

Bell'Italia Sardegna

NUMERO 43 MAGGIO 2011 - EURO 6,20 IN ITALIA



Trimestrale

SULLE STRADE 7 DEL CUORE

ITINERARI SULLA COSTA
E LE DEVIAZIONI PER SCOPRIRE
LE SORPRESE DELL'INTERNO

LE SEDUZIONI
DEL VERMENTINO

L'ALTA CUCINA
INTERNAZIONALE

LE BIRRE
ARTIGIANALI

PROPOSTE DIVING



10043



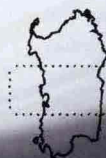
9 771594 897000

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI



A destra: Gordon Ramsay, scozzese, 45 anni, star della cucina internazionale, autore di libri e conduttore di programmi televisivi come *Hell's Kitchen*, in onda in Italia su Sky Uno, ha un ristorante al **Forte Village**.

A sinistra, dall'alto: tortellini di aragosta, composta di pomodoro, cipollotto e salsa al basilico; spigola *pan fried* con risotto allo zafferano, arselle e calamari.



CUCINA D'AUTORE

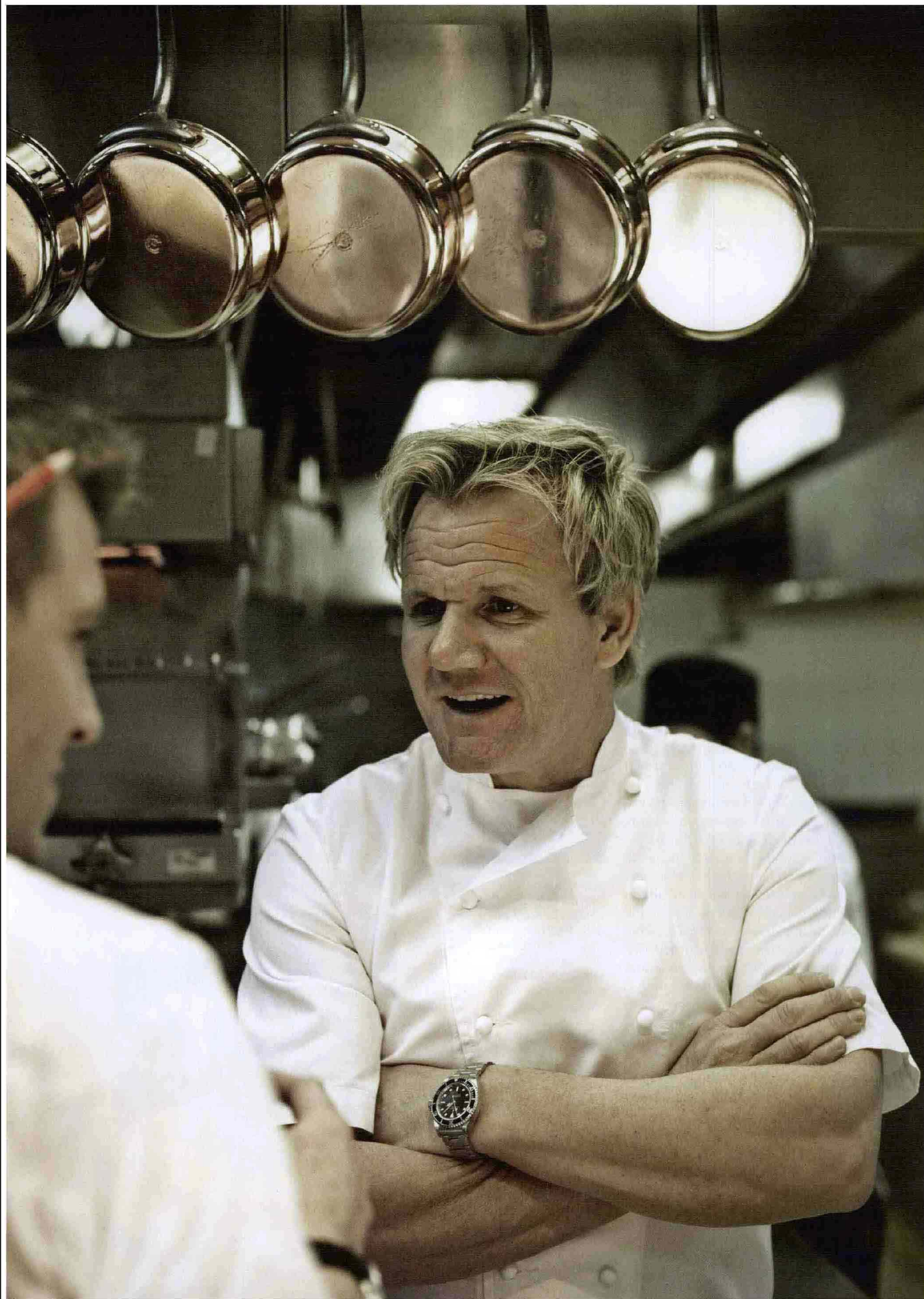
CON GLI CHEF NEL NIRVANA DEI SAPORI

Dalla star di *Hell's Kitchen* Gordon Ramsay al carisma di Andrea Azara, dalla cucina di pescato a quella a chilometro zero, la cena in hotel non è più un ripiego ma una scelta da gourmet

TESTI
Giovanni Antonio Lampis

FOTOGRAFIE
Antonio Saba





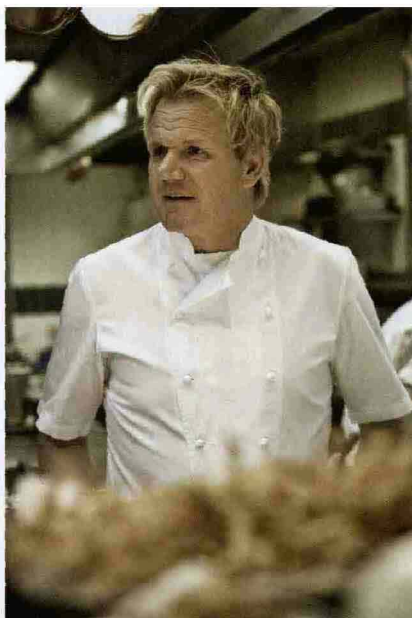
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



C'era una volta il mare da favola, la spiaggia di rena bianchissima, un cielo d'incanto. C'erano lunghe passeggiate sulla battigia e interminabili pomeriggi tra onde e relax. Ospiti coccolati e soddisfatti ma all'imbrunire, ogni giorno, la solita domanda: dove si va a cena? Eh sì, perché alberghi e resort, anche i più ospitali ed