha nel bistellato Vun il suo gioiello - a Londra ha avuto il passaggio fondamentale di una carriera da perfetto gramondo: tra il 2006 e il 2008, prima al Waterside Inn di Michel Roux poi al The Fat Duck di Heston Blumenthal, ha imparato ma soprattutto ha trovato la spinta per tornare in Italia. Prima al Comandante dell'Hotel Romeo, praticamente sotto casa, e poi nel settembre 2011 a due passi (reali) dal Duomo. È cresciuto insieme alla

struttura, senza fretta, e oggi si fregia di una doppia stella Michelin che molti ritenevano impossibile quando è arrivato.

Andrea, si ricorda cosa ha pensato facendo il classico giro conoscitivo?

Che il Park Hyatt sposava il mio ordine mentale, che era un posto con delle regole già fissate. Io non sopporto le situazioni incasinate, credo nel confronto continuo ma l'organizzazione e la gerarchia - non solo in cucina - sono fondamentali.

Perché Milano?

Napoli è stata una tappa importante, tornando a casa dopo tanti anni passati all'estero. Una sfida difficile che mi ha dato soddisfazioni e la prima stella Michelin in carriera. Ma non ho resistito alla corte del Park Hyatt, che all'epoca era diretto da Claudio Ceccherelli: Milano era già in crescita e stava per mettersi in gioco a livello internazionale, lo sentivo in base alla mia esperienza in altre metropoli. Ho accettato anche se non era facile entrare in



un posto creato e gestito da altri. Devo ammettere che la stella Michelin conquistata in soli undici mesi mi ha rasserenato e da quel momento ho iniziato a cambiare marcia.

Quindi per lei le stelle...

...danno gioia e pressione, volendo anche stress. Per me un conto è la critica che va vissuta in modo intelligente, con calma. Il pemo deve essere l'ospite anche per il semplice fatto che lo stellato crea aspettativa e non puoi deluderla. In ogni caso, un qualsiasi riconoscimento dà una grande motivazione al gruppo, ma è altresì vero che arriva per quello che hai fatto, non per quello che farai. Per me,

"Grandi esperienze da chef che hanno fatto la storia dell'alta cucina internazionale"



Bacala alla pizzaiola disidratata; l'entrata del Park Hyatt Milano, un dettaglio della mise en place del ristorante.



Lo chef Andrea Aprea

L'intervista



la sfida di uno chef oggi è trasmettere alla brigata quanto hai in mente: se avviene giornalmente e non continuano a cambiare le figure in cucina, hai vinto. **È uno dei tanti cuochi meridionali che hanno fatto carriera al Nord. È sempre una rotta da consigliare per i ragazzi campani, pugliesi, calabresi o magari possono starsene serenamente a casa per diventare bravi?**

Secondo me, bisogna andare a Nord del Nord - quindi fuori dall'Italia - e poi tornare a casa e decidere cosa fare. Che sia a Napoli o a Milano.



Un giovane del Sud deve avere spigliatezza, la 'cazzimma' come diciamo noi e partire. Tanto ha un DNA del gusto innato, che nessuno potrà insegnargli. L'importante è trovare la strada per crescere e l'estero aiuta molto in questo.

È difficile che riescano a essere chef-patron?
Pensiamo a un cuoco con 15 anni di carriera e 35 di età: impossibile che possa farlo a meno di essere ricco di famiglia o senza un socio e finanziatore che dir si voglia. Ecco perché sempre più spesso, i migliori lavorano come dipendenti in hotel o hanno

Nicola Ultimo: cucina e servizio vanno a braccetto

Negli anni, Andrea Aprea ha deciso di orientare la proposta del Yun su due degustazione che si affiancano alla carta, composti da signature dish e piatti inediti. Il primo si chiama Percorsi Partenopei - 145 euro, con abbinamento 235 o 250 - e nel menu primaverile era composto da Caprese (famosissima per il contrasto dolce-salato), Frittura di triglia, Cacio e ova, Tortello (ricotta di bufala, doppia concentrazione di ragù napoletano), Baccalà (pizaloia disidratata), l'altrettanto notissima Intensità di Limone e a chiudere la Diplomatica napoletana. Il secondo degustazione è Viaggiando tra Nord e Sud (165 euro, con abbinamento 275 e 295 euro): dopo la Caprese, ecco le Seppie alla diavola, l'originale Patata "in stagnola" all'amatriciana, Risi e Bisi, Gallinella (Milano-Napoli: una sorpresa), il Piccione, l'Intensità al limone, le Fragole al marschino. La cena al Yun non sarebbe così piacevole se non fosse gestita da un servizio impeccabile, tra i migliori di Milano, coordinato da un maestro quale Nicola Ultimo, barese con grande esperienza internazionale, 46 anni di cui 14 come manager al Park Hyatt. Basandosi sull'assioma che "la richiesta stravagante in un cinque stelle lusso è normalità" guida uno staff giovane e valido, capace di trovare sempre la risposta giusta a una clientela che arriva da tutto il mondo. E che spesso pesca dalla cantina di 500 etichette, un vino importante e costoso.



