



Franco Villa (1956),
avvocato e
responsabile della
sede ginevrina
di uno studio legale,
basato anche
a Lugano.

Il club dei buongustai

A colloquio con l'avvocato d'origine ticinese Franco Villa, nuovo presidente del Club Prosper Montagné/Accademia svizzera dei gastronomi. La cultura del mangiare come qualità e stagionalità dei prodotti del territorio. Un valore su cui deve puntare anche il Ticino.

TESTO LAURA MELLA FOTO MARIUS AFFOLTER

Qual è stato il suo primo pensiero quando ha saputo della nomina a presidente del club?

Sicuramente ho voluto prendermi del tempo per capire bene che cosa avrebbe comportato questo ruolo. Il Club Prosper Montagné risale al 1965 ed è una realtà che oggi ha bisogno di un nuovo dinamismo. Quando però ho deciso di cogliere questa bella sfida, il mio primo pensiero è andato a mio padre, ai racconti delle magnifiche cene fatte negli anni '80 proprio con questo club, di cui ovviamente era membro. Cene ricche di aneddoti, consumate in ristoranti rinomati come il Giardino di Brissago, regno, a quel tempo, del celebre chef Angelo Conti Rossini.

Quali sono le sfide oggi per un club di così lunga tradizione?

Bisogna considerare diversi fattori e lavorare su più piani. Da una parte occorre puntare su una comunicazione efficace che dia visibilità al Club garantendo al contempo un rinnovo generazionale. Dall'altra occorre tenere conto dei cambiamenti del settore. Oggi il mondo gastronomico è radicalmente diverso da quello di 40 anni fa. I gusti e le esigenze delle persone sono mutati in modo significativo. Prendiamo ad esempio i pranzi di lavoro. Un tempo si prendeva antipasto, primo e secondo, e la bottiglia di vino era quasi d'obbligo. Oggi si preferisce il pasto leggero, l'acqua ha sostituito

Bacco e anche il tempo che si ha a disposizione per pranzare è più corto. In generale la gente vuole godersi un buon pranzo o una cena che esce dall'ordinario, ma non necessariamente restare a tavola tante ore.

Cosa significa "il buono poggia sull'eccellenza", il motto del Club Prosper Montagné?

È un principio che perdura nel tempo. Il suo cuore è la qualità del prodotto, una qualità che si trova nel tipo di coltivazione, nell'originalità dell'ingrediente, nel concetto di chilometro zero o nella stagionalità di frutta o verdura. È chiaro che le fragole mangiate a maggio alla sagra di Camorino sono più buone di quelle comprate a novembre al supermercato. Tutto questo però ha un costo. A conti fatti, se un tempo il classico piatto patate e formaggio era da considerare un pasto povero, oggi, con formaggi che costano anche 40-45 franchi al chilo, diventa una cena da ricchi.

«Il bollito misto, con sette carni differenti, oggi è difficilissimo da trovare»

Il motto vale tanto nelle cucine dei ristoranti quanto sui fornelli di casa...

Certo. È una filosofia di vita davvero alla portata di tutti. Anche solo l'olio d'oliva utilizzato per gli spaghetti aglio, olio e peperoncino può fare la differenza: se l'olio non è buono, il piatto è una catastrofe. Il modo di mangiare è cultura. Purtroppo, con il dilagare di fast food e di cibi preconfezionati questo è un aspetto che la nostra società sta perdendo sempre di più. Ogni tanto bisognerebbe prendersi il tempo per essere curiosi, parlare con i piccoli produttori, per scoprire come lavorano, dove cresce ciò che portiamo in tavola.

In Ticino su che cosa bisognerebbe puntare?

Spirito inventivo, talento e qualità dei prodotti. I salumi, il risotto con la luganighetta o la polenta con il brasato non sono solo cliché. I visitatori, i turisti che vengono in Ticino non cercano la "bourguignonne" ma i piatti della tradizione e preparati bene. Prendiamo per esempio il bollito misto, quello preparato con sette carni differenti. Oggi è difficilissimo trovarlo, così come è quasi impossibile trovare una salsina verde che lo accompagni e il cui sapore sia eccellente. Insomma, dobbiamo puntare sui nostri prodotti di qualità, e cercare di fare ciò che i viticoltori e i vinificatori hanno fatto con il Merlot.

