

MalpensaNews

Musica, organizzazione e creatività: il mondo della cucina di Stefano Portogallo a Sotto la cloche

Orlando Mastrillo · Tuesday, June 30th, 2026

Una cucina professionale inizia a lavorare molto prima che arrivino i clienti. Dietro ogni piatto ci sono ore di preparazione, ricerca delle materie prime, organizzazione della brigata e la capacità di risolvere gli imprevisti senza farli pesare su chi è seduto a tavola. È questo il racconto di Stefano Portogallo, ospite della trasmissione Sotto la cloche di Radio Materia, condotta da Rose, Dome e Isa, in un dialogo dedicato al lavoro quotidiano di uno chef e alla cultura dell'ospitalità.

Il lavoro comincia all'alba

Nel corso della puntata Portogallo accompagna gli ascoltatori nel backstage di una cucina professionale, spiegando come ogni servizio sia il risultato di un'organizzazione costruita con largo anticipo. La giornata inizia con la preparazione delle basi, il controllo delle forniture e il coordinamento della brigata. Dietro una ricetta possono esserci mesi di ricerca, prove e confronto con produttori e fornitori per individuare gli ingredienti migliori. «Ogni piatto nasce molto prima di arrivare in tavola. Serve tempo per studiarlo, provarlo e trovare il giusto equilibrio» -racconta lo chef.

La musica come ingrediente dell'esperienza

Tra gli aspetti più curiosi affrontati durante l'intervista c'è il rapporto tra cucina e musica. Per Portogallo il sottofondo musicale non è un semplice accompagnamento, ma uno strumento capace di influenzare sia il lavoro della brigata sia l'esperienza del cliente.

In cucina aiuta a mantenere il ritmo, favorisce la concentrazione e rende più fluido il lavoro durante il servizio. In sala, invece, contribuisce a creare un'atmosfera coerente con i piatti proposti, insieme all'arredamento e agli altri elementi dell'ambiente.

Lo chef paragona un piatto a un brano musicale: entrambi sono opere complete, che non dovrebbero essere modificati privandoli di una parte essenziale. Durante la trasmissione propone anche un gioco di abbinamenti tra un ideale menù estivo e alcuni artisti: dai Police per un crudo di ricciola a Vinicio Capossela per un raviolo d'astice con fragola fermentata, fino ai Rolling Stones associati a un piatto di agnello con curry rosso e melanzane e a Banana Republic di Lucio Dalla e Francesco De Gregori per accompagnare un dessert dai sapori tropicali.

Il problem solving in cucina

Un altro tema centrale è la gestione degli imprevisti. Secondo Portogallo, uno chef deve essere prima di tutto un risolutore di problemi. Quando qualcosa va storto, la priorità è non compromettere l'esperienza del cliente. Se una preparazione non raggiunge gli standard desiderati, la soluzione non è servirla comunque, ma rifarla, offrendo nel frattempo un piccolo assaggio per rendere più piacevole l'attesa. «L'ospite deve sentirsi accolto anche quando c'è un problema. L'onestà e la cura fanno sempre la differenza» – spiega chef Stefano Portogallo. Lo stesso approccio vale per le richieste particolari dei clienti, che richiedono flessibilità, creatività e capacità di adattamento senza perdere il controllo della situazione.

Il valore dell'organizzazione

Per ridurre al minimo gli imprevisti, ogni servizio è preceduto da un briefing durante il quale vengono condivise informazioni su allergie, prenotazioni speciali e caratteristiche del menù. Anche le critiche rappresentano uno strumento di crescita. Se più clienti segnalano lo stesso problema, spiega Portogallo, è importante mettersi in discussione e rivedere la ricetta, senza considerare il proprio punto di vista come l'unico possibile.

Cucina, emozioni e condivisione

Nel dialogo con Rose, Dome e Isa emerge una visione della ristorazione che va oltre la preparazione dei piatti. Per Stefano Portogallo cucinare significa costruire ricordi, creare momenti di condivisione e offrire un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. Un percorso in continua evoluzione, alimentato dal confronto con colleghi, produttori locali e clienti, nel quale tecnica, creatività e sensibilità convivono ogni giorno dietro le quinte di una cucina professionale.

This entry was posted on Tuesday, June 30th, 2026 at 4:09 pm and is filed under [Life](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.