

# D CUCINA

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | LIFESTYLE | CUCINA | BLOG | ESPERTI | VIDEO | FOTO |



D • CUCINA • MARTA PULINI, CHEF PER PASSIONE

[G+](#)
[Pinterest](#)
[0](#)
[Tumblr](#)
[Email](#)

DONNE SPECIALI

## Marta Pulini, chef per passione

Mamma e chef, eclettica e seria, dolce e indipendente, ha saputo cambiare vita e fare squadra. Ecco perché tutte abbiamo da imparare da lei

DI ELISA POLI



Marta Pulini con Massimo Bottura

Filosofia zen, incarnata. Ecco quello a cui fa pensare il sorriso di Marta Pulini, fondatrice del catering Bibendum ([www.bibendumcatering.it](http://www.bibendumcatering.it)) e chef della Franceschetta 58 ([www.franceschetta58.it](http://www.franceschetta58.it)), bistrot dell'Osteria Francescana del tristellato Massimo Bottura. Per qualche giorno i suoi piatti hanno allietato non solo i modenesi ma anche i milanesi, grazie all'iniziativa Milano Food Week che ha portato per una settimana la sua cucina in corso Garibaldi, presso l'Hotel Carlyle.

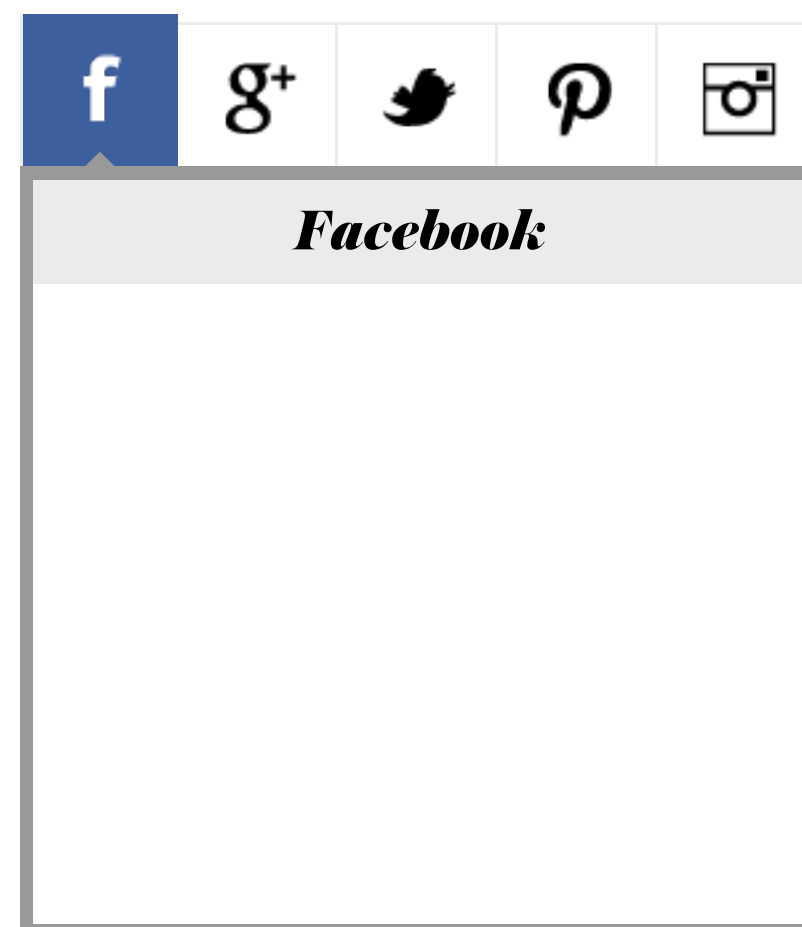
Dopo aver mangiato, e condiviso con amici, i suoi piatti, inaffiati di un sorprendente vino rosso Locomotiva firmato Massa, ci è venuto il sospetto che dietro quell'uovo in camicia con crema di Parmigiano Reggiano, il vitello brasato con asparagi e la lasagnetta vegetariana ci fosse una donna eccezionale. E avevamo ragione. Ecco cosa ci ha raccontato.

