

In evidenza Primo Piano

# Le due favolose stelle di Riccardo La Perna. Intervista in esclusiva su Sicilia, Shanghai e guida Michelin

di: Francesco Pensavecchio

8 ottobre 2016



---

Pochi professionisti possono vantare di aver ricevuto due stelle Michelin a primo colpo. Uno tra questi è Riccardo La Perna, un siciliano che cucina a Shanghai in un locale considerato tra i migliori della Cina. Ma facciamo un passo indietro.

Michelin punta alla Cina del nuovo millennio. Il 21 settembre scorso presenta la prima guida ai ristoranti della città di Shanghai. Ad un europeo sembrerebbe un passo eccessivo per una guida così esclusiva. Eppure, non è una scelta dissennata giacché con i suoi venti milioni di abitanti dell'area urbana, 45 milioni aggiungendo le quattro municipalità che la circondano, è la città più popolosa al mondo. Equidistante tra Pechino e Hong Kong, è idealmente il punto mediano tra occidente e Cina.

La guida pubblica le edizioni di Hong Kong, Macao e Singapore, città considerate gastronomicamente stimolanti. Adesso Shanghai. L'edizione di Taipei sembra sarà la prossima. Innumerevoli gli esercizi legati alla ristorazione, declinati – è comprensibile – nelle maniere più disparate.

La guida ha ufficializzato 31 stelle e 26 ristoranti premiati, con qualche bella sorpresa. Tra queste “**Canton 8**”, il due stelle più economico al mondo, che – dice il curatore internazionale Michael Ellis – “*riflette tutto quanto si può desiderare dalla tradizione culinaria di Shanghai*” e la cui offerta è “*deliziosa, tecnicamente impeccabile, di qualità*”.

Ma c'è un altro ristorante che ha attirato massimamente la mia attenzione. Si tratta dell' **8 e ½ Bombana Shanghai**, così torniamo a Riccardo La Perna, che nell'edizione 2017 esordisce con due stelle.

Il ristorante si trova all'interno del *Rockbund Project*, un piano che ha previsto la ristrutturazione di 11 edifici storici e che ha come scopo quello di creare luoghi raffinati dedicati a negozi, raffinati ristoranti, appartamenti di design, lusso, ricreando il fascino della Shanghai di una volta e proiettata in una nuova era. La formula del ristorante richiama l'altro e primo locale di Hong Kong, l'**8 e ½ Bombana Hong Kong**, aperto nel gennaio del 2010. Il nome è un omaggio a Federico Fellini e all'omonimo film *8 ½* che celebra la gioia del “*italian lifestyle*”.

Riccardo è in Cina dal 2008 e con un paio di passaggi tra il Sadler di Pechino e il Ritz Carlton di Shanghai è poi approdato al secondo locale di Umberto Bombana. A Riccardo ho voluto fare un'intervista sulla sua attuale esperienza:

**D. Riccardo buonasera. Innanzitutto complimenti per le due stelle nella prima edizione della guida Michelin di Shanghai. Non è poco. Fa molto piacere sapere del successo di un siciliano, e dunque del suo esprimersi, in Cina. Come ti trovi, come si vive a Shanghai?** Benissimo. Shanghai è una grande città, e – senza timore – è al pari di New York, Los Angeles, Londra, forse va oltre tutte le capitali europee. E' una città, pulita, sicura, da anni in boom economico. E' vivibile e c'è benessere. Insomma, una città all'avanguardia.

**D. Che proponi nel tuo ristorante?**

Semplicemente, offro il meglio dell'Italia (*avverto un sorriso*), da quando entri a quando esci. Anche con un sorriso, che qui ha valore. Faccio cucina regionale, le ricette sono quelle lombarde, toscane, piemontesi, siciliane... Sono cresciuto nel Nord-Italia, poi sono stato tre anni a Capri, tre anni a Milano al Park Hyatt e da Armani, da Sadler. Tutte esperienze molto formative. Poi, nel 2008 sono approdato a Pechino con Sadler.

**D. Scusa, una curiosità, com'è Sadler?**

Un grande ristoratore, un grande chef, un grande uomo. Una persona di altri tempi. Ha spirito imprenditoriale. Ma è particolare per la gentilezza e le buone maniere. Una qualità che non sempre si ritrova nel mio ambiente. Massima stima.

**D. Che tipo di clientela frequenta il tuo ristorante?**

Prevalentemente clientela internazionale ma anche l'élite locale. Quello che si definisce la “fascia alta”. Un menù degustazione costa circa 200 euro bevande escluse.

**D. Quante persone lavorano in cucina?**

Siamo aperti solo la sera. Con me lavorano circa 24 persone, otto nella panificazione e nella pasticceria, poi, quattro ragazzi per ogni partita e una signora che fa la pasta ogni giorno. Ci sono tre italiani in sala e tre in cucina, gli altri sono cinesi. Gli stagisti non sono molti, ne accoglierei di più, ma il problema è il visto. Il governo non ne rilascia più. La città è troppo grande, hanno chiuso i rubinetti.

**D. Cosa rende speciale il locale?**

Come ti dicevo l'italianità, unita alla precisione nei dettagli. Amo i dettagli. L'arredamento, l'accoglienza, le piccole cose. Anche un bel carrello di formaggi fa dettaglio. Ho solo formaggi italiani: freschi, non pastorizzati, a latte crudo. Ho del Taleggio della Valsassina, del Gorgonzola, della Vastedda del Belice, del formaggio di fossa, Tuma persa, Bitto; formaggi più morbidi, per chiudere appunto.

