

L'INTERVISTA Christian Balzo è lo chef del ristorante Piano35 di Banca Intesa a Torino, il più alto d'Italia

Cucinare un risotto vicino al cielo

«Si sa, non è un piatto facilissimo da fare, perché richiede manualità, perizia ed esperienza»

Paola Pico

Cucinare a 150 metri di altezza, nella cucina del ristorante più alto d'Italia (è il ristorante di Banca Intesa a Torino), circondato dagli alberi di una serra bioclimatica, con i tetti di tutta la città ai propri piedi, non è da tutti. Neppure il giovane chef Christian Balzo lo immaginava anche solo due anni fa quando, lasciata la cucina della Cascina Lautier a Chieri, preso il coraggio a quattro mani, inviò il curriculum all'allora patron del ristorante Piano35, Marco Sacco. Risultato? Dopo quella prima esperienza a fianco di Marco Sacco (destellato al Piccolo Lago di Mergozzo da quindici anni), Christian Balzo si prova in un'altra avventura: accetta, infatti, nel 2019 di riprendere Piano35 in qualità di chef resident, sempre in collaborazione con lo chef Sacco. Anzi, tiene a dire che la sinergia con Sacco è un'idea che dimostra come la linea e la filosofia della loro cucina

continua a essere un unico, che ribadisce la volontà di far parte di una squadra che lavora all'unisono.

Un bel salto di qualità e di responsabilità, in una situazione e in una location molto diverse da quelle lasciate a Chieri...

«Esattamente. Cascina Lautier è un'antica dimora padronale che si affaccia sulla suggestiva corona delle Cascine Lautier a Chieri, presso il coraggio a quattro mani, invio il curriculum all'allora patron del ristorante Piano35, Marco Sacco. Risultato? Dopo quella prima esperienza a fianco di Marco Sacco (destellato al Piccolo Lago di Mergozzo da quindici anni), Christian Balzo si prova in un'altra avventura: accetta, infatti, nel 2019 di riprendere Piano35 in qualità di chef resident, sempre in collaborazione con lo chef Sacco. Anzi, tiene a dire che la sinergia con Sacco è un'idea che dimostra come la linea e la filosofia della loro cucina

Al Piano35 la clientela straniera ha modo di apprezzare i piatti, in particolare il risotto, della cucina italiana

quella a Torino. Entrato al ristorante di Banca Intesa, infatti, mi sono dovuto rapportare con la gestione di un ambiente decisamente più impegnativo, anche perché distribuito su tre livelli, quindi in verticale».

Tre piani sono decisamente impegnativi. Come

chi è

sono strutturati?

«Al 35° piano (da qui il nome di Piano35) insiste la sala ristorante; al 36° la terrazza con sala conferenze per buffet e ricevimenti importanti e al 37° il lounge bar che si avvale della figura fondamentale e super professionale del giovane Simone Sacco, figlio di Marco Sacco. Insomma, una location scenografica ma che al tempo stesso non trasuda lusso ostentato, piuttosto invita al relax e alla meditazione, enogastronomia si intende. Insomma, Piano35 fa fatto della sostenibilità (a cominciare dai materiali della costruzione sino alla cucina e alla filosofia che emerge prepotente anche dai piatti proposti) il punto di forza del ristorante. Proprio sul terreno della sostenibilità ci siamo trovati Marco Sacco e io anche per le proposte culinarie. L'offerta del ristorante, infatti, si basa su proposte appassionate sia in versione light che completa, a seconda che si scelgano quattro o sette portate. Non manca il menu che omaggia il Piemonte e la tradizione sabauda, le cui eccellenze sono giacimenti preziosi, così come quello

Christian Balzo, classe '78, nato e cresciuto a Pinerolo, inizia a muoversi fra i fornelli giovanissimo e a soli 17 anni, appena terminati gli studi alberghieri, intraprendendo la prima esperienza professionale in un ristorante a fianco di Steven Lazzarin, all'epoca alla guida del Malan. E' lì che pone le basi della propria carriera: approfondisce la cucina tradizionale piemontese e impara cosa significhi la passione in cucina.

Terminata l'esperienza in Val Chisone, Christian lavora a Torino anni presso il DeFillippi per approdare poi a Torino all'ex Vo di via Provana, a fianco di Stefano Borra. Una tappa che segnerà per lui una svolta professionale. Nel ristorante di Borra, infatti, Balzo scopre un mondo fino ad allora sconosciuto a lui che arrivava dal-

la ristorazione classica regionale. Lo Chef pinerolese inizia, quindi, a giocare con le materie prime come mai aveva osato e scopre le potenzialità che i cibi, con le loro infinite combinazioni, possono offrire. Terminata l'avventura nel capoluogo sabauda chef Balzo, che mai si allontanerà dall'amato Piemonte, lascia la città e nel 2015 inizia a lavorare presso Cascina Lautier a Chieri.

Dopo tre anni, finiscono con Marco Sacco, chef del Piccolo Lago di Mergozzo (due stelle Michelin dal 2007), Sacco in quel momento (siamo nel 2018) stava per intraprendere l'avventura alla guida di Piano35, l'emblematissimo ristorante in cima al grattacielo Intesa Sanpaolo a Torino. Da quel momento, la sinergia tra Christian Balzo e Marco Sacco non si

è più interrotta: la collaborazione fra i due, infatti, è continuata anche quando, alla fine del 2018, Piano35 ha dovuto chiudere alcuni mesi per motivi dirigenziali. Christian, infatti, ha trascorso il periodo d'interim presso il Piccolo Lago, il quartier generale di Marco Sacco a Mergozzo.

