



# IL FOIE GRAS UNA QUESTIONE DI CULTURA

**INTERVISTA ALLO CHEF BERNARD FOURNIER, AMBASCIATORE STELLATO DEL FOIE GRAS A CAMPIONE D'ITALIA, DOVE DA OLTRE 20 ANNI GESTISCE E CUCINA "DA CANDIDA", UN GIOIELLO DELLA RISTORAZIONE A METÀ TRA LOCANDA DI FAMIGLIA E BOMBONIERA GASTRONOMICA.**

**CI SONO CHEF CHE TI SANNO SPIEGARE UN PIATTO, ALTRI CHE TE LO RACCONTANO E ALTRI ANCORA CHE RIESCONO A FARTENE INNAMORARE. È QUESTO IL CASO DI BERNARD FOURNIER, CHEF E PATRON DEL RISTORANTE "DA CANDIDA" A CAMPIONE D'ITALIA, DA OLTRE 20 ANNI UNA VERA E PROPRIA ROCCAFORTE DEL FOIE GRAS.**

Prototipo del grande cuoco appassionato del suo mestiere, Fournier riesce a trasmettere senza bisogno di troppe chiacchiere il suo amore per la professione, che nel corso degli anni è diventata non solo un lavoro, ma anche una scuola di vita, per lui e per il suo giovane staff sempre in divenire.

"Le bastonate aiutano a crescere, anche se non si è più giovani" ci racconta lui stesso, inflessione francese e un sorriso che conquista.

"Dopo tanto impegno e lavoro nel lontano 1995 la Guida Michelin ci ha reso orgogliosi con l'arrivo della stella. Questo riconoscimento è uno sprono a lavorare sempre meglio e non certo un punto d'arrivo. Per 10 anni "da Candida" ha avuto l'onore della stella, fino a che nel 2006 non ci è stata confermata. Il periodo di ristrutturazione del locale non ci permetteva, in effetti, di lavorare al meglio. Una volta terminato il periodo più complicato, ho ricominciato a lavorare con passione, non avendo come meta la riconquista della stella, ma solo il fare bene. Il risultato è stato il gradito "ritorno a casa" della stella, l'ennesima soddisfazione in oltre 20 anni di carriera."

La chiacchierata con Fournier è stata, per noi, un'occasione unica nel suo genere: entrare in cucina e pranzare con lo chef non

succede tutti i giorni, sintomo della volontà di condividere, senza comunque svelare i segreti della mitica ricetta del foie gras che lo ha reso una star nel panorama internazionale. Alle provocazioni degli animalisti e di chi etichetta il prodotto come anti-etico, Fournier risponde con un'enciclopedica cultura della materia. Parte dagli antichi Egizi, passa attraverso i Romani, ripercorrendo le sorti di un prodotto che fonda le sue radici ben lontano dalla Francia, che poi si è trasformata nell'odierna patria del foie gras. L'aria che si respira da Candida è cosmopolita e fresca, complice uno staff eterogeneo e giovane, che gravita intorno allo chef con devozione e ammirazione. Kei, ad esempio, di origini giapponesi e tra i fornelli di Campione d'Italia da 5 anni, oggi regala un tocco d'Oriente alla carta del ristorante, grazie ad una buona dose di rispetto per i prodotti del territorio sapientemente mixati con le tradizioni culinarie giapponesi. Nel menu restano protagonisti i grandi classici a firma dello chef (una pagina intera è dedicata alle proposte più diverse di foie gras tra terrine, scaloppe e Tournedos), ma c'è spazio anche per proposte di pesce, paste fatte a mano, dolci intriganti. Insomma, una proposta davvero "contemporanea" che contempla contaminazioni, pur ferme restando le basi. Una proposta che stupirà anche per il rapporto qualità/prezzo, andando a realizzare uno dei motti dello chef: "tutti devono avere la possibilità di mangiar bene". In sala e in cucina, sono diversi i ragazzi provenienti dalle scuole alberghiere italiane e svizzere, che qui compiono un'esperienza professionale che, in molti casi, permette loro di spiccare il volo. Purtroppo non si conta nessuno svizzero, invece, forse per problematiche burocratiche. "Spesso sono io stesso che li sprono a partire per il mondo

e a fare esperienze anche in Paesi diversi. Amo avere a che fare con i giovani, e posso dire di intuire spesso quelli che sono destinati ad un futuro professionale brillante. Le doti che non devono mancare ai giovani nel mondo della ristorazione sono: testa, pazienza e coraggio." "Un team che è parte integrante del successo di questo locale, perché" spiega Fournier "i collaboratori vanno scelti non a caso. Un esempio di questa filosofia di lavoro è la partnership con la Lavanderia Industriale Unipress che oggi veste il ristorante con tovagliati in lino e cotone di colore sabbia. In passato era stato scelto un raso bianco con disegni floreali, ma da qualche tempo si è preferita questa soluzione che riesce a rendere il tavolo elegante ma semplice allo stesso tempo. Dal giorno dell'apertura del nostro Ristorante, Unipress è entrato a far parte del nostro team. I nostri tovagliati sono a noleggio, scelta che ci permette di gestire con più facilità la biancheria. Il fatto di poter contare oltre 20 anni di collaborazione, significa anche che la professionalità e la puntualità di Unipress sono uniche, esattamente come la sua affidabilità."



**UNIPRESS LAVANDERIA INDUSTRIALE SA**  
Via al Piano - 6926 Montagnola

Recapito postale: C.P. 207 6915 Grancia  
Tel. +41 91 994 50 22 - Fax +41 91 994 53 52  
Email info@unipress-sa.ch