

▶ IL PERSONAGGIO ◀

Apprezzata la città e il pane: «Meno pubblicizzato ma più buono di altri»

Lo chef Circiello docente a Matera

LA CUCINA nutriente, bella e sana di Alessandro Circiello a Matera. Grazie all'impegno dell'associazione dei cuochi materani, presieduta da Carlo Montano, è arrivato in città per un corso ai colleghi della città dei Sassi il pluridecorato chef italiano.

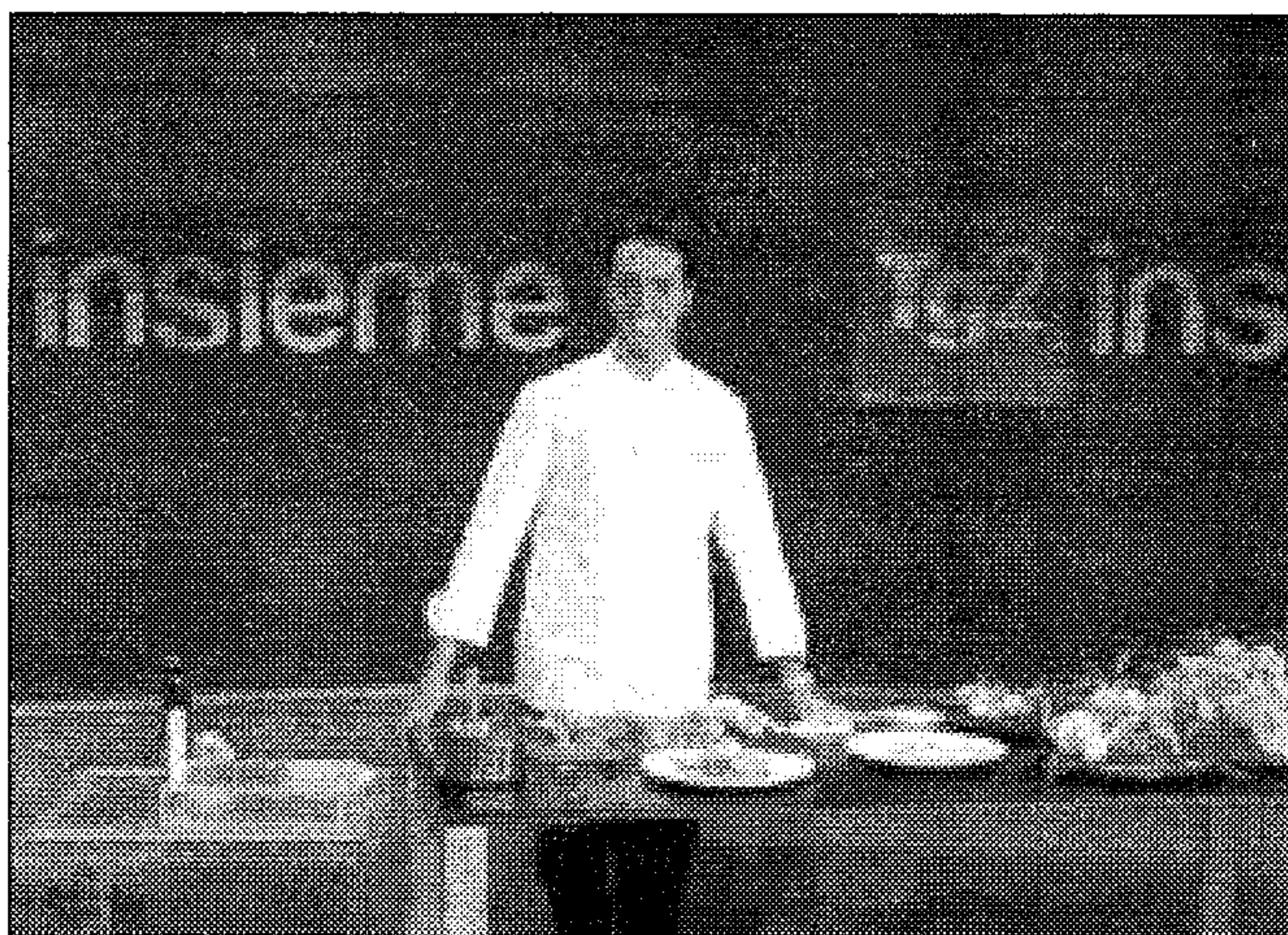
Già noto per le diverse partecipazioni televisive, tra le quali il Tg2 Costume e Società, Medicina 33, I Fatti Vostri sulla Rai, ma anche ospite delle puntate culinarie di Porta a Porta e di programmi Mediaset e Sky, la peculiarità del lavoro di Circiello nasce dall'impegno nutrizionale della sua cucina. Infatti, lo chef grazie alle peculiarità della sua cucina ha attirato le attenzioni del Ministero della Salute attraverso diverse pubblicazioni e approfondimenti. Un vero testimonial della sana e corretta alimentazione non solo in Italia, ma anche in Europa e nel mondo, dove ha portato le caratteristiche della propria cucina lavorando in diverse strutture di rilievo internazionale.

A Matera ha portato la sua cultura in un corso di aggiornamento, non a caso, dal titolo "La salute vien mangiando", nel quale si richiama soprattutto la corretta alimentazione, le tecniche di cottura e il connubio tra i cibi che permettono anche la prevenzione delle malattie.

«Un prodotto di qualità serve toccarlo il meno possibile - ha spiegato - anche questa è buona cucina. Naturalmente servono prodotti di qualità, con frutta e verdura di stagione, punti peculiari anche della Dieta mediterranea, da poco divenuta Patrimonio dell'Umanità. Il tutto, mantenendo quei valori nutrizionali che sono importantissimi per avere un piatto bello e sano». La scelta di



Lo chef Alessandro Circiello con Tommaso Vivilecchia, suo collaboratore ieri. Accanto con Carlo Montano, presidente cuochi materani. Sotto al Tg2



Circiello per il corso di aggiornamento dei cuochi materani non è stata, infatti, casuale. «Non abbiamo avvicinato Alessandro per il suo personaggio - ha sottolineato Carlo Montano, presidente dell'associazione - ma per la sua filosofia. Cercavo qualcuno che portasse un pensiero legato alla cucina, e non semplici ricette. Sono davvero onorato di poterlo ospitare qui a Matera, per quello che dovrebbe essere un pensiero

di tutti sulla cucina ed il modo di lavorarci».

Anche l'impatto con la città per il famoso chef romano è stato idilliaco. «Un ambiente davvero caratteristico - ha ripreso Circiello - Una città compatta e molto fruibile che ti fa sentire come a casa. In più, con una storia unica al mondo. Ho passato poco tempo in giro, ma ho potuto apprezzare alcune bellezze e l'artigianato locale». Ed a proposito di artigianato locale e

cucina, l'attenzione dello chef non poteva non soffermarsi sul pane di Matera, una peculiarità.

«L'ho assaggiato ed apprezzato. Ho trovato davvero un ottimo prodotto, probabilmente meno pubblicizzato di altri delle vicinanze - ha concluso con una sottolineatura - ma di qualità davvero eccellente».

Francesco Calia
matera@luedi.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA