

Gelinaz Shuffle: 37 top chef si scambiano ristorante

di **Maurizio Bertera**

È la sera di **The Grand Gelinaz!** Quest'anno, in occasione del decimo anniversario, il **“gioco” tra alcuni degli chef più quotati al mondo** non poteva che essere ancora più originale del solito. Il collettivo di Gelinaz è nato nel 2005, prendendo le mosse dalla provocazione di Fulvio Pierangelini: lo chef livornese, dopo anni di ricette dal successo planetario – basti pensare alla passatina di ceci con gamberi – lanciò l'idea del copyright per i signature dish, aprendo la strada al confronto amichevole tra grandi cuochi chiamati a interpretare le ricette altrui, senza paura di osare.

A concretizzare l'idea ci pensò **Andrea Petrini**, il noto giornalista-gourmet – affiancato oggi da Alexandra Swenden – che riscosse immediato entusiasmo tra gli chef. “Chi fa parte di Gelinaz vuole mettersi in gioco sul terreno che più gli è congeniale, quello dell'improvvisazione e della sperimentazione in cucina. Il valore aggiunto della manifestazione sta nell'effetto sorpresa, che ogni volta porta a modificare tema, forma e location dell'evento” spiega.

Per l'edizione del decennale si è realizzato un piccolo capolavoro denominato Shuffle, ossia mescolare. Da qualche giorno, **37 talenti della ristorazione internazionale** sono partiti – rigorosamente senza brigata – alla volta di una destinazione scoperta in parte solo alla consegna del biglietto aereo e in parte dopo l'atterraggio, verso la cucina del ristorante che li accoglierà per il tempo di un servizio. Una volta giunti alla meta, saranno chiamati a ideare un menu di otto portate con la collaborazione della brigata locale e utilizzando gli ingredienti a disposizione nei mercati della città ospitante: a ciascuno, vengono concesse circa 48 ore di assestamento. Il gruppo di chef coinvolti, per scelta dell'organizzazione, non è mai lo stesso, e annovera ogni anno entrate di talento. Così quest'anno già si sono mossi – tra Stati Uniti e Australia, Turchia e Brasile, Danimarca e Perù, Spagna e Italia – top chef come **Massimo Bottura**, **Massimiliano Alajmo**, **Davide Scabin**, Riccardo Camanini (talento bresciano, stella Michelin con il Lido 84 di Gardone Riviera), Mauro Colagreco, Albert Adrià, Inaki Aizpitarte, Jock Zonfrillo, Alex Atala, **Alain Ducasse**, **Renè Redzepi**, Rodolfo Guzman, Mehmet Gurs, Dominique Crenn.

Tutti svelati qualche settimana fa da David Chang in un divertente video, cliccato da migliaia di fans. Tra i protagonisti, come sempre, anche il guru Pierangelini. Il “gioco” coinvolge la clientela gourmet: nei locali dove operano gli chef di Gelinaz, c'è il tutto esaurito da mesi per la serata di oggi. Perché c'è l'attesa di scoprire solo a fine cena quale asso abbia preparato i piatti al posto del già titolato resident chef. Dimenticavamo: perché Gelinaz? È un nome creato da Petrini. “Gelinaz perché ricorda Pierangelini, la géline de Touraine (ndr, una razza pregiata di pollo) e i Gorillaz, gruppo musicale inglese”. Aspettiamo l'idea geniale per l'edizione 2016.