Nicola Ultimo

qualcuno che gli risolve il problema economico. A quel punto, però, devi imparare a fare il manager: qui coordini 52 persone ed è un aspetto ancora più importante della cucina del Yun.

Parliamo di cucina allora. Il Yun è il classico ristorante all'interno di un grande brand, con metà della clientela straniera e metà italiana. Lei come si comporta con i piatti?

Sono tranquillo con gli italiani perché hanno la memoria del cibo mentre è evidente che uno straniero va portato per mano, bisogna spiegare di più. Ma apprezzano, apprezzano...



Si discute molto su una mancata codifica della cucina italiana nel mondo. Lei cosa ne pensa, visto che è stato molto tempo in giro e conosce il pubblico straniero?

Credo che la materia prima e la tradizione siano già 'codificati', il resto è qualcosa di personale e non sta a me dire se sia un bene o un male. Certo, è importante che un piatto rappresentativo abbia una codifica contemporanea, condivisa dai cuochi più bravi. Ma ognuno ha il piacere del suo tocco, no?

Anche in questo momento dove - credo anche per il bisogno di sicurezza - si sta tornando massicciamente a riscoprire la cucina del territorio.

Come definirebbe la sua cucina attuale?

Tecnica, riconoscibile, con sapori pieni e l'identità degli ingredienti. Per



Le varie anime del Park Hyatt



Il Yun è la bomboniera di un hotel capace di 'coccolare' gli ospiti e i clienti esteri per 24 ore al giorno, con il food & beverage. Il cuore del Park Hyatt è la Cupola, nota a tutte le latitudini per il fascino e la qualità dell'offerta culinaria, a partire dai Club sandwich - creati ovviamente da Andrea Aprea - e considerati tra i migliori del mondo. A certificarne il valore ci fu Sir Tyler Brûlé, direttore dello 'chicchissimo' Monocle Magazine che ne scrisse in modo entusiasta. La Cupola - aperta in tre archi orari (11-12, 14.30-18.30, 23-1) non ha solo Club sandwich in carta ma le immancabili proposte in chiave internazionale. Al momento del lunch (12-14.30), la proposta si amplia soprattutto nei primi piatti e nelle insalate. Il prima e il dopo cena trovano invece nel Mio Bar il punto di riferimento: la ristrutturazione del 2015 ne ha fatto un luogo intimo ed elegante, con il bellissimo dehors utilizzato nei mesi più caldi. Aperto dalle 17 alle 1, ha un'eccezionale drink list dove spiccano i bloody mary - difficile trovarne così tante e buone versioni a Milano - e una serie di 'pinxtos', firmati sempre dallo chef napoletano.



In questa pagina: Riso, limone e scampì; la brigata di Aprea riunita al completo; la sala del ristorante del Park Hyatt Milano; nella pagina a fianco: Caprese Dolce, Salato; altri particolari della sala.



me ogni cosa può esserlo, senza prevenzione. Però deve 'stare' nel piatto, non per decorazione o colore perché è sbagliato. Io sono venuto al Park Hyatt con la cucina che facevo a Napoli dopo quindici anni in giro per il mondo: ho messo tutto dentro la valigia, poi ho deciso cosa mi piaceva e cosa no.

Il concetto resta quello del prodotto italiano e della tradizione.

Lo esprimo da diversi anni, non solo al Yun. Abbiamo un patrimonio eccezionale di prodotti, non è luogo comune, e ha senso valorizzarli sempre di più. Da qui il piacere di non perdere il gusto della tradizione: sta al cuoco ragionare su come procedere e sino a che livello operare una rivisitazione. Per esempio ho toccato paradossalmente di meno un piatto complicato come il mezzo pacchero che la caprese, la pastiera resa in forma sferica o la torta al limone. **Generalizzando, c'è la sensazione che la cucina del Sud in questo momento storico sia più apprezzata di quella del Nord. Condividi?**

Come dicevo, viviamo un periodo dove si preferisce riscoprire e non rischiare, si preferiscono i sapori della tradizione. La cucina del Sud ha radici più profonde di quella del Nord, sempre generalizzando. Se pensiamo a quella napoletana, mi vengono in mente i ricettari dell'800 di alta cucina, i piatti del popolo, uno street food incredibile con i "maccheronari", e non parlo della pizza e delle frittate. Noi li portiamo nel palato ma in definitiva piacciono a tutti gli italiani per il gusto pieno e la loro immediatezza. **Quindi niente contaminazione, fusion e via dicendo... Questo è il suo pensiero?**

Abbiamo il diritto e il dovere di far conoscere la cucina italiana, facendo la scelta precisa di eliminare tutto quanto non appartiene alla nostra cultura. È difficile, perché per un cuoco si restringe il campo di azione e in un certo senso non puoi fare voli pindarici ma con la costanza si arriva a grandi risultati. Ci vuole il gusto e il rispetto del passato come la tecnica e il servizio del presente. Ma l'Italia è e deve essere sempre il buon pane e l'olio extravergine che serviamo prima di iniziare il servizio. •