

La cucina dello chef

Dalla Prova del cuoco della rete ammiraglia Rai a Masterchef sul canale satellitare Sky è tutto “un ribollir di tini”. La fascinazione dei cuochi famosi ai fornelli alle prese con pentole e fiamme si è diffusa in tutti i network televisivi e oggi non c'è palinsesto che non abbia al suo interno un programma di cucina di sicuro successo. Ma chef si nasce o si diventa? Può un giovane investirci serie aspettative di carriera? Per trovare le risposte abbiamo cercato il numero uno dei cuochi sulla piazza romana e sulle tracce della “grande bellezza” siamo arrivati a lui, Filippo La Mantia, che nella via Veneto delle star c'è stato bene con i suoi 60mila coperti l'anno, al ristorante dell'hotel Majestic. **Anche tu hai avuto un programma di cucina in tv con The Chef, su La5, insieme a Davide Oldani, com'è andata? È stato un gioco. Mi sono divertito a portare sul set esattamente il mio lavoro di tutti i giorni, senza nessuna fiction o copione prestabilito. Cosa ne pensi di questo diligente food show in tv? Ci sono i pro e i contro. Per i giovani l'aspetto positivo è un maggior approccio al cibo, vedere cosa significa mettersi ai fornelli sperimentando anche le pietanze della cucina classica dei nonni. Di contro non vorrei che pensassero che oggi fare il cuoco significa andare in televisione, cioè essere subito visibili e noti. Faresti un altro programma di cucina? Sto valutando alcune proposte. La tua è una formazione da autodidatta, ma a un giovane che vuole diventare un grande cuoco i corsi servono?** Io sono un caso atipico perché ho iniziato a 42 anni a fare il cuoco, ma a un ragazzo oggi direi di fare corsi e gavetta. Una buona scuola come l'Alma è necessaria per formarsi una cultura a 360° perché oggi un cuoco deve sapere di umanesimo ma anche di scienze e anatomia, oltre alla tecnica. Tanta gavetta per restare sempre umili perché il percorso è lungo e non finisce mai. **Il carovita ha colpito anche la spesa delle famiglie italiane, ma si può risparmiare in qualche modo?** Certamente. Iniziando per esempio a non comprare l'insalata in busta già lavata, le carotine sfilettate, il pesce già pulito. Tutto già pronto all'uso ma al costo triplicato. Poi bisogna av

...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

01/04/2014