

ORIENTE E OCCIDENTE NEI PIATTI DI UN GRANDE CHEF



AL TERMINE DELLA CENA GOURMET ALL'HOTEL WALDHAUS A SILS MARIA, DURANTE IL GOURMET FESTIVAL DI ST. MORITZ 2018, HO CAPITO INEQUIVOCABILMENTE CHE LE DUE STELLE MICHELIN ATTRIBUITE ALLA CUCINA DELLO CHEF **JÖRG SACKMANN** ERANO AMPIAMENTE MERITATE.



DI **GIACOMO NEWLIN**

Arrivato al Gourmet Festival dalla pittoresca Foresta Nera in Germania, precisamente dal piccolo Comune di Baiersbronn, dove Jörg insieme alla sua famiglia possiede un incantevole Romantik Hotel, ha deliziato i convitati delle cene al Waldhaus, con una cucina ricca di sapori, combinando in modo superbo i prodotti della sua generosa regione ma non solo, con accenti sia mediterranei, sia asiatici. Dopo diverse importanti esperienze professionali a Berlino, a Baden-Baden e a Monaco di Baviera dal grande Eckart Witzigmann, Jörg ha preso in mano le redini del ristorante

Gourmet Schlossberg all'interno dell'Hotel Sackmann, un'impresa per la quale lavora un po' tutta la famiglia, compreso il figlio Nico che sta formandosi in cucina col papà per esserne l'erede. «Ai giovani che intendono intraprendere la professione di cuoco, che richiede disciplina, abnegazione e soprattutto passione, consiglio di informarsi bene sugli sviluppi che questa scelta può avere per la carriera, inoltre raccomando in particolare di valutare se questa scelta si adatti alla propria personalità». Il percorso di un cuoco verso il successo, ossia verso alti punteggi nelle guide gastronomiche è fatto di sacrifici ma anche di grandi



soddisfazioni e il segreto lo si può condensare nelle semplici parole di Jörg: «Ad esempio passare da una stella Michelin alla seconda stella, nella sostanza non cambia molto, perché l'obiettivo rimane sempre quello di migliorarsi e mantenere un livello qualitativo costante». Il successo della cucina di questo chef tedesco sono le sue idee molto chiare nella loro semplicità: «Riuscire a valorizzare gli aromi di ogni prodotto e saper elaborare al meglio i cibi stagionali, in particolare quelli del proprio territorio e di produttori locali». Comunque un cuoco stellato deve essere aperto anche alle altre cucine, come è stato all'Hotel Waldhaus di Sils, dove Sackmann ha unito mirabilmente gli accenti culinari derivanti dalle sue esperienze, aprendosi così alla ricchezza di prodotti e gusti che, detto in altre parole, coniugano ad esempio in maniera magistrale note mediterranee e asiatiche, in cui le spezie da tutto il mondo giocano un ruolo centrale. «Io amo cucinare tutto e ricavare il meglio da ogni prodotto. Mi piacciono i contrasti cercando però sempre di renderli armoniosi». Tornando alla cena proposta dallo chef al Waldhaus di Sils, delle sette portate, in un crescendo di gusti, sapori e colori, desidero ricordarne tre che hanno avuto il pregio, a mio avviso, di sintetizzare la bravura dello chef nell'assemblaggio e nell'equilibrio degli in-

gredienti: Seppia e calamaro in brodo di galanga; Merluzzo islandese in crosta di Kaffir-Lime, composta di zucca e zenzero, olio di semi di zucca tostato e schiuma al cocco con chili; Cervo con pepe croccante, brodo di cipolla caramellata, olivello spinoso, cialde di barbabietola. A leggerle così sul menu, di primo acchito i piatti possono apparire, se non proprio strani, alquanto

inusuali, ma poi, dopo aver assaggiato il primo piatto ecco che esce, da un lato l'ammirazione per il grande chef e dall'altro lato l'appagamento per una composizione di straordinaria godibilità gustativa. Jörg Sackmann sa far sognare i suoi ospiti, cullati in un viaggio virtuale ma anche concreto tra sapori e fragranze che uniscono occidentale e oriente. [U](#)

