

ENGLISH VERSION ([HTTP://WWW.IDENTITAGOLOSE.COM/SITO/EN/?ID_CAT=132&ID_ART=14623](http://www.identitagolose.com/sito/en/?ID_CAT=132&ID_ART=14623))

Colagreco: i miei 10 anni di libertà

Videointervista allo chef argentino, che festeggia il decennio al Mirazur. E parla tanto d'Italia...

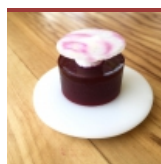
31-05-2016



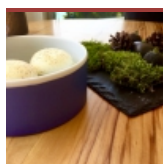
YouTube

Mauro Colagreco festeggia i 10 anni del suo *Mirazur* di Mentone con una serie di cene speciali con chef ospiti, più un menu che ripercorre le tappe principali della sua storia golosa. Intervista di **Carlo Passera** per *Identità Golose*, le foto e il video sono di **Tanio Liotta**

Galleria fotografica



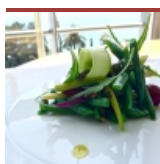
(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9224.jpg>)



(http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9226_copia1.jpg)



(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9229.jpg>)



(http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9232_copia1.jpg)

La composta, serena soddisfazione di un uomo perbene come Mauro Colagreco (<http://www.identitagolose.it/sito/it/6/473/chef-e-protagonisti/mauro.html>) - una persona vera, prima ancora che un grande chef - si potrebbe racchiudere in tre numeri: 25mila («Sono gli euro d'investimento con i quali ho iniziato qui a Mirazur (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11242/ristoranti/mirazur.html?p=0&hash=5>), sembrava un'impresa disperata»), 1 (è il primo ristorante francese

Rubriche - Carlo Mangio

Gita fuoriporta o viaggio dall'altra parte del mondo? La meta è comunque golosa, per **Carlo Passera**



a cura di

Carlo Passera

classe 1974, giornalista professionista, si è a lungo occupato soprattutto di politica e nel tempo libero di cibo. Ora fa esattamente l'opposto ed è assai contento così. Appena può, si butta sui viaggi e sulla buona tavola. Caporedattore del sito [identitagolose.it](http://www.identitagolose.it) (<http://identitagolose.it>)

Seguici su:

f Facebook
(<https://www.facebook.com/identitagolose>)

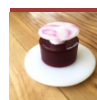
t Twitter
(<https://twitter.com/identitagolose>)

Y Youtube
(<https://www.youtube.com/watch?v=ob=O&feature=related>)

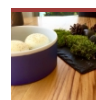
p Pinterest
(<http://www.pinterest.com/identitagolose>)

i Instagram
(<http://www.instagram.com/identitagolose>)

Galleria fotografica



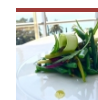
(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9224.jpg>)



(http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9226_copia1.jpg)



(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9229.jpg>)



(http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9232_copia1.jpg)



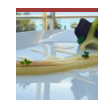
(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9235.jpg>)



(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9246.jpg>)



(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9250.jpg>)



(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9256.jpg>)



(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9261.jpg>)



(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9265.jpg>)



(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9268.jpg>)



(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-9274.jpg>)

Ultimi articoli pubblicati



01-06-2016

Aliberti in Valtellina, bella storia

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/14615/carlo-mangio/aliberti-in-valtellina-bella-storia.html?p=0>)

secondo la 50 Best (<http://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners/Mirazur>), 11° al mondo) e 10. Ossia, in quest'ultimo caso, gli anni che festeggia l'indirizzo di Mentone nella sua ultima versione (è nato negli anni Trenta), letteralmente due passi dal confine italiano, dove questo piccolo grande uomo argentino con tre nonni italiani e una basca impiatta meraviglie dal 2006.

«All'inizio è stata davvero dura. Avevo lavorato coi più grandi chef francesi, ma non ero mai stato io stesso chef. Mi sono buttato in quest'avventura, in un luogo che era chiuso da 4 anni, una struttura immensa lontana dal centro del paese, nella Costa Azzurra dove c'è tanta concorrenza e la gente viene solo nella bella stagione. Eravamo 3 in cucina e 2 in sala. E ho aperto con 25mila euro in tasca, senza possibilità di chiedere credito in banca, poiché sono straniero... Potrebbe essere un caso di scuola su come non aprire un ristorante».