esclusivi, quelli che offrivano tutto, ma proprio tutto, mancavano proprio là: in cucina. Per gli ospiti cenare in hotel significava accontentarsi: di una serata tranquilla, di un desinare senza emozioni, di un intermezzo culinario non all'altezza del viaggio in Sardegna. Poi è arrivata la *food revolution*, con imperativi categorici annessi: territorio, tracciabilità degli alimenti e tipicità del cucinato, conditi con estro e un po' di leggerezza perché anche in vacanza, si sa, non si smette di voler bene alla linea. I maestri dell'ospitalità non hanno tardato ad adeguarsi e, come d'incanto, ecco comparire tra banchi e fornelli delle cucine d'albergo - spesso a vista, ampie e lucidissime, tecnologiche come la cabina dello shuttle - veri propri mostri sacri dell'arte di far da mangiare. È così che, da qualche anno, d'estate la tavola si accende di stelle. Brillano nel firmamento del **Forte Village di Santa Margherita di Pula** le 12 Michelin collezionate, in tutto il mondo, dallo scozzese **Gordon Ramsay**, acclamatissima star dei fornelli. Geniale, burbero, adorato dal pubblico che segue le sue innumerevoli apparizioni televisive e legge i suoi best seller, idolatrato dalla cri- ➔



Sopra: lo chef Antonello Arrus, prepara raffinati piatti della tradizione sarda rivisitati al ristorante Belvedere, al Forte Village. In alto: la sabbia bianca della spiaggia di Chia, nella costa Sud della Sardegna. Pagina a destra: tre espressioni di Gordon Ramsay impegnato in cucina e un suo ritratto, in posa per la macchina fotografica di Antonio Saba, con in mano il pane carasau.



