



il giro del gambero

HIX Belgravia, il nuovo tempio gourmand

Si chiama Hix Belgravia ed è il settimo ristorante firmato dall'eccentrico Mark Hix. Lo chef-ristoratore che nel giro di quattro anni ha creato a Londra un piccolo impero (famosi i suoi oyster & chop bars) punta ora a conquistare la clientela più internazionale proponendo piatti ispirati ai suoi viaggi intorno al mondo. Nel menu, anche specialità della tradizione vietnamita, italiana, catalana e giapponese. Inaugurato a febbraio in una delle più esclusive zone della capitale britannica, a due passi da Kensington e Chelsea, il ristorante si presenta con atmosfere un po' bohemienne. Un vero tributo all'arte, non solo in cucina, che può ospitare fino a 80 coperti. A corredo del progetto ideato dall'architetto e interior designer Tara Bernerd, opere commissionate

appositamente da artisti britannici tra cui Miranda Donovan, Rachel Howard e Mat Collishaw. All'interno, anche una saletta privata (ideale per riunioni, prima colazione, pranzo e cena, per un massimo di 20 persone), una terrazza all'aperto per chi non osa rinunciare ai sigari (passione dei british gentlemen), e un bar, il Mark's Bar (il gemello di quello aperto nel 2009 in Soho, pluripremiato) dai cocktail invidiabili. Ma Hix, conosciuto anche come il paladino della vera cucina britannica, non si ferma qui. Oltre ad esplorare nuovi business a New York, a marzo ha già puntato una location di sicuro interesse: la vecchia rimessa dei tram a Shoreditch. Il Tramshed, già hot-spot per artisti di mezzo mondo (non a caso viene scelto come galleria alternativa per vernissage), sarà infatti

la location del prossimo ristorante. Caratteristiche? Carne a go-go. Solo due "main courses" e bistecche da ordinare per multipli di 200 grammi.

Michela Di Carlo

HIX Belgravia

Pont Street
SW1X 9EJ - Londra
tel. +44 20 3189 4850



Scabin: più osti e meno cuochi



«Facciamo rewind sulla figura del cuoco e recuperiamo quella dell'oste». Parole di Davide Scabin, ai margini di un'iniziativa che lo ha coinvolto al MAXXI di Roma.

Lo chef del Combal.Zero di Rivoli (TO) ha un'idea ben precisa del suo mestiere, di ciò che funziona e di ciò che non va. E soprattutto di quello che succederà nel prossimo futuro. Troppe luci puntate sui cuochi, troppo poche quelle sulle figure di sala. «In un ristorante è quasi assodato - spiega Scabin - che ci siano uno chef e un maitre, ma nelle trattorie va scomparendo del tutto la figura dell'oste». Non è un grido romantico, né un'esigenza passatista la sua, piuttosto, il ricordo vivo di un mestiere importante: «L'oste aveva quel sapere onnicomprensivo. Si occupava di tutto un po': era presente

in sala, dietro al banco bar, conosceva il vino che serviva ai tavoli, sapeva intrattenere gli ospiti. In più faceva la spesa, spesso per la moglie, che era la cuoca della trattoria. Una sorta di cuoco per formazione mentale e con la conoscenza delle materie prime». Quanti se ne contano ancora oggi? A naso si direbbe meno di quanti ne vorremmo. «Mi piacerebbe lanciare una campagna - continua lo chef rivolese - per formare i nuovi osti del XXI secolo. Vorrei che alla ribalta salissero anche loro e che gli chef facessero un passo indietro ogni tanto».

Francesca Ciancio