E invece è andata alla grande. Come ci sei riuscito?

«Avevo tanta voglia di fare. Sono stati 10 anni di sacrifici, ma anche di allegria. E ho avuto un po' di fortuna, incontrando il proprietario del *Mirazur*, l'inglese Michael Likerman - oggi per me è quasi un padre - che ha scommesso su di me, chiedendomi all'inizio un affitto molto basso. Sono arrivato in Francia 16 anni fa solo col numero di telefono dell'amico di un amico, avevo intenzione di rimanere 2 o 3 anni. Sono ancora qui, vicino al mare. Un sogno che si è avverato».

La maggior soddisfazione?

«Prima cosa, qui sono nati i miei due figli. Ma penso anche al riconoscimento come *Chevalier des Arts et des Lettres*, una sorta di consacrazione in Francia, c'erano i miei parenti venuti apposta dall'Argentina. Ne sono così orgoglioso! Guardati attorno: il mare, la montagna, un orto bellissimo, due grandi culture gastronomiche come la francese e l'italiana. E un argentino lì in mezzo, che ha goduto di totale libertà di espressione. Ho avuto la possibilità di raccontare un territorio come mai prima, perché non avevo schemi prestabiliti, vado da un territorio all'altro senza confini».

Il futuro della cucina è questa libertà di mettere insieme tante influenze per farne una sintesi personale?

«Credo di sì. Intendiamoci, io amo la tradizione. Sono stato recentemente *Dal Pescatore* della famiglia Santini, ho mangiato i loro ravioli, fatti al momento: strepitosi. Io vorrei che ci fossero sempre posti così. Credo si debba far tesoro della tradizione, rispettandola e poi facendola evolvere. Poi penso anche che in questo mondo globalizzato è giusto muoversi con una visione sincretica. Serve una libertà intelligente, per proporre moderna cucina di territorio»

Per il 50 Best sei il migliore di Francia. La vedi come responsabilità, onore, fonte d'ansia...

«Le tre cose insieme. E' il secondo anno che sono il primo in Francia; nel 2015 qualcuno ha storto il naso, quest'anno invece sono arrivati tanti complimenti dai



31-05-2016

Colagreco: i miei 10 anni di libertà

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/14610/carlo-mangio/colagreco-i-miei-10-anni-di-liberta.html?p=0>)



08-05-2016

Risotto sì, ma col Vialone Nano

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/14500/carlo-mangio/risotto-si-ma-col-vialone-nano.html?p=0>)



28-04-2016

Gran cucina al Grand Hotel

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/14453/carlo-mangio/gran-cucina-al-grand-hotel.html?p=0>)



29-03-2016

Porto a Como un pezzo di Londra

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/14248/carlo-mangio/porto-a-como-un-pezzo-di-londra.html?p=0>)



18-02-2016

Costardi, un menu tutto dolce

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/13920/carlo-mangio/costardi-un-menu-tutto-dolce.html?p=0>)



08-01-2016

Le 150 salse di Quico

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/13703/carlo-mangio/le-150-salse-di-quico.html?p=0>)



04-12-2015

Atene golosa in 32 foto

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/13500/carlo-mangio/atene-golosa-in-32-foto.html?p=0>)



01-12-2015

Nozze tra cacao e fiori: una magia

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/13398/carlo-mangio/nozze-tra-cacao-e-fiori-una-magia.html?p=0>)



30-11-2015

Atene non è più solo Funky

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/13382/carlo-mangio/atene-non-e-piu-solo-funky.html?p=0>)

collegli, penso ad Alain Passard che mi ha scritto una bellissima lettera. Intendiamoci: io non credo di essere il miglior chef in Francia, qui il livello è altissimo. Ma dire chi è il primo, il secondo o il terzo non ha molto senso: è come comparare il *Celler de Can Roca* col *Mugaritz*: sono entrambi grandi, trasmettono tante emozioni, ma diverse. O Alain Passard con Pierre Gagnaire».