### Come è diventata chef?

Ho una carriera anomala. Da sempre sono appassionata di cucina, anche se nessuno in famiglia aveva questo amore, sono figlia di una laureata in lettere e di un direttore di banca, ho una sorella archivista e una direttore di un museo archeologico. Dopo il liceo classico avrei voluto fare Medicina all'Università, ma mi sono sposata a venti anni e a quell'epoca ancora le donne difficilmente seguivano le proprie esigenze, quindi quando mio padre mi disse che il corso di studi sarebbe stato difficilmente conciliabile con una famiglia lo ascoltai. Ma mentre facevo la mamma gestivo i pasti come si farebbe in un ristorante, programavo il menu settimanale, organizzavo la dispensa facendo la spesa ogni tre giorni. Ero rinomata per la mia cucina, così avevamo spesso amici a mangiare da noi.

### E poi cosa è successo?

Ho ricominciato tutto da capo a 35 anni, quando mi sono separata. Ho avuto voglia di studiare,



### DOVE METTERE IL PIANOFORTE?

Non solo in soggiorno, il pianoforte può diventare protagonista assoluto in ogni ambiente della casa. Sei idee, stanza per stanza

così mi sono iscritta a Biologia e mi sono laureata. Ho voluto creare qualcosa di mio, così aprii a Modena nel 1983 la Brasserie, la chiamai così perché mi piaceva lo stile di questo tipo di locali, c'era un piano bar, tavoli piccoli, restavamo aperti fino a tardi. Per sei anni sono stata lì, facendo una fatica tremenda, imparando tutto sul campo. Anche se comunque avevo fatto un corso in una scuola di cucina, Le Cordon Bleu, perché sono una persona "precisa", posso dire che in questo mestiere quello che conta veramente è la passione.



Marta Pulini durante la Milano Food Week

### Ha vissuto molti anni a New York, come è arrivata da Modena nella Grande Mela?

Sono stata contattata da una persona che cercava una chef per Bice a New York e dopo tanti anni alla Brasserie avevo voglia di fare qualcosa di nuovo, così d'accordo con i miei figli, che a dire il vero erano già grandi, sono stata un anno da Bice, poi sono andata a Parigi per l'apertura di Bice nella capitale francese, e ancora a Modena. Ma sono restata pochi mesi perché Pino Luongo, un ex attore toscano che aveva trovato fortuna a New York come ristoratore, mi voleva per il suo Le Madri. Con lui sono stata poi chef del Coco Pazzo, del Centolire (con piatti ispirati alla cucina degli immigrati italiani), del Mad61. Qui, in questo ristorante di fianco al prestigioso department store Barneys, ho avuto la fortuna di avere come clienti modelle, attori, musicisti, il jet set newyorkese. Ho incontrato Robert De Niro, Sharon Stone - che ha comprato un sacco di

vasetti di mostarda fatti da me per sua sorella-, ho visto le loro case, dato che andavo anche a preparare pranzi e cene per eventi: sono stata in quella di Steven Spielberg, di Steve Martin, di Ralph Lauren. Alla fine sono rimasta in America 16 anni.

### Quando ha deciso di tornare in Italia?

Incontrare tutte queste persone è stato divertente e poi New York è molto interessante dal punto di vista culinario, ci sono cuochi eccezionali di tutte le cucine del mondo, è naturale conoscersi e confrontarsi. Ho preso anche la cittadinanza americana, perché è un Paese che ti dà molto, se sei serio e lavori ti ripaga. Quello che mi ha fatto tornare è stata la nascita dei nipoti, mi ha fatto pensare al futuro e al fatto che vivevo da sola (stando benissimo tra l'altro). Nel 2003 mi sono stabilizzata in Italia, ma non riuscivo a stare ferma, così ho creato Bibendum, una società di catering invece di un ristorante, anche per cambiare un po' i ritmi di lavoro. La mia socia è l'ex moglie di mio figlio, cosa forse strana visto che di solito con le ex nuore si litiga, mentre noi andiamo molto d'accordo.

