

Cannavacciuolo

«Il piatto forte è l'emozione»

L'intervista allo chef stellato

LA CUCINA
CHE PASSIONE

Bisogna conoscere la storia degli ingredienti: dobbiamo tornare alla terra. Il vero cuoco? È quello che si sporca le mani



di CHIARA BESANA

- MILANO -

ANTONINO Cannavacciuolo non si ferma mai. Lui è un uomo che vive di cucina e di emozioni e così, lasciata alle spalle con successo la prima esperienza a Masterchef, lo chef stellato è ora impegnato in un tour de force tutto milanese tra la promozione del suo nuovo libro "Il piatto forte è l'emozione: 50 ricette dal Sud al Nord" edito da Einaudi e le riprese di "Cucine da Incubo", il programma tv che torna il 27 marzo sul canale 9 del digitale terrestre. E sempre a fine mese lo chef napoletano farà ritorno a casa, a Villa Crespi, dove si riapriranno le porte della reggia moresca per dare il benvenuto a clienti da ogni parte del mondo. Tornato alla guida della sua brigata ha già però in cantiere un nuovo ed unico progetto, che promette di far parlare di sé.

Il suo terzo libro è un viaggio nell'Italia dei sapori e delle tradizioni tra ricordi e sentimenti.

«Era proprio il mio intento: quello che a me affascina di una ricetta è la storia. È il racconto che fa grande un piatto».

Nel suo libro scrive: "Gli ingredienti ti parlano". Come si può imparare ad ascoltarli?

«Ai ragazzi dico che per essere bravi bisogna stare in mezzo agli ingredienti, conoscerli e soprattutto conoscerne la storia. Il cibo a cui ci siamo abituati in questi anni con la grande distribuzione è violenza. Dobbiamo tornare alle radici di quello che mettiamo nel piatto. Tra 15 anni scommetto che in tv non ci saranno più gli chef, ma i contadini. Dobbiamo infatti fare una marcia indietro e tornare alla terra, all'origine di quello che poi troviamo nel piatto. Il vero chef deve sporcarsi le mani».

E riguardo all'impattamento?

«È fondamentale. Il piatto si sviluppa come

un quadro, bisogna capire i colori giusti, gli equilibri, l'armonia. Come diceva mio padre "si mangia prima con gli occhi che con la bocca"».

Bilancio dell'esperienza a Masterchef: com'è andata? Come si è trovato con gli altri tre giudici?

«Benissimo. I miei compagni di viaggio sono tre veri professionisti, che ho potuto conoscere ancora di più grazie a questa esperienza. Carlo, Bruno e Joe sono tre uomini che sanno il fatto loro. Carlo (Cracco) poi per me è stato un vero punto di riferimento: quando io stavo iniziando questo mestiere lui era già sul pezzo, era già affermato».

E come ha trovato invece i concorrenti?

«Interessanti. Alcuni di loro vogliono entrare nella mia brigata. Cinque o sei hanno del potenziale. Li devo solo lavorare meglio, affinarli, e farli correre un po'. Tra questi sicuramente Andrea e Dario».

Tra pochi giorni si riapriranno le porte di Villa Crespi. Cosa prova ogni volta che ci rimette piede?

«È tornare a casa. E poi dopo tre mesi di chiusura abbiamo voglia di ripartire».

E i clienti sono cambiati da quando la vedono in tv?

«No. Io però, compatibilmente coi miei impegni, voglio sempre esserci perché per me non c'è emozione più grande che vedere la felicità nei loro occhi. Villa Crespi è un bel viaggio e per me è indispensabile coccolare chi viene da noi con piatti inaspettati, attenzioni e continue sorprese».

Il 19 aprile la cucina arriva allo Stadio Olimpico con "Pure tu vuoi fare lo chef? La scelta", uno spettacolo di alta formazione per chi vuole fare ristorazione. Pronto?

«Una grande sfida. Non vedo l'ora».