Mauro Colagreco a *Identità Milano* 2011 presentato da Paolo Marchi

Se il tuo locale fosse 30 metri più a Est, tu saresti invece al numero 2 in Italia, dopo Bottura... Cosa ti viene in mente, se dico "Italia"?

«Tradizione, prodotto, modernità, soprattutto diversità: Nord, Centro, Sud... Io adoro la diversità, è un tesoro da preservare. L'Italia è stato il Paese più pronto ad assorbire storicamente l'influenza di altre culture. E' tradizionalista, ma deve essere sempre in evoluzione».

E lo è?

«Sì. Penso a Massimo Bottura, che è un amico: ha fatto molto bene all'Italia, perché ha aperto e continua ad aprire porte per fare capire che la cucina è evoluzione; che la tradizione è il momento che vive la società».

Oggi sempre di più lo chef è chiamato anche a un ruolo sociale. Che ne pensi?

«Tutti dobbiamo porci il problema della sostenibilità ambientale. Noi chef siamo personaggi pubblici, quindi abbiamo una responsabilità forte, dobbiamo trasmettere i giusti messaggi. Penso agli sprechi: ognuno dovrebbe compiere un piccolo gesto per limitarli. Noi in cucina abbiamo appeso delle foto che ritraggono ragazzi poveri sudamericani, come pro memoria prima di buttare il cibo. Poi con Virgilio Martinez e Jorge Vallejo abbiamo il progetto *Origenes*: andiamo nelle zone più povere del Sudamerica, abitiamo qualche giorno con le tribù, per scoprire prodotti, tecniche, ma soprattutto apprendere il rapporto con la natura. E' un patrimonio sociale e culturale da salvare, quelli sono popoli destinati forse a sparire, non dobbiamo disperderne le conoscenze».



19-11-2015

C'è una svolta Al Mercato

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/13223/carlo-mangio/ce-una-svolta-al-mercato.html?p=0>)



18-11-2015

In viaggio dal casaro-alchimista

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/13202/carlo-mangio/in-viaggio-dal-casaro-alchimista.html?p=0>)



12-11-2015

3Quarti in memoria di Stefano

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/13162/carlo-mangio/3quarti-in-memoria-di-stefano.html?p=0>)



10-11-2015

La verità sugli insetti nel piatto

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/13146/carlo-mangio/la-verita-sugli-insetti-nel-piatto.html?p=0>)



11-09-2015

Che katsuobushi vuoi? Di vitello

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/12516/carlo-mangio/che-katsuobushi-vuoi-di-vitello.html?p=0>)



30-07-2015

Il ristorante pigne, funghi ed erbe

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/11988/carlo-mangio/il-ristorante-pigne-funghi-ed-erbe.html?p=0>)



11-07-2015

Sara Preceruti va al lago

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/11505/carlo-mangio/sara-preceruti-va-al-lago.html?p=0>)



21-06-2015

Vorrei una cotoletta alla francese

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/11179/carlo-mangio/vorrei-una-cotoletta-alla-francese-.html?p=0>)



07-05-2015

L'Essenziale è un buon piatto

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/10358/carlo-mangio/l-essenziale-e-un-buon-piatto.html?p=0>)

Colagreco e Bottura (foto peregrinagourmet.com (<http://peregrinagourmet.com/>))

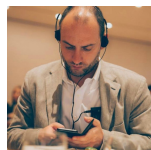
Dove vorresti andare a mangiare in Italia?

«Da Niko Romito: è abruzzese, la mia famiglia viene da lì, ma non ci sono mai stato. Poi da tanti altri: Bottura, o al Don Alfonso. E' bellissimo entrare nella cantina dell'Enoteca Pinchiorri insieme ad Annie, la prima cuoca italiana con 3 stelle. Poi mi piace avere come amico un pazzo come Davide Scabin. E penso anche a Paolo Lopriore, col suo amaro. L'Italia è grande!».

Per festeggiare i dieci anni del "suo" *Mirazur*, **Colagreco** ha ideato un format originale: una serie di cene denominate *MIO*, per tutto il 2016, che avranno come protagonisti 10 tra gli chef più acclamati del mondo. Creeranno un menu degustazione esclusivo per una sola notte, con date prestabilite fino al 28 ottobre 2016, giusto poco prima della chiusura invernale del ristorante.

Il team degli chef che prenderanno parte alla celebrazione del decennio di *Mirazur* è composto da **David Kinch** (venerdì scorso, ne parleremo su [identitagolose.it](http://www.identitagolose.it) (<http://www.identitagolose.it/>)), **Rene Redzepi** (lunedì scorso), **Alex Atala** (prossimo appuntamento il 28 giugno), poi **Yoshihiro Narisawa**, **Andoni Luis Aduriz**, **Virgilio Martinez**, **Emmanuel Renaut**, **Sebastien Bras**, **Jorge Vallejo** e **Massimo Bottura**, il 27 ottobre. Info qui (<http://www.mirazur.fr/index.php#les-dix-ans>).

Per tutti gli altri giorni, è disponibile invece un menu speciale che ripercorre i grandi piatti del decennio al *Mirazur*: imperdibile (vedi la fotogallery).



a cura di

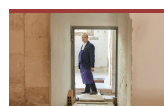
Carlo Passera

classe 1974, giornalista professionista, si è a lungo occupato soprattutto di politica e nel tempo libero di cibo. Ora fa esattamente l'opposto ed è assai contento così. Appena può, si butta sui viaggi e sulla buona tavola. Caporedattore del sito [identitagolose.it](http://www.identitagolose.it) (<http://www.identitagolose.it/>)

Condividi



[mangio/lessenziale-e-un-buon-piatto.html?p=0](#)



27-04-2015

Ciccio Sultano si fa in tre

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/10151/carlo-mangio/ciccio-sultano-si-fa-in-tre.html?p=0>)

« 1 2 3 ... »

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Chef e Protagonisti

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/161/chef-e-protagonisti.html>)

Ricette

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/162/ricette.html>)

Video

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/165/video-e-protagonisti.html>)

Rubriche

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-siamo.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/13/rubriche.html>)

Partners

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/45/1149/sede/milano-congressi.html>)

A tavola con noi

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

IDENTITÀ MILANO

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/8/presentazione-congresso.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/162/ricette.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/165/video-e-protagonisti.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-siamo.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/13/rubriche.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/45/1149/sede/milano-congressi.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

Guida 2016

(<http://www.guidaidentitagolose.it/>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/127/milan-food-wine-festival.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/153/roma-food-wine-festival.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/53/identita-london.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/75/identita-new-york.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

EVENTI

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/127/milan-food-wine-festival.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/153/roma-food-wine-festival.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/53/identita-london.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/75/identita-new-york.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/33/ampa>)

[tavola-con-noi.html](#)) (<http://www.identitagolose.it/sito/it/91/rassegna-stampa.html>)

[Home](#) (<http://www.identitagolose.it/sito/it/>)

[Chi siamo](#) (<http://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-siamo.html>)

[Contatti](#) (<http://www.identitagolose.it/sito/it/102/1877/contatti/contatti.html>)

[Cookie Policy](#) (<http://www.identitagolose.it/sito/it/195/cookie-policy.html>)

[Identità web food](#)

[protagonists](#)

(<http://www.identitagolose.com/sito/en/>)

[congresso internazionale di](#)

[cucina](#)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/8/cose-il-congresso.html>)

Identità Web S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 Milano - P.I. e C.F. 07845670962
t. +39.02.48011841 - f. +39.02.48193536

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/156/grancuochi-all-opera.html>)

[Identità Golose a Host](#)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/159/identitagolose-a-host.html>)

[Tutti a Tavola!! #spesaalmercato](#)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/138/tutti-a-tavola-spesaalmercato.html>)

[Identità di libertà](#)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/54/identitadi-liberta.html>)

[Qoco](#)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/125/qoco>.

[Un risotto per Milano](#)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/88/un-risotto-per-milano.html>)

[Shanghai](#)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/55/shangl>