

Tandem 3
Hatecke Hadeel und Gabriele Spalluto

Fast Food

“Bei mir im Restaurant floss der Wein und die Trüffel waren in Hülle und Fülle vorhanden. Nur die Reichen konnten sich meine Delikatessen leisten. Doch jetzt will ich diesen Luxus auch anderen Menschen, in einer anderen Art und Weise ermöglichen.”

Queste sono le parole di Giuseppe Graf, celebre cuoco zurighese che aprirà fra poco un fast food.

“Die Leute gehen meist dahin, wo es am schnellsten zubereitet wird und am billigsten ist, damit sie in kurzer Zeit ihren Magen füllen können, ohne viel Geld zu investieren, auch wenn sie sich nach dem Essen nicht besonders gut fühlen.”

Nulla a che fare con patatine fritte e hamburger unti ci rassicura lo chef. Il suo sarà un luogo in cui gustarsi un pasto di qualità in poco tempo, un “fast food di qualità”, come lo chiama lui.

Nel suo nuovo locale si baderà alla genuinità degli alimenti ed alla salute di chi mangia, troppo spesso trascurata.

Ma, quali sono le motivazioni che l'hanno spinto a questa scelta e quali sono gli obiettivi che spera di raggiungere?

“Ich wollte für die Gesundheit der Menschen etwas tun und wollte auch nicht mehr in einem luxuriösen Restaurant arbeiten, wo ich immer die gleichen Gesichter antreffe. Ich will den Leuten zeigen, dass man auch mit wenig Geld gesund essen kann.”

L'inventore del fast food di qualità è probabilmente il cuoco più in voga di tutta la Svizzera, ha un ristorante conosciuto e più volte premiato. Passare ad un fast food potrebbe essere un grosso rischio. Dove avrà trovato il coraggio di imboccare questa strada?

“Mir ist bewusst, dass ich sehr tief sinken kann, vor allem jetzt, wo ich an meinem Höhepunkt angekommen bin und sehr viel Erfolg habe. Doch ich will diesen grossen Schritt wagen, da die Ernährung der Menschen mir sehr zu Herzen liegt.”

L'idea di Graf è brillante ma difficile da realizzare. Nelle nostre regioni i fast food sono associati all'idea di cibo malsano e anche per il famoso chef sarà difficile ribaltare questo luogo comune. Le opinioni sono divergenti. Cucinare cibo sano e ricercato in un fast food sembrano essere due cose incompatibili secondo molti, fra cui un altro famoso cuoco elvetico, Franz Müller.

“Für mich ist die Idee von Giuseppe Graf unmöglich, da er unter Zeitdruck arbeiten muss. Er muss die Speisen in kürze zubereiten, womit das Essen tiefgekühlt aus

der Truhe geholt wird. Er will die Leute abschmieren mit seinem Gedanken, der unmöglich umsetzbar ist."

Idea geniale o fallimento assicurato? C'è anche qualcuno che appoggia pienamente l'idea di Graf. L'intervento di un responsabile marketing engadinese, entusiasta dell'intuizione del cuoco.

"L'idea da Giuseppe Graf es fich buna, cunquai ch'ella po gnir dovrada eir i'l futur. Nus umans stessan mangiar mangiativas preparadas plü sanas, na be da quella merda chi vain preparada in quists möds s-chifus. Ils umans saran pronts da dar oura ün pa daplü raps per megladra qualità e mangiativas sanas."

La scelta di Graf di passare dalla haute cuisine ai fast food sarà ripagante? Per scoprire cosa bolle in pentola al fast food di qualità bisognerà aspettare la prossima settimana. L'ispirazione stagionale detterà profumi e sapori che cercheranno di riunire alla stessa tavola forchette diverse.