

I JRE Italia

Si è svolto, nei giorni scorsi ad Assisi, all'ombra delle basiliche francescane, il XXX congresso nazionale dei Jeunes Restaurateurs Italia, l'associazione che riunisce – secondo due criteri assai stringenti: l'averne meno di 45 anni e l'essere cuochi e proprietari del proprio locale – alcuni dei più valenti chef del nostro Paese. Secondo tradizione consolidata, il congresso, che ha visto la partecipazione di moltissimi degli associati, unitamente a molti dei membri onorari (ovvero coloro che, superata la 'fatidica soglia', decadono automaticamente dalle cariche operative dell'associazione), è stato occasione di incontro e di dialogo fra i soci, per discutere i problemi della professione e le prospettive per il futuro. Ma è pure stata una opportunità, messi temporaneamente da parte gli aspetti più seri dell'attività lavorativa, per condividere qualche ora di sana festosità. A fare gli onori di casa è stato il presidente uscente di JRE Italia, Filippo Saporito (ristorante La leggenda dei Frati, Firenze) il quale, aprendo i lavori, ha dichiarato come il congresso sia «l'occasione per fare il punto della situazione, tracciare una linea e superarla con progetti, iniziative e desiderio di proseguire in quel processo di costruzione e crescita iniziato con la storia dell'associazione stessa. Ma non solo, vuol dire presentare i nuovi membri entrati a far parte della famiglia JRE Italia». E gli ingressi, in JRE Italia, quest'anno sono stati ben quattro: Gian Marco Russo (ristorante Granoturco Bistrot, a Castagnole Piemonte), Francesco Laera (ristorante Fè, a Noci), Damiano Dal Farra (ristorante Locanda San Lorenzo, a Puos d'Alpago) e Alex Haselwanter (ristorante Unterwirt, a Gudon) il quale raccoglie il testimone del padre Thomas, già socio onorario JRE Italia.

Damiano Dal Farra e Piergiuseppe Viazzi.

Ma il congresso è stato anche il momento per affrontare alcuni temi assai cari ai JRE. Il primo di tutti è la formazione, perché è grazie a essa che si disegna il futuro della professione. JRE ha ribadito la collaborazione con alcune prestigiose scuole alberghiere del nostro Paese, come l'Istituto Alberghiero E. Maggia di Stresa e l'Istituto Pellegrino Artusi di Recoaro. Il secondo è un progetto che vede JRE a fianco della comunità di recupero di San Patrignano, dal nome assai significativo: Insieme - JRE per San Patrignano, che vedrà JRE Italia collaborare con la famosa comunità di recupero in un'ottica di crescita e formazione: i ragazzi e le ragazze, terminato il percorso di studio dedicato alla ristorazione, avranno la possibilità di effettuare stage di sala e cucina all'interno dei ristoranti JRE, con prospettiva di assunzione; inoltre, gli chef si metteranno a disposizione per organizzare cene benefiche all'interno dei rispettivi locali. Altri due progetti vedono JRE al fianco di Euroteam (società di comunicazione e produzione specializzata nella creazione di contenuti coinvolgenti per una varietà di piattaforme media) per produrre una serie di prodotti multimediali in grado di emozionare e informare, che verranno promossi e diffusi su tutte le piattaforme social e su varie TV in streaming, digitale e satellitare, con l'obiettivo di mostrare ed esaltare la creatività, l'esperienza e la passione dei membri JRE, nonché di educare il pubblico sulle ultime tendenze gastronomiche. E al fianco di Air Dolomiti sulla cui flotta di velivoli sarà disponibile, d'ora in avanti, il servizio SpazioItaliaBar, ovvero una proposta di ristorazione da assaporare durante la fase di crociera sui voli a media e lunga durata, frutto di un'accurata selezione di materie prime di alta qualità.

Anche i partner, che da anni affiancano i JRE condividendone intenti, valori e progettualità, sono intervenuti sul palco: Consorzio Tutela Formaggio Asiago; Electrolux; Cantina Guido Berlucci; Marchesi Antinori; Acqua San Benedetto; Circuito – Made in Italy; Champagne P. Vallée; Steelite International; Rona Glasswork; Bord Bia – Irish Food Board; Cru Caviar. Quella tra JRE Italia e Consorzio Tutela Formaggio Asiago è una partnership che nasce da una comune visione della ristorazione che punta a dare grande importanza alla provenienza degli alimenti, sposando l'idea di una cucina moderna indissolubilmente legata al territorio. L'azione comune, sviluppata con un piano triennale, prevede una serie di iniziative che coinvolgono gli chef in momenti di formazione, visite ai luoghi di produzione, attività di promozione ed eventi dedicati ai tanti appassionati dello star bene a tavola. Un'ottima cucina necessita di ottime attrezzature: ecco perché JRE Italia ha trovato in Electrolux il partner ideale per quanto riguarda attrezzature di ultima generazione. Electrolux è infatti azienda leader globale nel settore degli elettrodomestici e delle apparecchiature professionali per la ristorazione. La partnership che lega JRE Italia a Cantina Guido Berlucci è ormai pluriennale, consolidata e strutturata nel tempo. Una unione felice che, anno dopo anno, ha portato all'ideazione di ben sei Cuvée JRE, nate da attente selezioni da parte degli chef JRE, insieme ai loro sommelier e ad Arturo Ziliani (amministratore delegato ed enologo della Guido Berlucci). Nei ristoranti JRE, è oggi possibile gustare la Cuvée JRE n. 6, Franciacorta Extra Brut Riserva 2008, un prodotto dai profumi eleganti, intensi e fragranti, con sentori di arancio candito e frutta a pasta gialla, alternati a note di pasticceria secca. Una rapporto lungo dieci anni lega JRE Italia a Marchesi Antinori, nel segno dell'eccellenza, della ricerca e della crescita. Una crescita testimoniata anche dalla nuova edizione del contest Protagonisti della Sala, iniziativa volta a valutare i professionisti di sala dei ristoranti affiliati JRE Italia. Proprio

