

PROFETI DEL GUSTO (1)

VIAGGIO TRA I FORNELLI

LA CRISI, CHI L'HA VISTA?

Luigi Perrone, a capo dei cuochi della Puglia: «Il nostro settore non conosce il problema della disoccupazione»

Gli chef salentini alla conquista dei cinque Continenti

DANIELA PASTORE

● La crisi economica non entra in cucina. Tra pentole, casseruole e fornelli la disoccupazione è pari a zero. Anzi, ci sono pochi chef rispetto alla domanda. Anche nel Salento. A lanciare un appello così strano di questi tempi, che sembra provenire da Marte, è il presidente della federazione cuochi pugliesi e dell'associazione cuochi salentini, Luigi Perrone.

Dal Canada agli Usa al Madagascar, avanza il fronte degli amanti di "pittule" e "ciciri e tria"

sionisti, ed io non ho più persone da indicare».

Maghi dei fornelli cercansi disperatamente, dunque. Lo sanno bene i 250 chef dell'associazione cuochi salentini, sempre più orgogliosi di una professione che è cambiata radicalmente negli ultimi venti anni.

«Siamo usciti dall'anonimato della cucina e siamo diventati visibili e in un certo senso investiti dai riflettori», gongola Perrone, che sciorina i punti di forza dei cuochi salentini. «Portiamo nel mondo la dieta mediterranea, che è considerata equilibrata, sana, gustosa, in grado persino di allungare la vita. Abbiamo nostri cuochi nei ristoranti di tutto il mondo, dal Canada al Giappone, dagli Usa ai Paesi dell'America Latina. Ed anche quelli di noi che restano in Italia non sfigurano, tutt'altro».

La richiesta di cuochi è di gran lunga superiore all'offerta anche nel Salento

Una professione che regala molte soddisfazioni: oggi lo chef è richiesto nelle trasmissioni televisive, nelle lezioni di cucina, si esibisce in master class, è la star di convegni e fiere. Il guadagno è buono. Ma non è certo regalato. «Resta un lavoro che richiede un

grande sacrificio», dice Perrone, «a volte si entra in cucina alle 8 del mattino e si esce a mezzanotte. Ragion per cui rimane un lavoro scelto prevalentemente dagli uomini».

Il gentil sesso rappresenta solo l'8 per cento dei cuochi dell'associazione salentina. «Ad un certo punto le donne devono scegliere tra la vita privata e la famiglia ed un lavoro totalizzante come quello dietro ai fornelli. E spesso sono gli affetti a prevalere».

Ma come si diventa chef professionisti? «Il percorso migliore resta quello della scuola alberghiera. Anni di formazione importante», assicura il presidente degli chef, «che danno gli "ingredienti" basilari per affrontare la gastronomia a 360 gradi. E poi tanta esperienza nelle cucine, magari guidati da un bravo maestro che sveli i segreti del mestiere. Ed il successo è assicurato». Perché dinanzi ad un piatto preparato ad arte non c'è crisi che tenga.

● Rina Durante lo chiamava lo «chef con le ali». «Non fa in tempo ad entrare in una cucina che ha già la valigia pronta per una nuova destinazione», diceva parlando del suo caro amico e cuoco di fiducia Antonio Albanese, con il quale era capace di litigare per ore su ricette e pietanze, salvo poi capitolarne dinanzi ad un piatto di «nacpriata» (purè di fave e verdure miste).

Difficile dare torto alla scrittrice. Ed infatti a 57 anni, il gourmand di origine napoletana ma salentino d'adozione, non si è ancora fermato. Una vita da globetrotter, dall'Isola d'Elba a Gallipoli (è stato il cuoco storico del «Costa Brada»), da Seul a Stoccarda, da Hong Kong alla Giamaica, con un unico obiettivo: portare nel mondo la cucina Mediterranea, e i sapori del suo amato Salento.