**D. Cavalli di battaglia?**

Direi che non ce ne sono. I piatti che propongo mi piacciono tutti. Mi piace la stagionalità, seguire quello che mi può dare. A volte basta un uovo, oggi ad esempio mi è arrivato un tartufo bianco d'Alba. A volte basta pochissimo, un pezzetto di Gorgonzola o un cucchiaino di aceto balsamico di Modena è già il massimo. Al tavolo a fine pasto porto diciotto grappe. Conta tutto.

**D. E i vini?**

Otto e ½ ha la miglior carta di vini italiani della Cina. Poi, ci sono vini francesi e del nuovo mondo, anche a prezzi accessibili. Ovviamente vanno molto bene i territori più conosciuti, quindi Piemonte, Toscana, Umbria, qualcosa dell'Abbruzzo. Quello che richiede il mercato. Ma attenzione, qui i vini sono richiesti per la fama. In Italia il vino è cultura, qui invece è moda. Il vino è immagine, è un modo per farsi vedere, fa chic. Qui si stappa Masseto, Gaja, Valentini. Se il vino costa 3.000 euro non è un problema.

**D. Mi sono sempre chiesto una cosa: come si fa con gli approvvigionamenti? Stiamo parlando di una città da 20 milioni di abitanti una città che è un terzo dell'Italia.**

Per gli acquisti ci vuole un manager e quello lo faccio io. Ordino prodotti ogni giorno da tutto il mondo. A volte i canali distributivi sono curiosi. Il miglior tonno siciliano o del Mediterraneo, ad esempio, mi arriva dal Giappone. Oltre i prodotti dall'Italia, prendo dell'Agnello dal Colorado, aragoste dall'Australia, Astici blu dalla Francia, così come le Ostriche.

**D. Pasta?**

No, la facciamo noi. Anzi, ne prendo solo un tipo, lo spaghetti Gentile di Gragnano. Una pasta secca straordinaria.

**D. Quanto tempo trascorri al ristorante?**

Circa 10-12 ore al giorno. Anche se sono aperto solo a cena, come ti dicevo, devo fare gli ordini. Questo accade di mattina. Nella tarda mattinata iniziamo a fare il pane e così via. Apro alle 17:30.

**D. Tornerai in Sicilia o hai messo radici?**

Per ora sono qui e la mia vita è programmata qui. Qualche volta vado a Milano, mia moglie è milanese. La Sicilia è per me una meta turistica, una volta l'anno vado a fare vacanza a Ragusa Ibla, oppure tra Caucana e Punta Secca.

**D. C'è una ragione per cui hai scelto la Cina per lavorare?**

In effetti sì. Prima di venire qui avevo alcune opzioni, tra cui Dubai. Ma ho scelto la Cina per una ragione: qui c'è una cultura gastronomica più matura, è importante. La Cina ha 5.000 anni di storia. Molte cose sono nate qui, potrei fare l'esempio del pane. Le tipologie e le varianti della cucina cinese non si possono contare. C'è quella di montagna, quella di mare, quella cantonese, quella povera, quella imperiale, quella musulmana... Quando sono arrivato qui avevo 29 anni volevo conoscere, quindi ho scelto la Cina. Fossi stato più maturo forse avrei scelto Dubai.

**D. Insomma la cucina cinese ti ha stregato**

Lo puoi scrivere a grandi lettere: la cucina cinese è tra le più grandi al mondo e lo era sicuramente sino a un secolo fa. I fatti politici l'hanno ridimensionata, ma è e resta ancora oggi un valore assoluto. E' sicuramente più varia e complessa di quella europea. Quella che si propone e che si vede in Italia è un'altra cosa, non è lontanamente rappresentativa.

**D. Dimmi due cose della Sicilia che hai a ristorante**

Il nostro olio, quello della casa, è il Primo di Cutrera. Un olio magnifico. E poi i petits fours alla siciliana sono da leccarsi i baffi, ci sono i biscotti alle mandorle, i torroncini di Condorelli, piccoli cannoli di ricotta. Ricotta vaccina così come si usa a Ragusa.

#### **D. Un ultima battuta su Bombana**

Tanto per incominciare Umberto Bombana è il miglior palato che conosca. Poi, la fiducia è una cosa importante e lui mi lascia libero di variare menu e piatti a mio piacimento. Pur essendo sempre nella scia della cucina italiana regionale, il mio menù è un po' diverso da quello di Hong Kong. Ad esempio lì si usa un po' più di burro e panna, io mi sento più Mediterraneo. Ha fatto un lavoro incredibile, quello di Hong Kong è Tre Stelle Michelin e nr. 8 di Asia's 50 Best Restaurants 2016.

Nota: l'11 e il 12 ottobre prossimi al locale ci sarà un evento con cucina a tre, a tema tartufo: Heinz Beck de La Pergola, Umberto Bombana e Riccardo La Perna.

#### **Otto e 1/2 Bombana Shanghai**

Quick Contacts – Reservations and Enquiries:

[infoshanghai@ottoemazzobombana.com](mailto:infoshanghai@ottoemazzobombana.com)

Tel : 021-60872890

Fax : 021- 60872883

Events and Private Dining: [eventsshanghai@ottoemazzobombana.com](mailto:eventsshanghai@ottoemazzobombana.com)

[www.ottoemazzobombana.com/shanghai](http://www.ottoemazzobombana.com/shanghai)