INTERVISTA A GORDON RAMSAY

«Stupisco con la bontà»

All'inizio c'erano solo il talento e quel broncio da pugile appena spedito al tappeto. Poi sono arrivate le 12 Michelin, i ristoranti-tempio sparsi per il mondo, una valanga di libri e programmi televisivi che ne hanno fatto un'autentica icona dei fornelli. Gordon Ramsay, certamente lo chef più famoso del momento, vive il successo con leggerezza: la stessa qualità che ha fatto dei suoi piatti un modello da imitare. Gli abiti calzati sul fisico potente sembrano sul punto di scoppiare, pronti a rivelare i bicipiti flessi di questo Incredible Hulk capace di conquistare un posto tra i 100 potenti della Terra senza spostarsi dalla sua cucina. Ma è solo un'impressione: sotto il grembiule, ecco spuntare una star con la vocazione per la famiglia e un rapporto pratico e sincero con la natura (i meno bravi e più sussiegosi di lui la chiamano *terroir*), capace di offrire un ricordo semplice e struggente di sua madre e una raccomandazione sull'educazione alimentare dei nostri figli che sembra uscita dritta dritta da un prontuario zen.

Mr. Ramsay, qual è l'idea che le ispira un nuovo piatto?

Mi lascio suggestionare da tutto. Mi incuriosisce ciò che vedo in ogni nuovo viaggio. Ma mi lascio affascinare anche dalla lettura di un libro di cucina o dal pasto delizioso che ho consumato in quel certo ristorante. Non c'è una regola. Recentemente sono stato nel Sudest asiatico, è stata un'esperienza fantastica: ho scoperto un universo di sapori e di odori che vorrei condividere con gli altri. Ecco, questo per me è ispirazione.

Quanto conta l'origine di un alimento e la sua riconoscibilità nel piatto?

È fondamentale che le persone riconoscano ciò che stanno mangiando e, attraverso il gusto, possano risalire all'origine di quell'ingrediente, alla sua provenienza. Io però mi permetto di essere banale: sono convinto che innanzitutto la gente voglia essere stupita dalla bontà di ciò che assaggia, qualunque considerazione sulla tracciabilità degli ingredienti viene dopo, come conseguenza dello stupore che

quel certo piatto ha suscitato. Il piatto migliore, il cuoco più bravo, è quello che fa esclamare "Wow!", e questo per la gente è ancora ciò che conta veramente.

Tecnica, materia prima, presentazione del piatto: qual è l'elemento vincente?

Credo che tutto sia importante, ciò che conta è trovare un giusto equilibrio. Se il piatto ha l'aspetto di un'opera d'arte va bene, ma il gusto deve essere altrettanto strepitoso, altrimenti significa che il cuoco non ha fatto un buon lavoro.

La chimica sta sbarcando in cucina: cibi destrutturati, sapori rarefatti, ingredienti che cambiano colore e consistenza. Che cosa ne pensa?

Il concetto è lo stesso. La chimica, la scienza in generale ci offre un aiuto importante per capire come trattare quel certo ingrediente. In cucina, se ci si pensa, si producono continuamente delle reazioni chimiche ed è da lì che si sprigionano i sapori. Io però mi permetto di essere più tradizionalista: non amo la tecnica estrema, non amo alambicchi e bollitori, per me cucinare significa ancora attenzione maniacale ad ogni preparazione, controllare meticolosamente quello che accade e, alla fine del processo, ottenere sempre il meglio in termini di gusto.

I banchi dei supermercati sono zeppi di snack e cibi precotti, chiudono i negozi di frutta e verdura e continuano ad aprire i fast food. Cosa mangeranno tra vent'anni i nostri figli?

Credo che ogni buon genitore sia molto preoccupato di ciò che finisce nella bocca dei propri figli. Io lavoro in cucina e credo in un'idea semplice: l'educazione al gusto non può partire da un discorso o, peggio, da un divieto del tipo "Non si mangiano gli hamburger". Io credo che un'autentica e non retorica educazione al gusto debba cominciare da pratiche elementari. Mi permetto di dare un consiglio: fate coltivare ai vostri figli una pianta aromatica, o una pianta di pomodori. Non c'è bisogno di molto spazio ed è un'esperienza molto istruttiva. Statene certi: quando assaggeranno il pomodoro che hanno



coltivato o sentiranno l'aroma del loro basilico, capiranno immediatamente quanto può essere saporito un buon ingrediente fresco.

Lei era un ottimo calciatore (giocava nei Glasgow Rangers, la più blasonata società scozzese, ndr), la cucina è venuta dopo. Chi le ha insegnato a stare ai fornelli?

Ho imparato a cucinare da solo, quando ero poco più che un bambino. Mia madre cucinava in modo semplice e buono e a tavola c'era sempre qualcosa di delizioso. Non ho mai più assaggiato una *shepherd's pie* buona come la sua. È una preparazione tipicamente scozzese, a base di carne d'agnello. Qualcosa che fa davvero parte della mia infanzia.

Giovanni Antonio Lampis

