

n. 43 del 26 ottobre 2007 - SETTIMANALE

€ 1,00 in Italia

VERO



sette giorni di notizie, storie e personaggi

Lecchiamoci le dita: Alessandro Circiello, lo chef di "Mattina in famiglia"

«A TAVOLA PRENDO PER LA GOLA»

«I PRODOTTI MIGLIORI AL MONDO SONO QUELLI ITALIANI»



Alessandro Circiello è lo chef che ogni fine settimana, dallo studio di "Mattina in famiglia" su RaiDue, ci regala gustose ricette, salate e dolci. Giova-

ne dell'agro-alimentare italiano. Forse la passione per la cucina gli è venuta grazie ai nonni che avevano una trattoria, fatto sta che Alessandro ha scelto la scuola al-

Sopra, il cuoco Alessandro Circiello, 29 anni, mostra una sua specialità. Giovanissimo, dopo gli studi ha trascorso periodi all'estero dove ha imparato i segreti d'alta cucina internazionali

la cucina italiana?

Sono stato sei mesi in Lussemburgo nel ristorante di un mio cugino e poi, per altri sei mesi, ho lavorato, gratuitamente, in un ristorante con tre stelle Michelin, che è il massimo che la guida conceda, dove ho imparato le tecniche di preparazione e la scuola della cucina francese che è tuttora all'avanguardia. Poi sono stato sei mesi a Parigi... la Francia è la patria della cucina professionale. Non dico della grande cucina perché i prodotti migliori al mondo sono quelli italiani, ma della grande

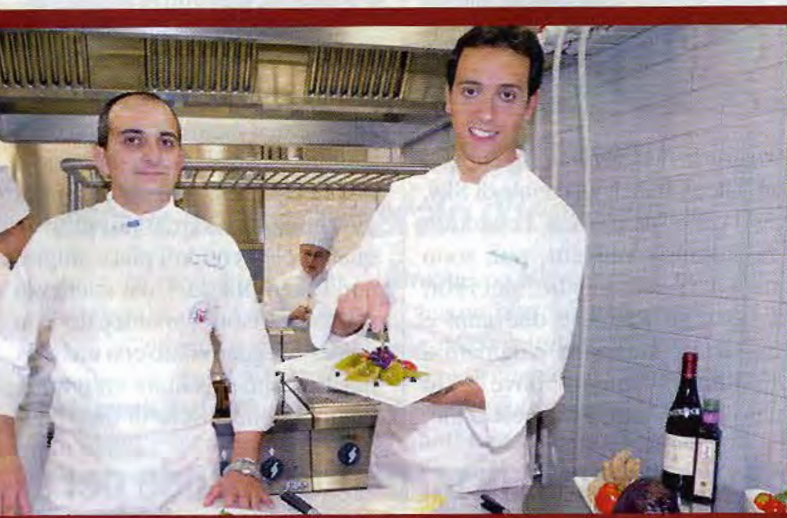
«Per preparare un sugo preferisco i dolci pomodori della Campania»

nissimo, 29 anni, è già un nome: è responsabile delle pubbliche relazioni della "Federazione italiana cuochi" e collabora con il ministero dell'Ambiente nella promozio-

berghiera dove ha avuto la fortuna di avere docenti importanti e fare stage a Roma nei fine settimana. **Ha fatto esperienze di lavoro all'estero, quali sono le differenze con**

vita nella sua cucina e svela i segreti della tradizione gastronomica

CON CIBI SEMPLICI E GENUINI»



tecnica sì, della professionalità nel trattare gli alimenti e poi della grande pasticceria che in Italia c'è poco. In Francia, in un locale da 30 euro si ha il servizio di un grande ristorante, con il maître, lo chef...

Come fa a garantirsi i prodotti migliori ed essere certo della provenienza?

I prodotti devono essere tutti marchiati, ci sono sanzioni penali molto pesanti per chi trasgredisce. **Quindi, quando facciamo la spesa possiamo fidarci di ciò che è scritto sulle etichette?**

«Un buon vino costa a bottiglia da cinquanta fino a mille euro»

Certamente, tanto è vero che negli ultimi mesi sto collaborando con il ministero dell'Ambiente per cercare di spiegare perché è meglio non mangiare i prodotti ogm. **Perché, i prodotti geneticamente modificati fanno male?**

Non c'è nulla di scientificamente

Circiello negli studi di "Mattina in famiglia". Il cuoco è in trasmissione il sabato, con ricette salate, sia la domenica, con i dolci

provato che lo faccia temere; il motivo per cui non dobbiamo mangiarli è che non sono prodotti italiani: l'ogm globalizza il prodotto: un pomodoro ogm è uguale in tutto il mondo, a prescindere da dove nasce. Invece, in Italia abbiamo la grande ricchezza di avere numerosi tipi di pomodori: secondo la zona di coltivazione, ognuno ha sapore, profumo e consistenza diversi, propri, e consente di preparare piatti differenti.

L'ogm uccide la biodiversità?

Sì, e la biodiversità è italiana, è ciò che rende eccezionale il prodotto →

→ italiano. In base ai piatti che faccio, scelgo ortaggi di provenienza geografica diversa, per esempio, in un primo, per un sugo preferisco i pomodori della Campania che sono molto dolci, invece, per un pomodoro a crudo scelgo quelli siciliani.

Altri prodotti regionali tipici che ama cucinare?