### E la Franceschetta quando è entrata nella sua vita?

Avere un ristorante è forse un po' nel dna di un cuoco, avevo voglia di riavere una cosa mia, anche piccola. Così, a Modena ci si conosce un po' tutti, mi sono rincontrata con Massimo Bottura. Mi ha chiesto di prendere in mano la Franceschetta che lui aveva già aperto ma non aveva avuto il tempo di seguire, e che da un anno e mezzo gestisco io.

Volevo fare un ristorante che fosse alla portata di tutti, considerando anche la situazione economica del momento, dove poter andare spesso. In questo gastro-bistrot si possono mangiare cose semplici, di grandi qualità. Anche i giovani possono avvicinarsi al cibo buono, a ottime materie prime. Il menu stesso non è tradizionale, ma "a blocchi", con affettati e formaggi, primi, verdure, carne e pesce, il cliente può prendere ciò che vuole nell'ordine che preferisce e ogni piatto costa 8,50 euro. Mi piace suggerire il "co-sharing": le porzioni non sono troppo grandi ed è nello prenderne tante diverse, da condividere con i commensali. Io e Massimo seguiamo la stessa filosofia della ricerca della materia prima, anche se ognuno ha la sua identità. Lui mi passa dei prodotti eccezionali come il Parmigiano Reggiano invecchiato 24 mesi o le fettuccine artigianali sperimentali, realizzate vaporizzando l'uovo nella farina. Cerco di fare un cibo buono come quello tradizionale, che potrebbe farti la mamma o la nonna, ma con tecniche moderne e innovative. Credo che sia una formula molto apprezzata, visto che abbiamo una clientela variegata, dai giovanissimi agli ottantenni.



### Fotogalleria



### 71 ANNI: SUSAN, LA RAGAZZA PIÙ COOL DI HOLLYWOOD

A vedere le foto recenti di Susan Sarandon si resta a bocca aperta. A 71 anni sembra ancora una ragazzina. Con l'aggiunta di quei (pochi) segni dell'età che denunciano una vita vissuta intensamente, tra cause politiche, grandi amori, buon cibo e tantissimi sorrisi. In questa gallery dagli anni 70 a oggi, tutti i suoi look da red carpet e da manifestazione, i due mondi apparentemente inconciliabili di questa star straordinaria

### Oroscopo

#### Oroscopo di oggi VERGINE



Classifica del giorno	Ascendente
Sesso stellare	Seduzione
Tarocchi	Il libro dei consigli
Biscotti della fortuna	Affinità di coppia

### La ricetta di oggi



Un dettaglio dell'arredamento della Franceschetta

che svendeva piatti e bicchieri di fine serie, tutti diversi, li abbiamo acquistati in blocco. I piani dei tavoli sono in teflon nero, senza tovaglia come nei bistrot, le buste di tessuto per le posate (in argento e anch'esse tutte diverse) e i grembiuli sono di Roi Jent. Le decorazioni di piante grasse o frutta e verdura, a seconda della stagione, sono curate da Alessia Malverdi. Abbiamo anche delle lampade, grandi, che si chiamano Moon, che ha scelto Lara, la moglie di Massimo.