Appena ripreso Piano35, nel settembre 2019, Christian vi torna come chef resident.

Il successo arriva poco dopo: a novembre 2020 Piano35 riceve, infatti, la prima stella Michelin. Un traguardo che, dopo poco più di un anno di attività, fa salire Balzo nell'olimpo della Rossa. Un traguardo che premia tutti gli "ingrediente" della carriera di Balzo: spirito di sacrificio, tenacia, impegno e capacità di saper fare ristorazione in squadra.

che l'ho ideato, paradossalmente complicato per chi lo volesse eseguire».

Quali varietà di riso ama e usa?

«Amo usare due varietà di riso in particolare: la varietà Roma e la consociatissima varietà Carnaroli. Entrambe mantengono la cottura e danno grande soddisfazione nella preparazione del risotto che, come si sa, non è un piatto facilissimo da fare perché richiede manualità perizia ed esperienza. Non uso invece mai al ristorante le varietà colorate che spuntano talvolta solo nella cucina di casa».

Il risotto è un piatto che tutti, fuori dall'Italia, ci invitano a fare. Non crede?

«All'estero negli ultimi tempi ci sono molti colleghi chef che hanno sviluppato particolare sensibilità verso i due must della cucina italiana: la pasta e il risotto. E noi dovremmo essere davvero contenti e grati perché è un modo per diffondere la cultura gastronomica italiana che tutto il mondo ci invidia, un patrimonio che abbiamo la fortuna, attraverso i

nostri clienti stranieri, di poter promuovere ed esportare».

Come sta vivendo il grande successo che Piano35 ha in prima persona avete avuto dopo l'arrivo della vostra prima stella?

«Bene. A me questa grande attenzione e la gratificazione che premia il lavoro mio e della mia squadra ha fatto un gran bene. Certo non me l'aspettavo. Perlomeno non mi aspettavo che la Michelin avrebbe acceso i riflettori su di noi dopo solo un anno di lavoro, pur con tutte le difficoltà. È un'emozione che galvanizza e alla quale, pur non essendo avvezzi, ci si abitua volentieri».

A questo punto la domanda è obbligo: cosa pensa della forte esposizione mediatica che spesso strappa molti chef alle loro cucine trasformandoli in personaggi televisivi che in tv si vedono?

«Rispondo che il troppo stropia, in tutti i sensi. Non mi sento di affermare che il cuoco deve assolutamente stare in cucina, né che deve cavalcare esageratamente i media. Dico, tuttavia, che, mai come in questi ultimi anni, il nostro comparto è stato illuminato da riflettori che hanno acceso l'interesse dei consumatori e che hanno dato risalto a una realtà che fino a qualche tempo fa veniva data come poco interessante e scontata».

Ha un sogno nel cassetto di cui, scaramanzia a parte, si può parlare?

«Proseguire sulla strada intrapresa, ma senza fretta. Ho paura di non riuscire a godermi il momento che sto vivendo e che desidero gustarmelo sino in fondo insieme a tutti quelli che con me hanno lavorato perché la stella Michelin si trasformasse da sogno a realtà».



Carnaroli, aglio nero, gamberi di fiume, robiola e chiorzi

Inгредиенты per 4 porzioni

320 g riso Carnaroli, 16 gamberi di fiume, 80 g burro di gamberi di fiume, 80 g parmigiano reggiano, 40 g salsa di robiola ai 3 lattini, 1 lt furetto di pesce di lago, 80 g burro, 80 g pasta di aglio nero, 0,2 lt brodo vegetale, 1,2 g chiorzella per il burro di gamberi, 80 g scarti di gamberi (ricavati dai gamberi in ricetta), 80 g burro, 1,2 pz aceto stellato, 1 g semi di finocchio per il furetto di pesce, 120 g lische di trota (meglio se di lago), 120 g lische di pesce persico, 40 g finocchio, 1 g semi di finocchio, 1 g pepe, 1 foglie di alloro, ghiaccio a coprire per la pasta di aglio nero,

La ricetta

10 g aglio nero, qb brodo vegetale, sale per la salsa di robiola ai 3 lattini, 40 g robiola ai 3 lattini, qb brodo vegetale.

Esecuzione

Per il burro di gamberi

Pulire i gamberi di fiume separando la coda (da abbattere in negativo e poi pulire); dividere le teste e le code rimaste in barattoli dei cuochi e coprire con burro fuso e le spezie. Abbattere a -18 e poi pacosare. Riunire il composto in una pentola alta e portare su fuoco al minimo, con una sonda portare il burro a 68° C in maniera omogenea (deve risultare com-



pletatamente arancione). Passare con un canovaccio in cotone a trama fine e conservare in frigorifero.

Per il furetto di pesce. Disegnare gli scarti di pesce e 2 finocchi a fette in acqua e ghiaccio per una notte in frigorifero; il giorno

seguito scolari bene, rosolarli con un filo di olio a fiamma viva e poi coprire con ghiaccio e un po' d'acqua, portare a bollore, schiumare e aggiungere i restanti finocchi (tagliati) e le spezie. Far sobollire per 1 ora e poi lasciar riposare per 30 minuti prima di filtrare.

Per la pasta di aglio nero. Pelare l'aglio e frullarlo nel thermomix con poco brodo vegetale a 50° C per 5 minuti per ottenere una crema molto densa.

Per la salsa di robiola ai 3 lattini. Frullare nel thermomix la robiola con poco brodo vegetale e condire di sale n.d.r. se la robiola è molto fresca utilizzare tutto il formaggio nel caso fosse troppo acida correggere con della panna.