Le zucchine o le melanzane, in base all'esposizione solare cambiano completamente sapore: una caponata fatta con gli ortaggi della Sicilia e della Calabria, avrà un gusto vivo e dolce. Al Nord, invece, possiamo scegliere un radicchio di Treviso che è il migliore al mondo, il burro, le carni, i cereali... è questo il bello dell'Italia. Il riso di Foligno, il prosciutto di

«Cambio menu ogni stagione, adesso ho puntato molto sul pesce»

Parma, il culatello di Zibello... il microclima particolare, il tasso di umidità fanno la differenza. Altri prodotti tipici sono gli agretti del Lazio, gli orapi, la cicerchia e il farro in Abruzzo, la 'nduja calabrese o il pecorino romano...

Come è approdato in tv?

Tre anni fa, mi hanno chiamato



Sotto, Alessandro Circiello con Alessandro Ciccazzo al "Narciso" sciccoso ristorante in via Sistina a Roma

tramite la Federazione dei cuochi, ad Alice Chanel, un canale di Sky, per "Casa Alice estate", condotto da Rosanna Vaudetti; poi, sono stato a "Vivere meglio" del Prof. Trecca, su Rete4, e due anni e mezzo fa, mi hanno chiamato a "Mattina in famiglia" dove ero lo chef del sabato. Da quest'anno,

ni, poi, a "Mattina in famiglia" ho l'opportunità di rivisitare la cucina e la pasticceria territoriale italiana e questo per me è un'importante occasione di studio e di ricerca, e sicuramente la visibilità mi apre varie occasioni di lavoro.

Sarà lo chef di un nuovo ristorante nel centro di Roma.

Sì, il "Narciso". Il locale è di Saverio Ciccazzo, del gruppo "Don Chisciotte", e sarà un piccolo ristorante con nove tavoli, in via Sistina. Sarà aperto a pranzo e a cena e ogni tavolo non avrà più di quattro persone, per garantire l'eccellenza del servizio e l'atmosfera giusta dell'ambiente. Ci sarà uno staff di cinque cuochi e cinque camerieri più il maître di sala.

Un ristorante per pochi, in tutti i sensi?

Sì, il prezzo c'è, però è anche vero che ci sono molte ricercatezze... abbiamo anche un menu degustazione, con vini diversi da accostare ad ogni assaggio, al prezzo fisso di 90 euro.

Ci descrive una cena tipo?

Io cambio il menu almeno ad ogni stagione. Ora siamo in autunno e ho puntato molto sul pesce: i miei piatti non hanno mai più di tre o quattro elementi, mi piace stupire con la semplicità. Così anche un semplice risotto, mantecato con un pesto leggero fatto con un buon basilico può diventare un grande piatto. Per la riuscita di una ricetta,

«La riuscita di un piatto dipende per prima cosa dalla qualità del prodotto»

sono a "Mattina in famiglia" sia il sabato, con ricette salate, che la domenica, con i dolci, e il sabato sono anche a "Mezzogiorno in famiglia" nella giuria della gara gastronomica tra paesi. È un'opportunità per la quale ringrazio molto Michele Guardì, il regista.

Che cosa significa per un cuoco andare in tv?

Io sono nel direttivo della Federazione italiana cuochi e per noi è importante avere occasioni per comunicare la corretta alimentazione e promuovere i prodotti italia-

ta, il 60 per cento dipende dalla qualità del prodotto e il 40 per cento dalla bravura del cuoco. Per i secondi cerco di utilizzare anche pesce azzurro o maialino da latte, non per forza astice o foie gras... E poi tantissimi dolci e una cassettera con 12 cassette d'argento, offerta al momento del caffè, in ognuno dei quali c'è una piccola pasticceria, dalla gelatina alla pralina di cioccolato al cremino ghiacciato... e la possibilità di scegliere fra 15 tipi di tè e 15 di caffè; abbiamo anche una vasta





«Coccoliamo il cliente, offriamo anche acqua minerale d'iceberg»

gamma di acque minerali, compresa l'acqua pura di iceberg... il cliente è curato e coccolato in ogni dettaglio.

Per la modica cifra di... ?

Calcolando quattro portate: antipasto, primo, secondo e un dessert, che poi diventano sei perché noi offriamo sempre, prima dell'antipasto, dieci bocconcini da assaggio che si possono mangiare anche con le dita, e prima del dessert, una piccola pasticceria, siamo sui 90 euro. Poi il vino fa la differenza perché una bottiglia può costare da 50 a 1.000 euro.

Una ricetta per i nostri lettori?

Pensando alla stagione che sta entrando, direi un orzo perlato tipico abruzzese, mantecato con succo di rape rosse e ricotta di bufala. Il procedimento è semplice: l'orzo tenuto a bagno per tre ore, si tosta in cas-

seruola con olio e cipolla; poi si bagna con un vino rosso aromatico o con la malvasia e lo si fa sfumare; poi, come per il risotto, si fa cuocere per 25 minuti con il brodo vegetale aggiunto man mano che si asciuga. A cottura si fa mantecare, fuori dalla fiamma, con il succo ottenuto dalle rape rosse, preventivamente bollite, o comperate già pronte, spellate e frullate, con una scorza di limone e il parmigiano grattugiato. Si stende su un piatto piano, meglio se caldo, e sopra si poggiano un ricciolo di ricotta di bufala, un po' di scorza di limone grattata senza il bianco, un'erba aromatica come il timo fresco, l'aneto o la barba di finocchio. Si può mangiare mescolando il tutto o assaporando gli elementi separatamente. **V**