I JRE Italia

pochi giorni fa l'ultima fase del contest ha visto l'elezione di Federico Ambrosi (ristorante Malga Panna, Moena) come miglior professionista di sala. Collaborazione stretta è anche quella con l'Acqua San Benedetto, all'insegna della valorizzazione delle eccellenze del Made in Italy. L'Acqua San Benedetto accompagna tutti gli eventi e le numerose manifestazioni organizzate da JRE Italia, con un riferimento particolare alla famosa «Carta delle acque minerali d'Italia», vera e propria collezione di etichette, provenienti da sorgenti diverse per origini territoriali e gusto, per impreziosire il servizio in tavola. Eleganza e ricercatezza anche per quanto riguarda l'abbigliamento di cucina e di sala. In questo caso il partner di JRE è Circuito – Made in Italy, azienda leader dell'abbigliamento professionale, capace di creare giacche e divise taylor made in grado di fare la differenza sia per quanto riguarda lo stile, sia per quanto concerne i materiali utilizzati. Per festeggiare i suoi trentacinque anni di attività, Vallepiciola ha registrato il marchio Champagne P. Vallée al Comité Champagne (MA-4696-33-00193), organismo creato per gestire e tutelare gli interessi dei vigneroni e dei négociants produttori della Champagne. Obiettivo raggiunto grazie alla collaborazione con la Maison Forget-Brimont per la creazione di quattro Champagne: Brut Premier Cru, Blanc de Blancs Premier Cru, Millésimé 2010 Premier Cru e Brut Premier Cru – Riserva JRE una speciale riserva destinata esclusivamente ai ristoranti JRE Italia in tiratura limitata di sole cinquemila bottiglie. La cura del dettaglio nella mise en place è ciò che contraddistingue i ristoranti JRE Italia, ecco perché l'associazione non poteva che trovare in Steelite International, leader mondiale nella produzione e fornitura di prodotti per la tavola e il buffet per il settore Ho.Re.Ca., il partner ideale in fatto di design, eleganza e ricerca dei materiali. Rona Glasswork è stata fondata nel 1892 dall'imprenditore Jozef Schreiber come l'ultima e la più grande vetreria dell'azienda viennese Schreiber und Neffen. Attualmente è una delle poche aziende sul mercato a dividere la lavorazione dei prodotti destinati al settore alberghiero da quelli destinati all'ambito casalingo. Rona porta avanti la sua filosofia nella produzione professionale di prodotti in cristallino, realizzati appositamente per il segmento Ho.Re.Ca. da oltre vent'anni. Questa filosofia è diventata oggi un progetto autonomo dal nome Rona to Serve. JRE Italia ha trovato in Rona il partner di eccellenza per quanto concerne calici e bicchieri, tanto da averne studiato uno esclusivo, soffiato a bocca, firmato JRE, insieme ai suoi sommelier e all'azienda. La collaborazione tra JRE Italia e Bord Bia – Irish Food Board, ente governativo per la promozione dei prodotti food&beverage irlandesi, è stata pensata per valorizzare le qualità e i sapori della carne e dei prodotti ittici dell'isola di smeraldo in un vero e proprio inno alla creatività in cucina. Una partnership iniziata nel segno del gusto all'interno dei ristoranti JRE Italia in occasione della settimana di San Patrizio, con l'iniziativa A taste of Ireland, che proseguirà con un viaggio di alcuni degli chef JRE alla scoperta di prodotti e produttori irlandesi, là dove queste eccellenze hanno origine. La partnership con Cru Caviar nasce dalla continua ricerca da parte dei JRE di produttori di prima classe che garantiscano qualità e sostenibilità, e dalla volontà di Cru Caviar di divulgare, attraverso i più bravi giovani cuochi in Italia, la cultura del caviale, l'importanza del territorio d'origine, il valore dell'artigianalità e l'esperienza nella lavorazione. Tali prerogative, oltre a cinquanta anni di attività nell'allevamento ittico, venticinque anni nella produzione di diverse specie di caviale con il completo controllo di filiera, trenta anni nella selezione delle migliori varietà di caviale al mondo, quattro allevamenti estesi su venti ettari tra Lombardia e Veneto, rendono Cru Caviar un partner ideale per JRE Italia. Al termine del congresso si è svolta, presso l'elegante Locanda del Cardinale, nel pieno centro di Assisi, la cena di gala, preparata da alcuni fra i membri JRE (Alessandro Lestini, Andrea Valentinetti, Michele Castelli, Virginia Caravita, Filippo Oggioni e Andrea Montesi). Alla quale ha poi fatto seguito, ben oltre mezzanotte, l'attesissimo momento del Trippini butta la pasta! (così denominato in onore di Paolo Trippini, che alcuni anni fa ne inaugurò la tradizione). Le cucine del resort che ha ospitato il congresso sono state pacificamente invase. Mentre Nikita Sergeev approntava la 'pasta', e mentre si individuava il JRE che il prossimo anno avrà compito analogo, gli altri associati hanno tirato fuori prodotti, specialità e bottiglie dei rispettivi territori, per un lungo momento di condivisione e di spensierata felicità.

Tutte le foto sono di ©Lorenzo Moreni

I JRE Italia

