

[Privacy](#)

Lo chef Cravero: come reinventarsi ai tempi del Covid



Ai tempi del Covid essere ristoratori comporta coraggio e fantasia. Sopravvivere o reinventarsi prendendo decisioni rapide, a volte dolorose, ma necessarie. Prima il lockdown, ora le difficili condizioni che stiamo ancora attraversando impongono rinunce sia ai clienti sia a ristoratori. Insomma, nulla è più come

prima. Lo sa bene Gianpiero Cravero, chef del Novarese, noto oltre i confini provinciali per la sua peculiare attenzione alla cucina del riso. Sino all'inizio del 2020 era titolare di due locali, uno a Novara e l'altro a Caltignaga.

“Faccio il ristoratore da quando avevo 24 anni e la fatica e la dedizione che questa professione richiede sono sempre state notevoli – afferma – ma in questo momento storico, inutile dirlo, lo sono di più. Mi ritengo fortunato ad aver deciso, alla fine dell'anno scorso, di rinnovare completamente il mio storico ristorante “Cravero” a Caltignaga (inaugurato nel 1984), un locale ampio, con due sale, circondato da un bel giardino e con le sue “rooms” al piano superiore. La ristrutturazione ci ha permesso di adeguarci rapidamente alle normative di emergenza, alle sanificazioni, al distanziamento arrivati qualche mese dopo. Dal punto di vista della cucina, gli ho dato una nuova veste, quella di un'Osteria Contemporanea in cui c'è la cura dell'ambiente e del servizio, assoluta attenzione alla qualità e anche all'originalità delle materie prime, tutto accomunato però dal calore di un contesto rilassato e informale. Ho faticato, ma sono riuscito a mettere insieme uno staff giovane, tutto al femminile di cui sono orgoglioso, che ci crede e ha il mio stesso entusiasmo”.

A Novara, l'altro ristorante, era il “Convivium”. Péunto di riferimento. Chiuso con l'arrivo del lockdown. E ora?

“In questi mesi frenetici ho cercato una soluzione per tenere aperto anche questo ristorante che mi ha regalato tante soddisfazioni ed era stato inaugurato dieci anni fa. Ebbene la natura stessa del locale, il fatto che sorga in una villa antica, le sue dimensioni ridotte, lo rendono poco adatto a questo momento storico. Alla fine dopo tante idee e valutazioni, con un po' di dispiacere, ho fatto una scelta che è anche una scelta di vita. Gestire due ristoranti in questo momento è un'impresa non facile. Il “Cravero” è casa mia, sorge in un contesto tranquillo, mi rispecchia. Con le mie giovani collaboratrici abbiamo portato a Caltignaga un po' dell'alta cucina e della sperimentazione che facevamo al “Convivium”. Vedo con piacere che forse le cose che stiamo proponendo piacciono e riescono a convincere anche qualche novarese che non ama troppo allontanarsi dal centro.

Tanti affezionati del Convivium ci hanno seguito e molti, entrando all'Osteria Contemporanea scoprono con sorpresa un ristorante completamente nuovo ed elegante. Per ora quindi le cose stanno così, il Convivium è chiuso e non riaprirà. Certo questa pandemia ci sta insegnando che gli scenari cambiano con molta rapidità, ma ora è così”.



*Lo chef Cravero: come reinventarsi ai tempi del Covid added by **Gianfranco Quaglia** on 22 ottobre 2020*

View all posts by Gianfranco Quaglia →

© Riproduzione riservata