

LAZZATE

LAVORARCI UN ONORE E UNA CHANCE
MUST DELLA CASA COTOLETTA E OSSOBUCCO
MA ANCHE L'INNOVATIVO HAMBURGER
DI FOIE GRAS E COTECHINO MANTOVANO



Lo chef del Savini e i piatti emozionali

Giovanni Bon a 11 anni ha deciso che la cucina sarebbe stata il suo mondo; oggi dirige il locale-mito sotto la Galleria di Milano che ospita D'Annunzio, Verdi, Chaplin e la Callas. Il suo capolavoro? Il risotto con brodo di carne e verdure

di PAOLO GALLIANI

-LAZZATE-

DICONO CHE IL CASO faccia le cose per bene. Con Giovanni Bon l'ha fatto di sicuro. Brianzolo di Lazzate, esattamente di via Milano, a due passi dalla chiesa, era cresciuto senza una risposta precisa alla domanda «cosa farò da grande?», pur contando sull'imprinting gli era stato dato da papà Luciano, un artista del legno, con una storia lavorativa alla «Cassina» di Meda: il bello della vita è la manualità, la capacità di creare, plasmare, modellare. Poi, un giorno, l'incontro con il famoso «caso», un pasticcere che gli parla della sua professione, interessante e che rende bene. Giovanni ha solo 11 anni ma decide: la cucina sarà il mio mondo. Detto e fatto. E lo racconta lui stesso che nel frattempo, a Milano, è diventato l'executive chef del «Savini», locale-mito della ristorazione sotto le volte della Galleria Vittorio Emanuele II, 151 anni di storia e ospiti mitici come D'Annunzio, Verdi, Chaplin e la Callas che al famoso «Tavolo 7» incontrava segretamente Onassis.

«**HO FATTO** l'alberghiero Carlo Porta a Milano, sveglia tutte le mattine alle 6, che vita! Ma è servito. Avevo la passione per le moto e continuo ad averla. Ma quella era la mia strada. E ho avuto la fortuna di imparare alla scuola di alcuni grandi cuochi». Tutto vero. Giovanni, classe 1981, con una vena di timidezza compensata da una curiosità da viaggiatore naturale, debutta come commis da Claudio Sadler per poi raggiungere Parigi alla «Brasserie italiana» di Marc Farelacci. Rientra a Milano e da Carlo Cracco, «scapo assoluto», impara a tirare fuori il carattere. Di nuovo da Sadler, prima

di tornare a Parigi da Alain Ducasse, signore dell'alta cucina francese. Ma nella vita arriva il momento in cui bisogna fermarsi per costruire qualcosa di importante. Ed eccolo al «Savini» che a Milano è un monumento, un punto esclamativo, uno di quei ristoranti che non hanno bisogno di presentazioni: andarci per pranzare o cenare è un piacere, lavorarci è un onore e una chance. E che chance! Nel 2009, arriva l'invito della famiglia Gatto, ovvero della proprietà: «adesso la cucina la dirigi tu». Un'incredibile «prima volta». È una storia che continua ancora oggi, con Giovanni che nel frattempo si è sposato con Rossa, ha due bimbi e vive a Milano, ma a Lazzate - racconta - ci torna tutti i fine settimana, per vedere papà Luciano e mamma Anna, i fratelli Marta, Stefano e Francesco, gli amici. E per ritrovare la sua Brianza, «terra vera, di gente puntigliosa, precisa e che ama le cose belle». Come la sua «cucina emozionale», tradizione e innovazione senza azzardi narcisistici; con alcuni must della casa come la cotoletta e l'ossobuco, ma anche un curioso «Hamburger di foie gras e cotechino mantovano» e il «risotto con brodo di carne e verdure» che è il suo capolavoro. Quando si congeda, torna a sfornare piatti d'autore per i clienti che si accomodano nel dehors o al ristorante gourmet del primo piano. Pronto a partire (almeno una settimana al mese) per Londra, dove il «Savini» ha appena aperto i battenti in Piccadilly Circus. Giovanni Bon, ammette: «Me la cavo bene col francese. Con l'inglese posso e voglio migliorarlo». Non abbiamo dubbi: il talentuoso chef di Lazzate non è una ciulla. È una formichina. Diligente e saggia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ho fatto l'alberghiero Carlo Porta a Milano Sveglia tutte le mattine alle 6: ho avuto la fortuna di imparare dai grandi

Ho debuttato come commis da Sadler poi alla Brasserie italiana a Parigi quindi a Milano da Cracco, capo assoluto

Sono tornato a Parigi da Alain Ducasse il signore dell'alta cucina e quindi al Savini a Milano un monumento



Nel 2009 l'invito della famiglia Gatto: ora dirigi tu



Una cucina emozionale, fra tradizione e innovazione



A Londra il Savini ha appena aperto i battenti