



# Alessandro Circiello

## **In cucina è indispensabile la materia prima?**

«Nel nostro mestiere c'è una cosa di cui sono assolutamente sicuro è che la buona cucina è il risultato di una combinazione perfetta composta per il 60% dalla qualità dei prodotti e per il restante 40% dall'abilità del cuoco che li elabora. Chi cucina associa, valorizza, assimila le materie prime. Innanzitutto artigiano, quanto la sua preparazione può rilevarsi difficile e anche conoscere alcuni principi delle reazioni chimiche che avvengono con la cottura, miscelazione di aromi, liquidi, per portare le qualità gustative al più alto livello di eccellenza e dare o tal volta ridare al prodotto tutto il suo valore gustativo. Due mele della stessa varietà non avranno lo stesso gusto se sono cresciute a qualche chilometro di distanza, dato che la composizione del suolo sarà differente. Il cuoco deve tenere conto di queste minime differenze per esaltarle».

## **Un piatto eccellente che cosa deve avere?**

«Il gusto di un piatto è molto soggettivo e condizionato anche dalla territorialità e dal microclima. Sono importanti le consistenze, nello stesso piatto possono convivere carni e pesci, perché è il gioco delle consistenze che si cerca. E' chiaro che il gusto è importante dato che il cibo deve risultare sano e appetibile. In alcuni casi anche noi attribuiamo più importanza alla consistenza che al sapore, è il caso degli spaghetti, questi per quanto correttamente conditi, se sono troppo cotti non incontrano il gusto italiano».

## **Qual'è la giusta combinazione per un piatto unico?**

«Equilibrare le proteine e i carboidrati in modo da realizzare un piatto composto, ad esempio un risotto al pesto leggero di basilico accompagnato da filetti di triglia».

## **L'arte culinaria è il risultato di un mixer tra il prodotto e la professionalità?**

«In effetti le due P in cucina sono molto importanti, ci vuole poco a rovinare dei grandi prodotti in cucina, basti pensare alla cottura prolungata di carni magre, filetto di manzo o alla cottura eccessiva di crostacei».

## **La sua cucina invece è il risultato di un giusto equilibrio tra la tradizione e la nuova concezione gastronomica...**

«Il profumo di un piatto è la sua prima promessa di bontà, ma il suo scopo gastronomico è di mettere a nudo la verità del prodotto, evi-

tando ogni forzatura artificiale. Un piatto talvolta richiama l'attenzione del commensale distratto grazie al profumo che sprigiona. Tra profumi e cibi esistono rapporti intensi, entrando in una casa di campagna all'ora di pranzo o in una trattoria, si coglie subito il profumo dello stracotto o del fritto, o della pasta al forno o della crostata. L'odore ci permette di capire anche la giusta cottura di un piatto, ci comunica immediatamente se è ben cotto o bruciato, se il grasso di cottura è fresco o esausto. In altre parole l'olfatto, senso spesso dimenticato, è una guida infallibile».

## **Il suo obiettivo è alleggerire i sapori delle pietanze...motivo?**

«Per dare maggiore risalto alle materie prime e realizzare una cucina alleggerita evitando i grassi in eccesso e ridurre le cotture proprio per preservare oltre al gusto anche i valori nutrizionali. In quest'ultimo periodo si sente parlare molto della «cucina del futuro»: basti pensare a decine di secoli fa, quando il filosofo Brillaint Savarin, parlando «i cuochi diventeranno dei chimici e le cucine dei laboratori», da una sua prospettiva - specialmente quella di tendenza spagnola - aveva previsto perfettamente quali sarebbero state le tendenze attuali. La cucina del futuro parte da un'elaborazione delle tematiche già affrontate dal movimento della «fusion» a partire dalla fine degli anni '80, procedimenti alla base dei quali troviamo due regole indiscutibili: materia prima straordinaria e recupero delle tradizioni in maniera rigorosa. Sul piano del gusto non condivido quei cuochi che pasticciano coi sapori. La separazione netta dei sapori dei vari ingredienti, di qualità assolutamente eccellente, è fondamentale. «Qualità» come parola d'ordine, insieme al concetto di «ouverture», ovvero l'utilizzo da parte del cuoco di una «tavolozza» di esperienze, gusti e tecniche che spaziano geograficamente dall'Europa all'Oriente cogliendo il meglio di ogni cucina».

## **Da due anni è il cuoco de «I Fatti Vostri» di Rai Due, dove cura una rubrica culinaria sui piatti della tradizione italiana...**

«Si dopo alcuni anni dove ho realizzato le ricette il sabato a "Matti- na in Famiglia" all'appuntamento quotidiano con un concetto nuovo di portare la cucina in tv, associarla a consigli legati a patologie alimentari suggerite dal Prof. Migliaccio; in complessivo realizzo dieci ricette a settimana, due ricette al giorno il piatto del pranzo e quello della cena, il tutto presentato da Adriana Volpe».

> Tommaso Gandino