

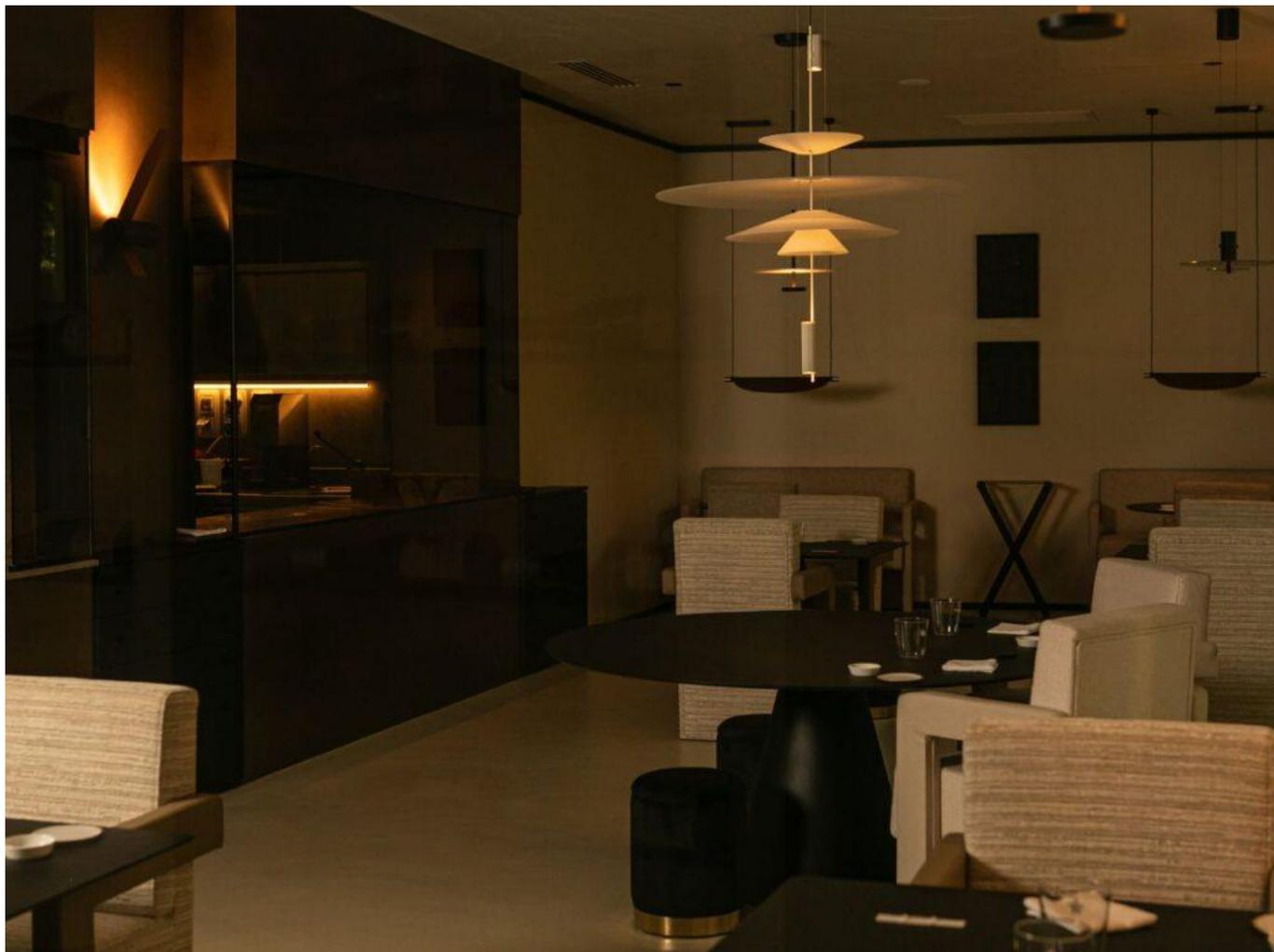
Alta cucina e sostenibilità: la svolta del «Sui Generis» di Saronno (VA)

scritto da Giovanni Caldara | 16/04/2024



Quando il tema principale del Fuorisalone 2024 - il dialogo tra creatività umana e sfide ambientali - si riflette anche nel lavoro degli chef stellati

