

## Ernst Knam: “La vera cucina italiana sono le trattorie, mi spaventa vederle gestite da stranieri”

19 Febbraio 2024



RIMINI – Se la pasticceria è un lusso (superfluo ma che può farci felici) e il cioccolato magia pura, il gelato è divertimento. È così che la pensa **Ernst Knam**, volto noto della tv e pasticcere di fama internazionale che ama dirsi “un ventenne con 40 anni di esperienza”.

Il creativo chef e maître chocolatier tedesco di nascita, milanese d'adozione, ha animato per due giorni lo stand di Frigomat al 45esimo Sigep di Rimini facendo degustare deliziosi sorbetti realizzati con l'aiuto di un mantecatore orizzontale, raccontando della sua passione per l'arte dolce, dispensando consigli per il futuro ai moltissimi giovani accorsi ad ascoltarlo. *Virtù Quotidiane* lo ha avvicinato.

**Maestro Knam, ha appena mostrato i vantaggi di avere un “aiutante” tecnologico: risultati omogenei ed eccellenti al gusto, ottimizzazione del tempo in laboratorio, zero sprechi di materia prima fresca, come ha raccontato. L'intelligenza artificiale potrebbe cambiare anche l'arte della pasticceria e della gelateria?**

Domanda difficile. Sicuramente qualcosa cambierà. L'intelligenza artificiale è stata sperimentata anche in cucina, siamo solo all'inizio, nei prossimi anni a venire vedremo sviluppi incredibili. Spero che non abbia il sopravvento, il processo creativo deve restare prerogativa dell'umano. Ma ho paura.

## **Quale ingrediente più la emoziona del patrimonio gastronomico italiano?**

Ho scelto l'Italia 35 anni fa per lavorare con Gualtiero Marchesi, il primo chef italiano insignito delle tre stelle Michelin. Al suo fianco ho percorso tre anni e poi ho deciso, in un momento di debolezza, di aprire a Milano. 32 anni fa l'impostazione delle pasticcerie era molto tradizionalista mentre io volevo fare una cosa diversa, mi sono detto provo qua sia perché vicino a casa e poi perché trovo l'Italia formidabile per la varietà di materie prime e per le cucine locali, la paragono un po' alla Cina dove ogni regione ha la sua cucina, mare e monti, verdura e frutta di altissimo livello, una tradizione culinaria straordinaria che spero venga conservata. La vera cucina italiana è rappresentata dalle trattorie e osterie aperte dalle generazioni passate e tramandate di padre in figlio. Mi spaventa oggi trovare stranieri che gestiscono le osterie italiane perché non hanno la cultura del luogo. Anch'io sono straniero in Italia ma mi sento italiano. La politica non aiuta la ristorazione né l'artigianato, è una pallina da golf molto difficile da imbucare.

## **A ciò si aggiunge il problema delle giovani leve, il personale della ristorazione e dell'ospitalità**

Un problemone. La gioventù è diversa dalle generazioni passate, quella di oggi è molle, non hanno obiettivi. È quello che vedo ai colloqui che facciamo in azienda, non vogliono assumersi responsabilità e vogliono divertirsi, ma questo puoi farlo quando lavori e guadagni. In questo mestiere si sa che non è possibile lavorare 8 ore per 5 giorni. Io ci sto provando semplificando il lavoro, riducendo il personale e riducendo la produzione. Su ordinazione facciamo tutto, nella quotidianità facciamo creazioni di alto livello ma in numero minore di pezzi così risparmio anche nel packaging, e lo facciamo in modo più semplice. Ho notato che la gente cerca gusti netti e non troppi insieme, e cioccolato di altissimo livello ovviamente, ogni morso deve dare emozione, lamponi cioccolato e stop, niente di complicato, il mondo lo è già abbastanza, il Covid ha cambiato il concetto della vita e del futuro. Per fortuna la vecchia generazione tiene botta.

