

iniziati morti a Pisa Meteo: si soffrirà - Il caldo diventerà intenso a partire da domani con l'arrivo dell'alta pressione nordafricana. Temperature in aumento con valori ovunque sopra la

Newsletter

Archivio

Meteo

Cerca nel sito...

Cerca

Login

Mi piace

Follow

Italia | Mondo | Economia | Mytech | Scienza | Società | Cultura | Sport | Video | Foto | Blog | Magazine

Gossip | Televisione | Periscopio | Calendari

STORIE

Euro 2012, La crisi dell'Euro, Diritto d'autore e pirateria online, Elezioni Usa 2012, L'isola del naufragio

IN EVIDENZA

Poker | Panoramauto | VINCI 3000 EURO! | Like Reporter | I blog di Panorama | Mobile&App | Open Panorama: ti piace?

VIRTUOSO MENSWEAR

CARUSO

CARUSOMENSWEAR.COM

Home - Società - Televisione - Tonno per Ranja di Giordania, paccheri per Madonna

Tonno per Ranja di Giordania, paccheri per Madonna

Alessandro Circiello, chef pluripremiato, svela le ricette grazie alle quali ha conquistato le star

26-06-2012 19:18

Mi piace

Tweet 0

0



Alessandro Circiello (Olycom)

TAG: [ALESSANDRO CIRCELLO](#) [MADONNA](#) [PUTIN](#) [DALAI LAMA](#)

di *Marida Caterini*

Le celebrity vogliono lui. **Ranja di Giordania** ma anche **Madonna Bill Gates** e il **Dalai Lama**. Quando le star arrivano in Italia a cucinare per loro deve essere **Alessandro Circiello**, Chef pluripremiato, stretto collaboratore di Gualtiero Marchesi e del Ministero della Salute, presidente della Federazione Italiana Cuochi Lazio. Notissimo al pubblico televisivo, Circiello ha cucinato ai fornelli de **I Fatti vostri** su Rai2, a Porta a porta, e ha curato rubriche di cucina per **Tg2** costume e società. E' riuscito con le sue ricette personalizzate a conquistare i palati di celebrity internazionali e di politici. Panorama.it ha incontrato in esclusiva Circiello che rivela gustosi segreti sulle preferenze gastronomiche di molti personaggi, tra cui Putin, il Dalai Lama e altri.

Ci dica innanzitutto come ha fatto a solleticare palati così importanti?

Io sono portavoce della filosofia secondo cui la cucina, per essere buona, deve essere al servizio della salute. Senza naturalmente togliere nulla al gusto, anzi esaltandolo con gli ingredienti genuini italiani. Questo messaggio è arrivato alla gente attraverso le tante trasmissioni tv e i festival gastronomici internazionali a cui partecipo.

Cominciamo dalla regina Ranja di Giordania. Quali sono i piatti che preferisce?

Ama soprattutto il pesce, tra cui tonno e ricciola. Per lei il tonno lo preparo con frittura di cipolle rosse di Tropea

e pistacchi, mentre la ricciola la taglio a cubetti e la cucino con salsa di mosto d'uva accompagnata da zucchine e pane aromatico.

E Madonna, Bill Gates ed il Dalai Lama?

Madonna adora i paccheri con pomodorini freschi, basilico e tonno, mentre Bill Gates preferisce la panzanella di pomodori farcita con la caponata di verdure. E' lo stesso piatto che mi chiede anche il Dalai Lama che ama molto le verdure preparate alla maniera mediterranea, condite con particolari salse rigorosamente vegetariane. Per dessert, invece, solo frutta assortita.

Passiamo alle celebrity della politica. E' vero che ha insegnato a cucinare a Putin?

Il Presidente russo mi ha chiamato a Mosca come consulente del suo staff di cuochi ai quali ho tenuto un corso di cucina mediterranea rivisitata, spesso, alla maniera locale.

Si spieghi meglio

Ad esempio molti piatti, soprattutto i dolci, dovevano essere inaffiati con alcolici. A Vladimir Putin piace in modo particolare il tortino di frutti rossi realizzato con vodka e grappa. Mentre il pesce azzurro l'ho sempre presentato alla maniera mediterranea con verdure, pomodori e basilico, un odore che al Presidente piace tanto.

E sui politici italiani cosa ci dice?

Solo che ho cucinato quasi per tutti, ministri ed ex ministri, di qualsiasi colore politico. E all'ex ministro Renato Brunetta ho tenuto anche un corso particolare e privatissimo di cucina.

Che pensa delle tante signore che si esibiscono ai fornelli televisivi? Cominciamo dalla Clerici e dalla Parodi.

Con La prova del cuoco, Antonella Clerici realizza una buona divulgazione dei prodotti tipici che contraddistinguono la cucina nostrana. I suoi sono piatti regionali, semplici, accessibili a tutti. Benedetta Parodi è la regina di una cucina replicabile che, pur utilizzando svariati ingredienti, è adattissima alle persone single che hanno poco tempo a disposizione.

Qual è la sua filosofia culinaria?

Per me la cucina è cultura al servizio della salute e deve coniugare tecnica e gusto. In questo senso io mi definisco Cuoco e non Chef ed il mio messaggio è che la cucina del futuro deve essere prima sana e poi buona. In quest'ottica stiamo promuovendo una campagna di sensibilità all'insegna del motto *Assapora la salute* che propone menù particolari per persone colpite da varie patologie mediche.

Quando tornerà in tv?

A settembre, con una grande novità di cui non posso anticipare nulla. A dicembre, invece, sarà nelle librerie il mio nuovo libro, scritto con Antonella Martinelli sui prodotti culinari italiani del '700 riadattati alla cucina di oggi

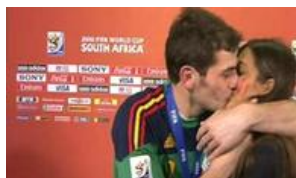
VAI A: [NEWS](#) | [BLOG](#)

ULTIMI ARTICOLI	PIÙ VISTI	VEDI ANCHE
-----------------	-----------	------------



11:41 28-06-2012

**Moda uomo 2013:
operazione discount**



9:29 28-06-2012

**Gli europei e il bacio
del vero amore**



18:50 27-06-2012

**Quando la minigonna
va oltre tutte le mode**

> 1234

Lascia un commento

LASCIA UN TUO COMMENTO

Commenti

TUTTI (0)

PIÙ POPOLARI