Antonio Albanese: «Ho conquistato la Corea con un piatto di gamberoni alla gallipolina»

Uno dei ricordi più belli è legato al club dell'Aretusa, mitico locale di King's road, cuore di Londra. «Ero uno dei cuochi. Venivano a cena gli ex Beatles. Io avevo il privilegio di conoscere bene l'inglese e quindi spesso ero in sala ad «ammirarli» e a tentare l'approccio. Tra gli habitués c'erano anche Sofia Loren, Marcello Mastroianni, e la divina Brigitte Bardot, donna da far girare la testa».

A partire dal 1985 le esperienze in giro per il mondo si intensificano. Sei

mesi a Seul, nella cucina del West Inn Hotel, «dove ho conquistato i coreani a suon di gamberoni con mandorle alla gallipolina», sorride sornione. Poi nel lussuoso resort Shangri-La, Hong Kong, per convertire il popolo dagli occhi a mandorla alla sapida liturgia delle orecchiette alle cime di rape e della tria con i ceci. Ed ancora, a Ocho Rios, Giamaica, «dove l'aragosta era ancora una volta cucinata alla gallipolina», ed a Stoccarda, per l'Italian food promotion: due mesi di pietanze rigorosa-

mente condite con l'olio extravergine d'oliva, degno sostituto del teutonico lardo.

Negli ultimi anni, l'esperienza siciliana, ad Enna, come executive chef in un resort di charme, a capo di ben 40 cuochi, ed ora a Lamezia Terme. Il Gulliver dei fornelli però ha cuore e radici ben piantati a Matino, paese natio della moglie Agata. «Girare il mondo mi ha regalato emozioni e soddisfazioni enormi - allarga le braccia - ma pur aprendo la mia mente a nuovi

ingredienti, sapori e combinazioni ho sempre cercato di rimanere in qualche modo fedele al Salento. Uno dei piatti di cui sono più orgoglioso, ad esempio, è il caviale di polpo alla gallipolina su spuma di patate: un cocktail salato al cucchiaino, di assoluta bontà. Oppure i gamberoni al miele e peperoncino, intensi, poetici: una delizia».

Il suo cruccio è di non essere diventato «padre d'arte». «I miei figli hanno scelto strade diverse: psicologia la donna, ingegneria il maschio. Peccato



MAESTRI IN CUCINA A sinistra lo chef Luigi Perrone; a lato, Antonio Albanese ripreso dalla tv coreana



GREMBIULI ALLA RIBALTA

Ad attirare un numero crescente di giovani in cucina è il prestigio crescente guadagnato dai maestri del sapore



Sesso e cioccolato la ricetta di Simone per ammaliare Seattle

CUOCHI SUPER STAR Nella foto a centro pagina, il team dell'Associazione cuochi salentini; a lato, Tiberio Simone all'opera

● Chi mangia i cioccolatini di gola ne commette più di uno. Perché il cuoco di Neviano, 41 anni, emigrato negli States in cerca di fortuna, ha dato alle sue ormai celebri praline una forma proibita: quella del sesso femminile.

Una trovata che a Seattle, dove il cuoco salentino ha avviato un'azienda di catering, è stata accolta con entusiasmo e curiosità.

Una montagna di «fighette» aromatizzate alla lavanda, al peperoncino, allo zenzero, al miele, da sciogliere lentamente in bocca, per provare un piacere paradisiaco», sorride maliziosamente Simone. I suoi bon bon hanno guadagnato le pagine di prestigiose riviste gastronomiche e addolcito manifestazioni a favore dell'aborto, party a tema, eventi speciali. Ed ora sono pronte a conquistare il Seattle Erotic Art Festival, la più grande manifestazione di arte erotica degli Stati Uniti, in programma dal 1 al 3 maggio nella capitale dello stato di Washington, famosa per la libertà dei costumi e il dinamismo culturale.

«Ne preparerò settemila, di vari gusti, da offrire a tutti i visitatori», dice il cuoco salentino. Che è pronto a stupire il pubblico con il progetto «La Figa: Visions of Food and Form»: 25 corpi maschili e femminili,

rigorosamente nudi, verranno decorati con fragole, zucchine, cocomeri per diventare vere opere d'arte. «Grazie agli scatti fotografici di Matt Freedman queste sculture di cibo e corpi diventeranno un libro che sarà presentato al festival», anticipa Simone.

