

Un ciclone chiamato Marta

Cornelia Pelletta - 9 novembre 2016

Marta Pulini inizia la sua carriera come chef tra le mura domestiche per arrivare a gestire ristoranti in giro per il mondo. Oggi si divide tra Modena e Milano

Milano nasconde insospettabili angoli in cui nutrire anima e corpo. Uno di questi è lo Spazio Rossana Orlandi, una fabbrica di cravatte dei primi del '900 dalle enormi vetrate trasformata in officina di nuovi talenti del design: due piani di creatività, di oggetti rari vecchi e nuovi, di stupore, di sogno. Adiacente allo Spazio Orlandi, compenetrato e in sintonia con esso, si trova il ristorante della chef Marta Pulini, chiamato Marta appunto. Ed è qui, davanti a una profumata cipolla ripiena di fonduta e adagiata su di un anello di polenta, che facciamo la nostra chiacchierata con Marta.

Com'è nata la passione per la cucina?

L'ho sempre avuta, fin da bambina, caso abbastanza unico nella mia famiglia. Una passione che rispecchia le mie origini un po' sparse per il mondo, avendo una nonna inglese nata in India, un nonno marchigiano, la mamma bolognese ma con genitori umbro-mantovani. Così anche la mia cucina è sempre stata molto variegata: nella mia vita di giovane mamma e casalinga non pensavo certo che sarei diventata chef, ma amavo molto cucinare e organizzare la spesa e i menu già come in un ristorante. E avevo sempre un sacco di gente a pranzo!

Come organizzavi la tua cucina di casa?

La domenica stilavo i menu di ogni giorno della settimana successiva, bilanciando gli alimenti in modo che i pasti fossero vari ed equilibrati e programmando anche i ricicli dei pasti precedenti. Poi mi portavo avanti con le preparazioni e facevo la spesa delle cose fresche ogni tre giorni circa, in modo da avere la quantità giusta di alimenti e non sprecare. I bambini sono cresciuti, e a trentotto anni mi sono separata.

Come sei diventata chef?

Con la separazione ho deciso di cambiare vita: dopo aver studiato biologia per alcuni anni e aver seguito un corso di scuola di cucina ho aperto a Modena la mia piccola brasserie con piano bar, una formula che mi piaceva molto e che ha avuto subito un grande successo. Dopo sei anni l'ho venduta, perché ero stata contattata da Roberto Ruggeri, presidente della catena di ristoranti Bice, il quale, dopo essere venuto a cena nel mio bistrot in incognito, aveva individuato in me lo chef che gli serviva per gestire il ristorante Bice di New York. Così, con alcuni intermezzi in altre città come Parigi, dove ho aperto un altro ristorante, sono rimasta ben sedici anni a New York. Nel 2003 hanno iniziato a nascere i nipotini e ho capito che era ora di tornare! A Modena naturalmente. Ma non ero certo pronta per la pensione: ho deciso quindi di aprire un catering, che nell'idea iniziale doveva essere una piccola attività per cucinare in casa di amici, ma che in breve si è allargato fino a Milano, dove tra moda e design accade di tutto. La mia voglia di ristorante non era sopita e a risvegliarla è arrivata la proposta di Massimo Bottura, modenese come me, che voleva rilanciare il suo bistrot La Franceschetta, proponendomi di entrare in società con lui: impossibile resistere alla tentazione! Sono diventata quindi chef del La Franceschetta, che ha avuto col nuovo corso un immediato successo.

E il ristorante di Milano?

Certo, ora mi divido tra Milano a Modena, dove ormai ho un ruolo di supervisione, perché Rossana Orlandi cercava uno chef per il ristorante del suo spazio: sapevo che era un po' una follia, per la fatica, ma ci siamo piaciute molto subito, così ho accettato anche questa sfida che avrebbe dovuto durare solo per il periodo dell'Expo... ma eccomi ancora qui!

Che ne dici della cucina vegetariana?

Che è un'ottima cucina, molto creativa e io, pur non essendo vegetariana, mangio pochissima carne e moltissime verdure. E amo molto utilizzare cereali diversi e alternativi al solito grano, sotto forma di farina o chicchi, sia per variare il gusto sia perché creano meno problemi di intolleranze. Ho un po' di perplessità sul veganesimo, più che altro perché non amo gli integralismi, ma ci sono anche ottime ricette vegane, come la pasta al pomodoro, che è vegana senza saperlo! E nei miei ristoranti ci sono moltissimi piatti vegani e vegetariani.

Qualcosa ti ha stupito come ristoratrice?

La non risposta a una formula che prevedeva un menu unico a prezzo molto basso, 7,50 euro a piatto, con la possibilità di servirsi di tante cose diverse in piccole porzioni. L'avevo proposto a Modena, senza successo, poi anche a Milano, pensando che fosse più "evoluta" e apprezzasse questa possibilità. Ma non ha funzionato nemmeno qui: la gente continua a volere porzioni grandi.

La più grande soddisfazione come chef?

Vedere l'espressione felice di qualcuno che ha assaggiato uno dei miei piatti: per me cucinare è un dono e credo davvero tanto nella capacità del buon cibo di dare gioia e creare aggregazione!

Un progetto e un sogno

Il progetto è quello di inserire sempre di più nei miei ristoranti e nel catering piatti vegetariani e vegani buoni e curati, in modo da allontanare l'idea, ancora piuttosto diffusa, che siano "piatti per malati"! Il sogno, che piano piano si formi, sia nei fruitori sia nei produttori, la coscienza che il cibo deve essere pulito, non sofisticato, e rispettoso dell'ambiente e della salute. E che si mangi meno e meglio.

Foto di: Andrea Liverani
