



SABATO 28 NOVEMBRE 2015

## FOOD AND THE CITY, FATTITALIANI INTERVISTA CLAUDIO SORDI: IL MIO PUZZLE GEOGRAFICO-CULINARIO ALL'INSEGNA DELLA CONTAMINAZIONE



Come unire convivialità, alta cucina, accessibilità e i migliori ristoranti di tutta l'Emilia-Romagna? Ci ha pensato **Taste of Christmas**, l'evento internazionale, alla sua prima edizione bolognese presentata oggi in conferenza stampa, pronto a deliziare gli appassionati gourmet da **venerdì 27 a domenica 29 novembre**, nelle sale di **Palazzo Re Enzo**.

**Protagonista sabato 28**, insieme agli altri 16 chef che si alterneranno ai fornelli durante questa speciale "festa del gusto", **Claudio Sordi**, executive

chef del Ristorante "I Carracci" del Grand Hotel Majestic "già Baglioni". «Ho voluto creare un menù che unisse i sapori "di casa mia" a contaminazione italiana, ma anche europee e del sud del Mediterraneo. Il risultato? Una proposta che potremmo definire nord-sud-ovest-est»: spiega lo chef. **Fattitaliani lo ha intervistato.**





**Per l'evento della "festa del gusto" ha pensato a una proposta che Lei stesso ha definito "nord-sud-ovest-est": praticamente il Mediterraneo è unitamente rappresentato nel menu?**

Le mie esperienze personali e lavorative - a Capri, in Grecia, al Pirata ad Ibiza - mi hanno portato da sempre nel Mediterraneo. Sono molto legato ai colori e ai sapori di queste zone. La mia cucina ha un forte legame con il territorio e con l'Italia ma senza fermarsi ai confini territoriali. A Taste of Christmas il piatto che dedico al Natale racconta in modo significativo questa mia idea di cucina: Gelato al vin brulé di Lambrusco, salsa al Panettone Gattullo, polvere di gorgonzola e crumble allo za'tar. C'è tutta la tradizione dell'Italia, un pizzico di etnicità con la spezia indiana e un sapore di Mediterraneo intenso con lo za'tar di Palestina che arriva da Libera.

**La cucina potrebbe essere una buona chiave per la concordia internazionale?**

Absolutamente sì. La cucina serve a far riunione sullo stesso tavolo diverse culture e farle comunicare. Soprattutto in un momento storico come quello attuale bisogna pensare al futuro: un domani multi-etnico. Un concetto da ricercare nei miei piatti e nella vita in generale. Con il cibo si fa l'amore e non la guerra.

**Lei è sempre stato fautore e promotore della contaminazione in cucina?**

Contaminazione di genere e di stili. Lo sostengo da sempre. Lavorare in cucina significa saper interpretare contaminazioni etniche, di sapori, di culture ma anche di tecniche diverse. Così l'alta cucina si fonde con la cucina di strada. Al Grand Hotel Majestic "già Baglioni" cerco di raccontare la mia idea di contaminazione. Ed ecco che al caffè Marinetti si possono pop corn di cervella, hamburger particolari e in generale proposte gastronomiche provenienti da ambiti e mondi diversi. La mia cucina nasce mixando e reinterpretando tradizioni diversi. Complici naturalmente le mie origini: padre milanese e trentino, madre napoletana e romana, e il cuore "rubato" da Bologna. Mi piace giocare con colori e sapori per sorprendere e divertire a tavola.

**In che cosa praticamente si traduce il rapporto fra la tradizione culinaria e l'apporto di altre concezioni culturali?**

Una fusione: aprirsi a nuove culture aiuta ad aprire nuovi orizzonti. È solo sperimentando che si arrivano a scoprire nuove e inaspettate frontiere del gusto. Io penso: contaminiamo. Contaminatemi!

**C'è un piatto che più di ogni altro la rappresenta, riassume la sua filosofia in cucina?**

Una delle creazioni a cui sono più legato e che rappresenta la mia idea di contaminazione sono i tortellini cacio e pepe con parmigiano reggiano, polvere di funghi porcini e briciole di olive taggiasche. Qui si rivela il puzzle geografoculinario delle mie origini - trentino da parte di padre e romano - a cui si aggiungono le culture gastronomiche che più ho conosciuto e amato - le olive taggiasche dell'amata

Liguria e il Parmigiano Reggiano dell'Emilia Romagna. Un piatto che propongo anche a Taste of Christmas.

**Tra i fornelli che tipo di atteggiamento ha verso i suoi collaboratori? perde la pazienza o al contrario è sempre tranquillo, sicuro di sé...?** Un tempo in cucina ero molto agitato. Ma si cresce e si cambia. Oggi ho un rapporto quasi paritario con i miei collaboratori. Siamo una squadra, la dimensione umana è imprescindibile. Mi piace seguire e lavorare fianco a fianco con i miei collaboratori. Ogni tanto mi sento quasi una mamma. Anzi, un papà.

**La pietanza più disgustosa (o meno gustosa) in assoluto che le è sfortunatamente capitato di assaggiare?**

Io amo sperimentare tutto. Nella mia vita ho assaggiato qualsiasi cosa: occhi, insetti, cervella...



**Può spiegarci i suoi tatuaggi? qualche collega ha storto il naso vedendoli?**

Uno su tutti? Il tortellino. Un simbolo importante a cui sono molto legato, ma ce ne sono moltissimi altri. Fanno parte del mio essere, del mio dna. Questo non ha nulla a che vedere con la professionalità. **Giovanni Zambito.**

Riproduzione riservata.

\* \* \*

Il **menù della serata** prevede: *Burrata, gambero rosso di Mazara, pomodoro d'inverno e cetriolo; Tortellini di tradizionale chiusura bolognese, cacio e pepe di parmigiano reggiano, briciola di taggiasche e polvere di porcini; Pancia di maialino nero romagnolo, frutta e verdura senapata con briciole di pane alla crusca e, piatto inedito, Gelato al vin brulé di Lambrusco, salsa al Panettone Gattullo, polvere di gorgonzola e crumble allo zaatar di Palestina, in abbinamento a Papiano i Probi Sangiovese di Romagna ris. doc 2012.*

Dopo le tappe di Dublino e Stoccolma, dopo l'Australia, il Sud Africa, Dubai e Toronto, Taste of Christmas inserisce quindi **Bologna – unica città italiana, oltre a Roma e Firenze** – nel network dei **Taste Festivals** organizzati in Italia da **Brand Events**, a conferma l'altissimo livello di professionalità raggiunto e custodito nella **"City of Food"**, di cui il Ristornate "I Carracci" è da tempo simbolo a livello internazionale.

E se l'assaggio avrà solo aperto le porte del gusto, a pochi passi da Piazza Maggiore, **in via Manzoni 2, il**

**Ristorante “I Carracci” aspetta** tutti gli ospiti con il nuovo menù dello chef Sordi: unione sapiente di prodotti di stagione, piatti che seguono il ritmo della natura ed eccellenze provenienti dall'intero territorio italiano.

[grandhotelmajestic.duetorrihotels.com](http://grandhotelmajestic.duetorrihotels.com)  
[www.tasteofchristmas.it](http://www.tasteofchristmas.it)