### In quanto donna ha incontrato difficoltà nella sua carriera di chef?

A dire il vero no. Ammetto che si tratta di un lavoro difficilissimo per le donne, non tanto per la fatica fisica, che si può benissimo tollerare. Più che altro non si concilia affatto con la famiglia, a meno che non lo si faccia, come me, con i figli già grandi, e possibilmente si deve avere un compagno che fa lo stesso mestiere altrimenti il rischio è quello di non vedersi mai. Per quanto riguarda il rispetto degli altri cuochi, pur riconoscendo che è più faticoso conquistarselo in questo ambiente prettamente maschile, nel mio caso è venuto in modo naturale. La prima volta che sono arrivata a New York mi sono trovata in una cucina con 23 uomini, la maggioranza sudamericani, dei veri macho men: mi sono sentita morire, volevo fuggire, poi mi sono ricordata che quella era la mia scommessa. Il loro rispetto lo ho avuto credo per come sono, visto che è insito nel mio carattere essere vicino alle persone, li ho aiutati per esempio con le loro carte legali, con i permessi di soggiorno. Penso che lo chef sia come il capitano della nave, deve dare il buon esempio e non andare via dal lavoro prima degli altri. Forse è per questo che collaboro per molto tempo con le stesse persone e ancora oggi, quando arrivo a New York, tutti mi vengono a trovare. Insomma anche senza il pugno di ferro, ma, anzi, con la comprensione ci si guadagna la stima e il rispetto degli altri.

### Lo stile nell'arredamento

#### quanto è importante per lei?

Molto, già per il Centolire avevo portato a New York vecchie affettatrici, macchine per fare la pasta, bilance, giornali d'epoca, comprati a Modena al mercato dell'antiquariato. Quando sono entrata nella Franceschetta, che aveva un arredamento post moderno, volevo dare la mia impronta. Con la mia socia Sabrina girando all'estero avevamo visto diversi locali con il "gusto dello scompagnato", e quando ci siamo imbattute in un'azienda



DALLA CUCINA DI D

## BISCOTTI AL BURRO

Quanto burro contengono questi biscotti tanto sono buoni. Estremamente burrosi e friabili e così tanto irresistibili. La ricetta originale



DI DONATELLA SIMEONE

### Cerca tra le ricette di D

TUTTE

TEMPO DI PREPARAZIONE

< 30

1H

2H

2H+

CERCA

ARGOMENTI CHEF • INTERVISTA • DONNE • CARRIERA • FOOD

(31 MAGGIO 2013)

RIPRODUZIONE RISERVATA



### GUARDA ANCHE

da Taboola

I segreti del pomodoro, ecco quale scegliere in base alla ricetta - Cucina

Storia e successi di Laura Biagiotti - Moda

Incontri D Cibo & Altro: assaggi d'ambiente, futuro, creatività

Cibo, tutte le parole per dirlo - Cucina

Storia e successi di Laura Biagiotti - Moda

Incontri D Cibo & Altro: assaggi d'ambiente, futuro, creatività

Cosa ci piace questa settimana: il colore purple - Moda

Cibo, tutte le parole per dirlo - Cucina

DAL WEB

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

**Come gli Italiani fanno Soldi Online ma non lo dicono**

forexexclusiv.com

**Preventivo RC Auto Confronta Preventivi in 3 minuti!**

Preventivo Assicurazione Auto

**N26, la banca che fa tremare le banche tradizionali**

N26 - La Banca per Smartphone

**Valore Ethereum inarrestabile! Cresce più del Bitcoin, investi ora**

Investire in Criptovalute

DAL WEB

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

**Come gli Italiani fanno Soldi Online ma non lo dicono**

forexexclusiv.com

**Preventivo RC Auto Confronta Preventivi in 3 minuti!**

Preventivo Assicurazione Auto




**N26, la banca che fa tremare le banche tradizionali**

N26 - La Banca per Smartphone

**Valore Ethereum inarrestabile! Cresce più del Bitcoin, investi ora**


Investire in Criptovalute

*Lascia un commento*

Inoltra un nuovo commento  
Login    ...

Publica

1 commento

 **Emanuele Cappellini** 1835 giorni fa  
A Marta, conosciuta a NY e collega, collega di amici e di amici di amici.  
un saluto da un cuoco giramondo come lei.  
Brava



## D la Repubblica

Moda, reportage, attualità e cultura nel numero di questa settimana

Sfoglia anche:  
Dmemory



IN EDICOLA

## D Casa

Design, casa e protagonisti del settore

Sfoglia anche:  
DCasa Memory