

## IL PATTO GREEN

## Una resina vegetale antimacchia per i cuochi in cucina

a pagina 9

## LE AZIENDE IL PATTO GREEN

# Una resina vegetale antimacchia e croccante per il look in cucina

Stories Milano veste chef e personale del Guido da Costigliole

«Perché non mi fai le divise nuove e vesti elegante il mio locale?». È da questa battuta dello chef Luca Zecchin, fatta a Stefano Giordano, ad di Stories Milano, che nasce la collaborazione tra il ristorante Guido da Costigliole (una stella Michelin dentro il relais San Maurizio, a Santo Stefano Belbo) e il marchio di moda sostenibile made in Piemonte, che nasce la prima collezione di capi destinati alle cucine firmata dall'azienda tessile di Cortemilia (Cuneo). Studio dei materiali, esigenze tecniche e interpretazioni stilistiche, sono i punti cardinali del progetto che trova il proprio focus sul rispetto dell'ambiente. Grembiuli della cucina, divise per la sala e giacche da cuoco; sono i prodotti realizzati da Giordano per Zecchin. «Realizzare un abito e un po' come creare un piatto — spiega — li accomuna la ricerca della qualità e

della filiera corta nella produzione». Un punto di vista condiviso anche dal cuoco del Relais di Santo Stefano Belbo che si dice abituato «a guardare la sostanza delle cose, prima della forma» e che spiega come Giordano lo abbia convinto a stravolgere il look della brigata (di cucina e di sala) grazie ai materiali proposti «perché realizzati pensando al futuro del nostro pianeta, in linea con la filosofia alla base della cucina contemporanea». Fare abiti per chef e brigate, però, è tutt'altro che banale. Servono tessuti freschi, che possano essere lavati spesso senza danneggiarsi. La cosa più difficile è stata realizzare il grembiule da cucina, un capo da trattare ad alte temperature per togliere macchie di olio e di grasso. Ep-

pure, Giordano ha scelto un fresco di lana 100% Merino che, di norma, si consiglia di lavare a 40 gradi; una temperatura troppo bassa per smacchiare a fondo, se non fosse che lo stilista ha proposto al ristorante «Un trattamento con una resina vegetale capace di creare una barriera che riveste il tessuto, lo rende meno soggetto alle macchie e lo protegge in fase di lavaggio pur non modificandone l'estetica. Solo al tatto si

percepisce perché la stoffa è più "croccante"». Per la sala le divise sono d'ispirazione orientale, fatte con delle sahariane e un collo alla coreana. «Siamo sempre stati molto attenti al look della sala — spiega Monica Maggini responsabile e socia del locale con Andrea Alciati e

Luca Zecchin — guardiamo con interesse alle tendenze della moda e, per questo, quattro anni fa abbiamo deciso di eliminare le tovaglie e trasformare lo stile del locale». La lana usata per la collezione food del ristorante Guido da Costigliole, è una Merino neozelandese Zq, certificazione che garantisce non sia praticata la tecnica del mulesing sull'animale, una dolorosa asportazione di pelle usata per prevenire le infestazioni da parassiti ma invasiva per le pecore oltre che causa di un peggioramento della qualità finale del prodotto. «Acquistiamo i tessuti del lanificio Reda, che ha tradotto l'approccio etico in un vero e proprio codice fondato sul rispetto per gli animali — conclude Giordano — per questo, ha bisogno di più portavoce, e testimonial, capaci di amplificare il proprio messaggio».

**Simona De Ciero**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Lana Merino certificata Zq**  
 L'attestato garantisce che non sia praticata sull'animale la tecnica del mulesing, una dolorosa asportazione di pelle usata per prevenire le infestazioni da parassiti



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



186056