



Il personaggio Masterchef Cannavacciuolo: il cuoco è un lavoro bastardo

di **Giacomo Valtolina**
a pagina 17

Folgorato sulla Via del riso

Le ricette di Antonino Cannavacciuolo: tra Napoli e la scoperta del Piemonte

San Giulio, lago d'Orta, Piemonte: tra i pini, le querce, i gli-cini e i castagni della moresca Villa Crespi, un'enorme sago-ma si aggira silenziosa contem-plando le sue spezie. Per man-giare qui c'è chi prenota anche sei mesi prima. Perché quella figura è Antonino Cannavac-ciuolo, chef napoletano che ha fatto fortuna avvolto dalle at-mosfere settentrionali, uno dei giudici di «Masterchef», oggi quasi ubiquo in tivù. In questi giorni è in città per le riprese di «Cucine da incubo» (in onda dal 27 marzo sul canale [Nove](#)), la presentazione del suo ultimo libro alla Mondadori Duomo (oggi alle 18.30), e l'appunta-mento di domenica alle 10.30 tra i grattacieli di piazza Aulenti con la rassegna «Cibo a regola d'arte» organizzata dal «Corriere».

Chef, siamo in un'epoca in cui la cucina sembra una moda irrefrenabile...

«All'inizio tutti pensano di diventare grandi cuochi, ma sono in tanti a mollare: è un lavoro faticoso, "bastardo", che va fatto con il massimo impegno, altrimenti non ne vale la pena. È un tunnel senza fine che condiziona ogni tuo pensiero».

Il suo menu degustazione («Itinerario dal Sud al Nord Italia»), così come il libro («Il piatto forte è l'emozione: 50 ricette da Nord a Sud», edito da Einaudi), racconta di un

viaggio, quasi autobiografico.

«Al ristorante (e tra le pagine) cerco di creare un percorso tra ingredienti, dalla grande tradizione campana da cui spengo ai sapori settentrionali delle terre in cui sono caduto.

La mia è una base di lavoro ma la cucina è libertà d'azione e chiunque può modificare le ricette; io i gamberi li faccio crudi ma, perché, cotti non vanno bene? E poi c'è l'impiattamento, che fa l'80% del risultato. Nel libro abbiamo usato tante fotografie: un piatto bello è pure buono».

Quali sapori invidia al Nord?

«Abituato a provole, pomodori e pesce crudo, in Piemonte ho scoperto la Via del riso, i vini e i formaggi stagionati, gorgonzola e taleggio. Quella piemontese è una gastronomia che si è evoluta negli ultimi vent'anni e che oggi è invidiata in tutto il mondo: basti pensare al tartufo bianco...».

Giacomo Valtolina

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Bastardchef Antonino Cannavacciuolo oggi presenta il suo libro alla Mondadori di piazza Duomo