➔ Pagina 23

→ **Com'è nata la sua passione per la gastronomia?**

Faccio parte della generazione che è andata all'università alla fine degli anni '60, quando non si alloggiava più in famiglia ma si condividevano appartamenti e, gioco forza, anche il compito di cucinare. Mansione che tra amici è diventata poi passione: ci si invitava a turno e, man mano che si affinavano le abilità, le cene diventavano piccole competizioni. Quando avevo dubbi chiamavo mia mamma, che era un'ottima cuoca. In casa, del resto, si è sempre mangiato bene e tuttora mio padre è un buongustaio.

Il suo cavallo di battaglia?

In realtà sono tre: due risotti, quello allo champagne e quello ai tre agrumi. E poi, da buon ticinese, la torta di pane.

Tornando al Club Prosper, quale obiettivo ha?

Non siamo critici gastronomici ma amanti del buon mangiare. Lo scopo è riunire dei buongustai offrendo appuntamenti enogastronomici che abbiano una plus valenza, un valore aggiunto, che può essere qualcosa di apparentemente semplice come l'abbinamento di quattro o cinque vini diversi alle portate di un menu, o qualcosa di più eclatante come una cena ispirata all'ultimo menu servito sul Titanic, come organizzato due anni fa a Melide, in occasione del musical ispirato al celebre transatlantico andato in scena proprio quell'estate sulle rive del lago.

Il club assegna anche una "Coupe de l'accueil". Di cosa si tratta?

È un premio, un riconoscimento a chi lavora in sala. Infatti, non è solo ciò che si mangia a fare di un ristorante un buon ristorante, ma anche la maniera in cui vieni accolto, come ti consigliano. Un ottimo pasto può essere rovinato da un brutto servizio. Se vogliamo, l'accoglienza è la prima carta da visita di un ristorante. Uno dei nostri problemi è trovare del personale qualificato. Per questo, quando c'è, va premiato.



Per Franco Villa «il servizio è la prima carta da visita di un ristorante».

Lei è un avvocato; si possono fare dei parallelismi, magari in modo anche giocoso, tra la sua professione e la gastronomia?

Non è facile, perché sono due mondi molto diversi, anche se, è vero, ognuno si basa su regole ben precise. Ogni piatto ha la sua ricetta che va seguita con un certo rigore perché il risultato sia perfetto; ciò non toglie, però, che la si possa e debba reinterpretare. Un altro aspetto che potrebbe accomunarci è la specializzazione. Oggi più che mai, non è possibile essere competenti in modo dettagliato su tutto. Per questo gli stessi avvocati approfondiscono le conoscenze in un settore a loro affine; persino la gastronomia oggi ha la sua schiera di professionisti legali. In cucina succede lo stesso, un ottimo ristorante è il risultato di un lavoro di squadra, una brigata che comprenderà professionisti competenti in ogni preparazione, ma abili soprattutto nella preparazione di una tipologia di pietanze, come per esempio un maestro pasticciere per i dessert.

Guardando alle specialità regionali svizzere, tre piatti che secondo lei vanno assaggiati almeno una volta.

La torta di pane, quella vera: bella umida e bassa; una fondue solo vacherin e, da ultimo, una buona trota in bleu di certi laghetti della Svizzera tedesca, che solo rari ristoranti propongono. Se li trovate, è un piatto davvero da assaggiare. ●

IL RITRATTO

Franco Villa

Responsabile della sede ginevrina di uno studio legale basato anche a Lugano, l'avv. Franco Villa (1956) riveste pure la carica di vicedirettore della rivista "Le Juriste International". Inoltre, mette le sue doti redazionali al servizio della gastronomia, nel bimestrale "Plaisir Magazine", dove pubblica cronache legate agli eventi organizzati dal Club Prosper Montagné, di cui è stato segretario dell'"ambasciata" di Ginevra.