## **Cosa manca a suo avviso?**

Per i giovani è importante l'apprendistato, 3-5 anni per imparare il mestiere. In Germania per esempio l'apprendistato di cuochi, camerieri, muratori, parrucchieri è collegato a una scuola, teoria e pratica marcano insieme, se superi l'esame vai avanti e puoi andare a lavorare con una qualifica. In Italia invece ci sono solo scuole private e costano una barca di soldi, non tutti possono permetterselo. Poi in tre mesi pensano di essere pronti ma così non è, io per dire mi sento di imparare ogni giorno che passa.

## **Il racconto dei suoi inizi è stata una iniezione di coraggio e di umiltà per i tanti giovani presenti**

Voglio dire che bisogna credere nelle proprie passioni e non arrendersi di fronte alle sfide. Perciò studiare tanto, annusare, mordere e capire la materia prima. La materia prima deve emozionare, senza emozioni non si va da nessuna parte. Io per arrivare al successo ho fatto la gavetta, sotto il militare preparavo torte per i miei superiori, un privilegio, mi ha permesso di far scoprire il mio talento, inviavo molti curriculum poi ho aggiustato il tiro, credendoci fortemente, ho scelto un tre stelle di lusso in Scozia in mezzo al nulla, sono partito in bici dal mio paese e non sono più tornato, poi nella Svizzera francese e così via inseguendo il mio sogno. È come nella boxe, dipende da come ti rialzi, l'importante è uscirne a testa alta e ascoltare, capire la mentalità degli altri. Quando ho deciso di mettere radici in Italia ho pensato come un tedesco presentandomi in una pasticceria in zona Milano. Ho suggerito ai colleghi: ordiniamo materie prime tutti insieme una volta a settimana, è più comodo e si risparmia, mi hanno detto tutti di no, ho capito e messo in tasca. Siamo Europa, abbiamo in comune una moneta ma per tutto il resto ognuno va per conto suo.

## **Tra Italia e Francia chi vince la partita?**

Se la pasticceria francese è avanti è anche perchè i francesi sanno fare gruppo, gli italiani no, c'è molta invidia reciproca. 35 anni fa Marchesi è stato osannato all'estero e massacrato in Italia, a differenza di Ducasse interpellato dal governo francese. Se dicevi cuoco in Italia si intendeva pizzaiolo mentre in Francia il cuoco era lo chef e ti osannavano, ti riconoscevano Mof (Meilleur ouvrier de France ovvero miglior artigiano, ndr), un titolo prestigioso che si dà a chi valorizza l'eccellenza nella professione, cosa che in Italia manca"

## **Quali le prossime novità di casa Knam?**

Ogni settimana da noi c'è qualcosa di speciale. La grande novità sarà ridurre tutto, tornare all'essenzialità, il progetto Back to the roots. In pratica faccio quello che vuole la gente, torta della nonna va benissimo se quando la mangiano sa di nocciola, pochi ingredienti e bella da vedere, tutto molto easy. Stessa cosa per la gelateria. Suggerimento: non andare a guardare a che prezzo i competitor vendono il prodotto, piuttosto fare una cosa completamente diversa che gli altri non hanno!

## **Idea dolce per celebrare il San Valentino?**

Cuore, senza dubbio. Cioccolatini, torte, lecca lecca a forma di cuore, tutto di cioccolato. Abbiamo in vetrina un cuore riprodotto fedelmente nella sua anatomia, in cioccolato bianco

lavorato a mano, senza stampo.

**Praticamente una scultura, come la moda anche l'arte visiva la ispira molto. Chi ama in particolare?**

Knam (ride, *ndr*). Ok, ammiro Modigliani, mi piace andare alle mostre, trovo ispirazione un po' dappertutto, amo l'arte con un pensiero dietro.

**Un passaggio doveroso sull'Abruzzo visto che la sua prima cioccolatiera è pescarese e la sua responsabile social è aquilana.**

Sì, conosco lo zafferano e so che devo usare quello dell'Aquila altrimenti la mia assistente mi abbandona.