

## ANTONINO CANNAVACCIUOLO Lo chef stellato è tornato in tv per **Con me la cucina non è**

di Barbara Mosconi



**L**o chef pluristellato Antonino Cannavacciuolo torna a imperversare nelle cucine di dieci ristoranti che non se la passano bene. Entra, vede cosa non funziona, mostra, dimostra, urla se c'è da urlare (con l'inconfondibile accento partenopeo), si rimbecca le maniche e alla fine di una settimana se ne va lasciando un ristorante in buona salute. Il tutto in onda nella quarta edizione di «Cucine da incubo», dieci puntate prodotte da Endemol e trasmesse la domenica sera su **Nove**.

**Chef, cos'è che proprio non tollera entrando in un ristorante?**

«Per capire come vanno le cose mi basta guardare in faccia la gente che ci lavora. Se va tutto bene vedi che sono felici di lavorarci. Altrimenti noti la stanchezza: sulle facce, sul tendaggio, sui tavoli, sui fiori. Una sensazione negativa che si comunica subito».

## salvare altri dieci ristoranti dalla rovina **più un incubo**

**Lei è più l'incubo o il salvatore dei ristoratori?**

«Non ho la bacchetta magica, se ce l'avessi farei altro. In una settimana, il tempo che resto in un ristorante, non posso fare il lavaggio del cervello alle persone. Certo, alla fine mi abbracciano, anzi una signora non mi mollava più e ha detto: "Tua mamma è sicuramente orgogliosa di te!". E lì mi sono commosso».

**Quindi è vero che si commuove...**

«Internamente mi commuovo sempre e mi viene la lacrima, ma cerco di non mostrarlo. Capita perché spesso incontro delle belle persone. Come quel signore che aveva un ristorante famoso, poi ha perso la moglie e ha avuto paura di non farcela più. Ho cercato di scuoterlo, di insegnargli nuovi piatti».

**Quindi fa anche lo psicologo?**

«Diciamo il motivatore, lo psicologo è un altro mestiere».

**Lei è famoso anche per le pacche sulle spalle che dispensa ai ristoratori in difficoltà. Quante ne ha**

### UN PRIMO PIATTO FIRMATO DAL MAESTRO

**INGREDIENTI** 500 gr di linguine di Gragnano.

● **Per i calamaretti** 10 calamari medi, 1 litro di fumetto di pesce, olio extra vergine di oliva, 2 spicchi d'aglio, sale, pepe, pomodori pachino, prezzemolo.

● **Per la salsa** 1 pane ai cereali, 2 scalogni, 6 rametti di timo, 1 litro di brodo di pollo, sale, pepe, olio extra vergine di oliva, vino bianco.

**ESECUZIONE**

● **Per i calamari**  
Fate rosolare l'aglio, aggiungete i calamari tagliati a

rondelle e spadellateli velocemente. Poi aggiungete il fumetto, l'olio, il sale e il pepe. Mettete da parte. ● **Per la salsa di pane** Tagliate a cubetti il pane e tostatelo in forno. Rosolate lo scalogno tagliato a julienne con olio e timo. Sfumate con il vino bianco e bagnate con il brodo di pollo. Salate e pepate. A cottura ultimata frullate il tutto e passate al passino fine.

**COMPOSIZIONE** Fate cuocere le linguine e spadellatele nel tegame dei calamari, in cui avrete aggiunto i pachino e il prezzemolo. In un piatto disponete la salsa di pane e poggiatevi sopra la pasta con il condimento di mare.



LINGUINE AI CALAMARETTI

TV ©Riproduzione riservata

**asestate in questa edizione?**

«Normale... Una cinquantina».

**Cinque pacche a puntata?**

«Una più, una meno. Spesso sono loro stessi che mi chiedono la pacca d'incoraggiamento. Quando ero giovane, ricordo uno chef che passava e mi dava la pacca. Se non lo faceva non stavo bene. Era come dare la carica, la scintilla, l'emozione. Anche l'allenatore dell'Inter Héctor Cúper dava la pacca sul cuore ai giocatori, entrando in campo».

**E quante volte ha detto di un piatto «È bbuono!»?**

«Ultimamente chiedo ai ristoratori: "Com'è 'sto piatto?". Per me sarebbe passabile, invece loro rispondono: "Fa proprio schifo!". Insomma, diventano più critici di me. Allora io dico: "È bbuono" e loro: "No, è salato". Comunque quando un piatto per me è bbuono lo dico, altrimenti non sarei più credibile».

**È più orgoglioso delle stelle Michelin o del salvataggio di un ristorante?**

«Sono due cose diverse. Le stelle ti spingono a fare sempre meglio, come un giocatore che diventa sempre più bravo. Mentre quando risani una situazione e ti senti dire: "Abbiamo visto la luce!" è un po' come fare bingo».

**Cosa pensa dell'invasione di chef nei programmi tv?**

«Non è vero! Gli chef in tv sono dieci, dodici al massimo, quando in Italia ce ne sono milioni, perché un po' tutti vogliono fare i cuochi».

**Ma lavorare in tv ha cambiato qualcosa nel suo carattere?**

«Chi mi conosce dice che sono rimasto com'ero: quello che ti mandava a quel paese quattro anni fa lo fa anche oggi. La televisione mi ha tolto solo lo spazio e il tempo. Le persone ora mi

cercano, mi mettono le mani addosso, non c'è più il Cannavacciolo che andava in giro tranquillo».

**Lo sa che è diventato pure un sex symbol?**

«Non ho tempo per queste cose. Io penso a cucinare».

**Ci sarà nella prossima edizione di «MasterChef»?**

«A Sky hanno detto di aver trovato i quattro giudici ideali. Ho un contratto con loro e vado avanti».

**La sua presenza si è ben notata nell'ultima edizione...**

«Che dire: 130 chili di peso per un metro e novanta di altezza, se uno non mi nota è cieco!».

**Quando sua mamma l'ha chiamata Antonino immaginava che sarebbe diventato un colosso?**

«Ero il primo maschio e mi hanno chiamato come il nonno, festeggio l'onomastico il giorno di San Valentino. Ma ormai mi chiamano Toni, Tonino, Antonino, Antonio, Nino, in ogni modo. E io rispondo sempre».



**CUCINE DA INCUBO**

**NOVE**  
domenica  
ore 21.15



## SE NON È COSÌ, SCAPPATE!

Abbiamo chiesto a Cannavacciolo di indicarci gli **indizi** che un cliente deve notare per stabilire se un ristorante è da «incubo» oppure no.

- 1** Guardate dalla strada la pulizia e l'ordine dell'ingresso del ristorante.
- 2** Osservate il sorriso e il calore delle persone che ti accolgono.
- 3** La carta del menù deve essere pulita e non consumata e la lista dei piatti deve essere scritta o stampata in modo ordinato e chiaro.
- 4** Le portate del menù devono rispettare la stagionalità dei prodotti ed essere composte, se possibile, da materie prime del territorio.
- 5** Notate l'armonia e la complicità che regna tra i dipendenti.

## IL SUO PARADISO GOURMET SUL LAGO D'ORTA



**VILLA CRESPI**

L'hotel ristorante Villa Crespi a Orta San Giulio (NO) è nelle sapienti mani di Cannavacciolo e di sua moglie Cinzia dal 1999. Fino a oggi si è guadagnato due stelle Michelin.

**IN COPPIA**  
Antonino  
Cannavacciolo  
(40 anni) e la  
moglie Cinzia  
Primatesta (39).