

15 anni fa, il grigionese Andreas Caminada sapeva appena cucinare del riso al latte. Oggi, a 31 anni, è il più giovane «Cuoco dell'anno» in Svizzera.

TESTO: Christoph Kohler __ FOTO: Flurina Rothenberger

Nel regno dei sensi

Sono le sette del mattino e il sole si sta affacciando lentamente sulla parte orientale della Valle del Reno, quando il dodicenne Andreas Caminada arriva dal contadino Cavelti a Sagogn. Qui trova la colazione e soprattutto, tanto lavoro. Il piccolo Andreas sgobba e suda fino a quando gli ultimi raggi di sole abbandonano la valle. A casa la mamma sta cucinando i capuns. Il ragazzo, dopo cena, va subito a letto. Queste, le vacanze di Andreas Caminada nel 1988.

Oggi Caminada non lavora meno di allora, solo che a cucinare ci pensa da solo. E lo fa egregiamente. Dal 2003, assieme alla sua compagna Sieglinde Zottmaier, gestisce l'albergo ristorante Schloss Schauenstein a Fürstenu. Nel 2004 i critici della guida gastronomica svizzera Gault-Millau lo definirono la «scoperta dell'anno». Nel 2007, lo elessero la «personalità dell'anno» e quest'anno, con 18 dei 20 possibili punti Gault-Millau, eccolo diventato il «Cuoco dell'anno 2008». Sinora, questo riconoscimento era riservato ai veterani del settore. Caminada ha però appena 31 anni e al termine di un menu a base di gamberi di fiume, capesante, ipoglossi e piccioni di Bresse serve volentieri lecca lecca e marshmallow fatti in casa.

CUCINARE E' UN MESTIERE__ Il grigionese è la nuova stella del firmamento gastronomico, ma questo a lui non sembra importare molto. «Cucinare è un mestiere che tutti possono imparare», è il suo parere. Ma cosa lo rende un cuoco fuoriclasse? «Disciplina e amore per la cucina», ecco la semplice risposta. Forse, il critico degli chef del Gault-Millau, Urs Heller, si riferiva proprio a questa capacità di rimanere con i piedi per terra, quando definiva il grigionese un cuoco giovane ma non eccentrico. A Zurigo si preferirebbe una giovane star della cucina che si atteggiasse a genio, ma nei Grigioni si onora chi rimane modesto.

A Caminada non è caduto il cucchiaino di legno nella culla. Il padre è muratore, la madre sarta professionista. All'età di 16 anni, quando si accingeva a imparare un mestiere, per lui c'erano cose molto più importanti che cucinare. Per esempio lo snowboard, una passione che riusciva a combinare ottimamente con l'apprendistato di cuoco, nella vicina Laax. Prima di iniziare l'apprendista-

to, conosceva appena una ricetta: quella per fare il riso al latte. Cominciò a lavorare di lima... ma non alle ricette, bensì alla sua tecnica dello snowboard. Lo snowboard lo appassionava così come la bella Siglinde di Bayern: questa però mostrava ben poco interesse verso un ragazzo nove anni più giovane.

Anche le persone che si incontrano per caso possono determinare il corso della vita. In Canada Caminada mentre studiava l'inglese conobbe un commerciante di alimentari che lo trascinò per tutti i migliori ristoranti di Vancouver. Per la prima volta, Caminada vide cosa poteva voler dire cucinare: un'ode alla perfezione. Quando tornò in Svizzera, sapeva quello che voleva. Da allora cucinò per i migliori del settore: Bolliger, Lump, Hussong.

IL CASTELLO DELLE FIABE__ E le cose presero un'altra piega anche nella sua vita privata. Sulla pista da sci a Laax incontrò nuovamente la bella Siglinde. E stavolta le cose andarono così bene che tutti e due intrapresero la stessa via o per meglio dire, la stessa autostrada, quella di una vita in comune a tutto gas. Mentre Caminada affinava il suo «mestiere», Sieglinde Zottmaier abbandonava il suo lavoro di istruttrice di snowboard per iniziare la formazione di albergatrice. Quando nel 2003 seppero che il castello Schauenstein a Fürstenu poteva essere preso in gestione, i due se lo aggiudicarono. Trasformarono il podere signorile in un regno dei sensi, con un piccolo ristorante da buongustai senza tanti fronzoli e un delizioso albergo: una sorta di giardino dell'Eden dal romanticismo incontaminato.

Il castello è il sogno della loro vita, per il quale entrambi lavorano. Ma l'ospite se ne avvede appena varcando la soglia del castello segnata dal solido portone in legno e notando all'ingresso l'orologio a pendolo con le lancette immobili. I camerieri sfilano nelle loro vesti verdi tra una portata e l'altra, in cucina Caminada e la sua équipe fanno tintinnare pentole e padelle. Il tutto per un solo fine: quello di rilassare e viziare l'ospite completamente, sino all'estasi.

> Trovi la soluzione del cruciverba a pagina 25 e vinca una cena per due persone nel castello Schauenstein.





Una coppia da sogno – Sieglinde Zottmaier si occupa dell'albergo, Andreas Caminada della cucina.