Se la parola “**sostenibilità**” simboleggia in questi tempi una virtù fondamentale, non stupisce affatto che un tema come “**Materia Natura**” sia stato scelto da questo **Fuorisalone**, edizione **2024**, con l’obiettivo di esplorare il dialogo tra le sfide ambientali (riassunte nella parola “Natura”) e la creatività umana (in quella di “Materia”). E certo oggi è facile aspettarsi che tale temperie venga interpretata non solo da chi anima nel merito la **Milano Design Week**, ma pervada anche quei ristoranti impegnati - ad esempio - in percorsi e, prima ancora, in sfide volte all’eccellenza. Come avviene per lo stellato **Sui Generis** di **Saronno (VA)**. E del resto, che alta cucina sarebbe - verrebbe da chiedersi - se questa non imparasse a interagire, seppur dall’alto indicando una direzione, con la vita di tutti noi?



Gli interni del "Sui Generis" di Saronno" (Foto © Alessandro Barattelli).

Ristorante Sui Generis di Saronno: la svolta di Alfio Nicolosi

La svolta impressa oggi dallo **chef Alfio Nicolosi** – che non dimentichiamolo, ha meritato l'ambito riconoscimento Michelin a soli 9 mesi dall'apertura del suo ristorante – spinge la ricerca ancora più in là: i due menu degustazione che componevano l'offerta (intitolati rispettivamente "Amore" e "Psiche") si sono fusi in uno solo «**Amore e Psiche**», proposto dallo chef in un percorso alla cieca (al prezzo di 151 €) e dove le esperienze che hanno caratterizzato la pur giovane ma intensa carriera professionale di questo cuoco appassionato poggiano su un unico, fortissimo tema: **l'amore per il pianeta**.

«Un amore che inizia a monte – ci spiegano da Sui Generis –, fuori dalla tavola, con la predilezione del vetro a discapito della plastica, con la riduzione del fabbisogno energetico, con la volontà di garantire al personale del ristorante un giusto equilibrio vita-lavoro. Ma nello stesso tempo anche per la grande attenzione alla biodiversità, per l'occhio di riguardo nella scelta dei fornitori, severamente etica; per l'abbattimento quasi totale dello scarto alimentare».



Lo chef Alfio Nicolosi e un dessert con fondente e passion fruit (Foto © Alessandro Barattelli).

La sostenibilità centrale in cucina

Sul fronte della cucina, l'**attenzione alla sostenibilità** si declina mettendo al centro la stagionalità dei prodotti, coltivando direttamente un orto dove piante e fiori eduli garantiscono il fabbisogno necessario ai piatti del menu (ma anche delle bevande utilizzate per gli accompagnamenti analcolici); evitando poi gli sprechi e dunque impiegando ogni prodotto in ciascuna delle sue parti, dai tagli pregiati a quelli meno nobili che ricorreranno dunque in diverse preparazioni.

Una cucina, quella di Sui Generis, suddivisa in diversi atti come una **rappresentazione teatrale** o come un **viaggio** dove non mancheranno accenni provenienti da altre culture: dallo **street food** (con le empanada, i tacos e i bao), ma anche con piatti come i dim sum o il brodo dashi.

Alfio Nicolosi, laureato in scienze dell'organizzazione e molto legato a **Tadashi Takayama**, sous-chef di Giuseppe Iannotti al Krèsios dove lo chef ha lavorato per poi diventare executive chef alla Tenuta de l'Annunziata, relais sul lago di Como, spiega la propria filosofia:

«In Italia abbiamo una materia prima fantastica. Nei miei piatti mi piace trasmettere un gusto diretto, accompagnato da un'estetica che oggi è fondamentale».

Ristorante Sui Generis

Via Roma 35, Saronno (VA)

Tel. 3756681925 | www.ristorantesuigeneris.com