

## BEEF CAFÈ | Intervista Francesco Terrenghi

### Dal giro tra le cucine al viaggio nel mondo della carne di qualità: la storia di Chef Francesco Terrenghi

Abbiamo intervistato lo chef di Beef Cafè Francesco Terrenghi, che ci ha condotto attraverso il suo percorso professionale in una storia che mescola passione, tradizione, innovazione e un amore profondo per la cucina di qualità.

### Un percorso formativo ricco e diversificato

Terrenghi inizia il suo viaggio culinario frequentando per 5 anni la scuola alberghiera a Bormio (Sondrio). Dopo la scuola sperimenta diverse esperienze lavorative, da commis di cucina a ristoranti storici come il Cervetta a Como.

Successivamente trascorre 6 mesi a Formentera, nella stagione estiva, dove gestisce un chiringuito: Terrenghi sottolinea l'importanza di girare il mondo nei primi anni della carriera, definendo quel periodo come una fase in cui bisogna "sporcarsi" e contaminarsi per crescere professionalmente.

### Il ristorante San Maurizio e la strada verso il Grand Hotel et de Milan

Successivamente il suo percorso lo porta al ristorante San Maurizio di Mariano Comense (CO), dove lavora per alcuni anni: un trampolino di lancio verso il prestigioso Grand Hotel et de Milan, un contesto di prestigio dove Terrenghi affina ulteriormente le sue competenze in cucina girando tutte le partite... un passo cruciale nella sua carriera.

Dopo tre anni al Grand Hotel et de Milan, Terrenghi si sposta al Savini di Milano, dove lavora con chef Umberto Vezzoli, come capo partita al pesce.

Dopo altri tre anni Terrenghi decide di tornare in Brianza, prima al San Maurizio come chef e in seguito a Le Querce a Mirabello (CO), dove trascorre 6 anni lavorando principalmente per grandi banchetti e cerimonie, ma sempre nel rispetto di elevati standard di qualità e servizio.

### La passione per la carne e l'incontro con la Fassona

Influenzato dalla sua infanzia trascorsa in una famiglia che allevava e macellava animali (mucche, galline mericanelle, anatre, oche, tacchini, conigli), tanto da "non aver mai visto il macellaio fino a vent'anni", Terrenghi coltiva una profonda passione per la carne. Questo interesse lo spinge ad approfondire la conoscenza della carne di Fassona, una razza di bovini tipica del Piemonte, robusta e adatta per la produzione di carne di alta qualità.

L'incontro con Massimiliano Elli, un medico appassionato di bestiame che ben conosce le proprietà salutari della carne rossa, già proprietario di un allevamento di Fassona, è stato determinante. Insieme, creano una filiera completa, dalla selezione delle fattrici alla produzione di carne certificata. È proprio questa collaborazione che porta alla nascita del progetto Beef Cafè.

### L'inserimento della pizza gourmet e la filosofia di Beef Cafè

Non solo un ristorante di carne, Beef Cafè ha scelto di proporre anche la pizza gourmet, abbracciando le tendenze del momento. Terrenghi riflette sulla decisione di includere la pizza nel menu, sottolineando come debba sposare la filosofia generale del locale. Per questo la ricerca di novità è continua e vengono scelte le farine del produttore Petra ed Enkir del Mulino Marino: per tradizione di origine piemontese, si tratta di un grano antico recuperato, con poco glutine. E le pizze gourmet diventano tele su cui comporre ingredienti selezionati e abbinamenti ricercati.

### La costruzione del menù e la collaborazione

Terrenghi è sempre stimolato dalla collaborazione con le persone della sua brigata, che gli portano guizzi sempre nuovi... le invita a mettere nel piatto ciò che sono, essere loro "i vulcani". Nella carta ogni cuoco mette la propria impronta, raccontando chi è attraverso gusti e accostamenti: ed è proprio questo il valore aggiunto. "In cucina è necessario sempre qualcuno che non la pensa come te", per scoprire prospettive di sapore sorprendenti.

### La responsabilità del cuoco e la condivisione della cultura alimentare

Per Terrenghi il ruolo di cuoco non è focalizzato solo alla preparazione dei piatti: riconosce la responsabilità di condividere la cultura alimentare con gli ospiti. Sottolinea l'importanza di trasmettere conoscenze sulla provenienza e la lavorazione degli ingredienti, considerando il cibo come una forma d'arte che richiede un'appropriata comprensione e competenza.

I partner (partner appunto, non solo fornitori) di Beef Cafè sono selezionati fra le realtà di vari territori, garanzia di materie prime di qualità. Da Nibionno per i latticini, con consegne settimanali di fresco dalla Puglia, a Mariano Comense per le verdure, questi ingredienti si aggiungono a carni e salumi del Consorzio Coalvi.

### Il futuro e la passione continua per la cucina

Terrenghi condivide il suo entusiasmo, sottolineando che il viaggio è più importante e più stimolante dell'arrivo. Con un approccio di formazione continua e l'apertura a nuove idee, lo chef si impegna a mantenere vivo il suo spirito innovativo e il profondo amore per il suo lavoro. Dedicarsi alla cucina significa scegliere uno stile di vita, bisogna "buttare fuori tutto" e non veder l'ora di ricominciare.

La storia di Francesco Terrenghi è un viaggio di passione, crescita e dedizione alla qualità. Da Bormio a Milano e alla Brianza, da ristoranti storici a una collaborazione innovativa nell'allevamento di Fassona, Terrenghi ha costruito una carriera eclettica, evidenziando l'importanza di sfidarsi sempre e imparare continuamente.