



**PAOLO BONOLIS
E SONIA BRUGANELLI**
«LE NOSTRE 1000 PUNTATE
DI AVANTI UN ALTRO!»



**PARLA IL PAPÀ DI
MONTALBANO**
CAMILLERI: «IL COMMISSARIO
ORMAI MI... PERSEGUITA!»



RON
«QUANTO
MI MANCA
LUCIO DALLA»

N° 9 - 27 FEBBRAIO 2018



**I PROGRAMMI
DI TUTTE LE RETI
dal 3 al 9
MARZO 2018
+100 CONSIGLI
SUL MEGLIO IN TV**

**ANTONINO
CANNAVACCIUOLO**

**LO CHEF PIÙ SIMPATICO
DELLA TV TORNA
SUL CANALE NOVE
CON CUCINE
DA INCUBO.
E RACCONTA A SORRISI
I SUOI SEGRETI:
DALLA MICIDIALE
PACCA SULLA
SPALLA
AL SUBLIME
RISOTTO
ALLE VONGOLE**

**INTERVISTA
E FOTO
ESCLUSIVE**

**IL GIGANTE
GENTILE**

€ 1,50



81809

9 770038 156000

GRUPPO MONDADORI

Prote Italiane spa - Sped. in A.P. D.L. 353/03 art. 1, comma 1, DCB Verona

SETTIMANALE SCOPRIE € 1,50 - COPERTINA € 3,80 - DICHI. COP. 350 - IUR. 8.2.2007 - D. 13.707 - F. 13.300 - A. SP. € 2,80 - GB. 12.000 - CANOVA 000.5000 - MI. COTE D'AZUR € 3,10

I SEGRETI DEL SUO MICIDIALE MARCHIO

Ricevere la celebre «pacca» sulla spalla di Antonino Cannavacciuolo è un privilegio. Doloroso, ma pur sempre un privilegio. Perciò, prima dell'intervista abbiamo subito messo in chiaro una cosa: «Antonino, noi non ce ne andiamo finché non ci mostra tutti i segreti della pacca». Come vedete, siamo stati accontentati. Nelle foto sotto potete vedere la dimostrazione pratica. Nel riquadro a fianco

trovate i dati scientifici. E qui la storia. «La pacca l'ho ereditata da papà Andrea (nella foto a destra, ndr). Sai quante me ne tirava! Io però l'ho perfezionata». Esistono infatti regole rigorose. «La prima è che è riservata agli uomini: mai colpire una signora, ci mancherebbe. Poi, la pacca si dà solo con la mano destra sulla spalla sinistra. Ed è consigliabile, anche se non indispensabile, posizionare bene chi la

riceve, tenendolo con l'altro braccio». Con un simile strumento di difesa, Antonino si è fatto rispettare fin dall'inizio. «Ho cominciato a lavorare



DI FABBRICA: LA PACCA SULLA SPALLA



Foto da Instagram

in cucina a 13 anni con uno chef che mi riempiva di mazzate... Tornavo a casa con dei bozzi così, ma papà non era molto impressionato, anche perché aveva grande stima di quel collega. "Se te le ha date vuol dire che

te le meritavi" diceva. Un giorno però mi sono vendicato e con un amico gliel'abbiamo ridate tutte. Peccato che fosse anche il professore di cucina del nostro istituto alberghiero». E lo chef continua: «Per ripicca mi ha "presentato" all'esame finale con un misero 6 in cucina. Voleva solo spaventarmi, perché lo sapeva benissimo che ero bravo e me la sarei cavata. E infatti io sono uscito con il 10. Tiè!».

ECCO TUTTI I NUMERI CHE DOVETE SAPERE

270 cm² è l'area della mano di Antonino.
800 grammi è il peso (lo chef pesa 130 chili).
90 cm è la distanza iniziale tra la mano e la spalla del malcapitato di turno.
29 km all'ora è la velocità della mano.
64 Newton è la forza sprigionata nell'impatto. Paragonabile a quella di una energica martellata o di un servizio tennistico di Federer.



completamente diversa dal cucinare. È un secondo lavoro».

Le secca se la paragono a Bud Spencer, lei come un gigante buono della cucina italiana in tv? E poi siete entrambi napoletani...

«Mi lusinga. Ho cominciato a lavorare in cucina a 13 anni e c'erano solo due cose per cui mi fermavo: i film di Bud Spencer e il cartone "Holly e Benji"».

Ma se lei è Spencer, chi potrebbe fare Terence Hill?

«Joe Bastianich. Giochiamo spesso sul contrasto tra il suo accento americano e il mio. Chissà, in un altro programma...».

Ha parlato dei suoi inizi. C'è un piatto che le ricorda l'infanzia?

«Il risotto con vongole e timo (*vedere ricetta a lato*). L'odore di quel timo selvatico mi ricorda quando giocavo all'aperto con gli amici, 30 anni fa: c'era proprio quel profumo lì. Ecco, un buon piatto ha il potere di trasportarti da Orta a Napoli in un lampo».

Che bambino era Antonino?

«Un bambino felice, laborioso, rispettoso degli anziani e della loro conoscenza. I valori che oggi sto cercando di trasmettere ai miei figli (*Elisa e Andrea, ndr*). Proprio qualche giorno fa mia moglie mi ha chiamato in disparte con la bambina e ha detto: "Elisa deve darti una notizia". "E che c'è?". "Vuole continuare la nostra attività. Da domani, se sei d'accordo, comincerà a fare pratica nell'ufficio con la mamma. Due ore al giorno". Io, lo ammetto, sono rimasto un po' dubbioso...».

E perché? Questo mestiere non le ha dato enormi soddisfazioni?

«Certamente. Però non sempre va così bene. È duro e ti fa vivere una vita diversa: noi lavoriamo quando voi festeggiate. Prenda la Pasqua, per voi è una festa, per noi un incubo. Io in tutta la mia vita ho festeggiato un solo Capodanno. Il ristorante era chiuso per lavori e allora sono andato a Capri con gli amici. Tutti brindavano, io mi sentivo fuori posto. Non vedevo l'ora di tornare in cucina.» ■



A TESTA ALTA

Uno dei motti dello chef è: «Mai guardare le scarpe dei clienti». Ovvero: «Essere fieri del proprio lavoro e tenere la testa alta».

©Riproduzione riservata