Una creatività incontenibile la sua. «Il mio carattere esuberante e curioso mi ha fatto scappare ben presto dal Salento. Volevo conoscere il mondo, assaporare nuovi stili di vita». Nella valigia per gli Usa, oltre ad una buona dose di entusiasmo e coraggio, c'erano le ricette della nonna di Neviano. «I profumi della parmigiana, i polpettoni dimostrano di apprezzare.

Il nome dell'azienda è un po' da chiodo fisso: «La figa catering». «Mi piace scherzare e giocare con la sessualità - si giustifica - perché in fondo è un aspetto naturale ed io lo trovo anche molto vicino all'appetito ed al cibo. Ecco perché mi affascina esplorare la dimensione artistica del cibo».

La collaborazione con il fotografo Matt Freedman ha contribuito ad accrescere la popolarità di Tiberio Simone nell'ambiente artistico di Seattle. Le sue praline vanno a ruba: «sono irresistibili», assicura lo chef. Del resto, dinanzi ad una forma così invitante, la dieta può anche attendere. [d.p.]



DA GUSTARE CON GLI OCCHI In alto e nella pagina accanto, i corpi decorati ad arte dallo chef Tiberio Simone, in primo piano nella foto a sinistra



DESSERT IN VETRINA I pasticceri salentini alla Borsa del turismo di Milano

perché perdono l'occasione di svolgere una professione meravigliosa». Un mestiere che però nel tempo è molto cambiato, avverte. «Adesso gli chef devono essere nutrizionisti, saper dosare gli ingredienti, essere attenti alla linea ed alla salute dei clienti. Bisogna essere quasi dei chimici, sebbene la fantasia e la creatività restino indispensabili per fare carriera».

Agli aspiranti cuochi consiglia di non pensare subito al guadagno. «Quello arriva con il tempo, ma biso-

gna essere disposti a studiare, a viaggiare molto e a mettersi sempre in gioco. Io lo faccio ancora adesso, a quasi 60 anni». Del resto, cucinare, oltreché essere il suo lavoro, è la sua vera passione. Ma qualcuno ha mai cucinato per lui? «Raramente. Quando sono a casa preparo sempre il pranzo e cena. Mia moglie ha timore del mio giudizio», sorride. Anche se, ammette poi sottovoce, «i miei figli dicono che cucina meglio la mamma». Al cuore non si comanda. [d.p.]

ripieni, le zucchine alla menta: ho iniziato a cucinare anche per mantenere viva in me una parte dell'infanzia», ammette.

L'avventura lavorativa di Simone inizia a Seattle dietro ai fornelli di un ristorante napoletano. Dopo qualche anno, il salto nella cucina del West Inn hotel, poi la promozione nella pasticceria del Four Season hotel, resort di grande charme, ed infine la vittoria a New York del

Divi di pastafrolla Alla Bit tutti pazzi per i dolci leccesi

■ Il mondo stregato dalla «dolcezza» del Salento. Alla Bit di Milano le golosità preparate in diretta dall'Associazione pasticceri salentini ha fatto alzare la glicemia ed il livello di felicità di tour operator, visitatori, diplomatici. Tutti impazziti per i frutti, i dolci della sposta a base di pasta di mandorla e ovviamente il «re» di pastafrolla: il pasticciotto. «L'ambasciatore del Madagascar non si spostava più dal nostro stand», sorride il presidente dei pasticceri, Luigi Dernoio. «Ma abbiamo ricevuto apprezzamenti anche dall'ambasciatore della Slovacchia e dai tour operator di mezzo mondo», assicura. Nei prossimi mesi una delegazione di pasticceri salentini andrà in tournée nei Paesi del Mediterraneo (Croazia, Slovenia, Albania) per insegnare ai ristoranti i segreti della pasta di mandorla, della glassatura dei mustaccioli e di altre delizie del Tacco d'Italia. «L'apprezzamento dei nostri dolci non ha confini», ammette Dernoio. Che è pronto a far cadere ogni barriera a colpi di dolcezza. [d.p.]