

[VANITYFOOD / FOODSTAR] **Vi racconto cosa mangiano le**

star Quella volta in elicottero alla ricerca di uova di quaglia per il caviale di Ralph Lauren e le passeggiate al mercato del pesce con Kevin Costner. Ce le racconta Giuliano Tassinari, chef de I Carracci di Bologna



f

97

t

13

g+

1



1 giorno fa | di Fabiana Salsi

Giuliano Tassinari è il nuovo chef del ristorante I Carracci del Grand Hotel Majestic (già Baglioni) di Bologna, unico cinque stelle lusso all'ombra del Nettuno. Ma prima di arrivare al timone di una delle cucine più blasonate sotto le Torri, questo cuoco nominato "ambasciatore della cucina italiana ed emiliana nel mondo" che ha portato la sua esperienza anche in Alma (la scuola di Gualtiero Marchesi), ha girato i 5 continenti.

Ha aperto ristoranti elegantissimi tra Canada, Cina, India e Emirati Arabi e lavorato come chef personale per magnati dell'industria internazionale, passando anche dal mare. Ma non su una barca qualunque: sul Savarona, uno yacht leggendario. O meglio, una nave da crociera privata, la più grande mai costruita al mondo che, tra gli altri, ha scorrazzato tra i mari più belli di sempre i principi Ranieri e quelli di Inghilterra, il sultano del Brunei, Valentino e la famiglia di Ralph Lauren. Tassinari era con loro, con lo stilista della polo leggendaria, in un'estate sul Mediterraneo difficile da dimenticare trascorsa a cucinare, tra gli altri, per Jack Nicholson, Kevin Costner, Andie MacDowell. Ce la racconta in questa intervista.

Come è arrivato sul Savarona?

«Conobbi Ralph Lauren in Canada, a Montreal, e mi chiese di partire con lui. Aveva affittato la nave per una vacanza sul Mediterraneo, dalla Costa Azzurra alla Costiera Amalfitana, e voleva un cuoco italiano, voleva me. Perciò decisi di partire».

Cosa cucinava a bordo?

«Ogni giorno qualcosa di diverso. Ogni mattina andavo in tender al mercato più vicino e compravo il meglio del meglio. Tornato a bordo, insieme alla moglie di Ralph Lauren facevo il menù che cambiava ovviamente anche a seconda del tipo di cena e degli ospiti».

Che tipo di cene organizzava a bordo?

«Spesso cene di gala ma anche barbecue con carni che Ralph Lauren faceva arrivare direttamente dal Texas a bordo con un elicottero, insieme ai vini che prendeva ogni volta dalla sua cantina a Londra. In questo caso erano serate molto rilassate, una volta alla brace con me rimasero per tutto il tempo Naomi Campbell e Flavio Briatore: ai tempi erano ancora insieme, si divertirono molto».

Le hanno mai fatto richieste stravaganti in fatto di cibo?

«La regola ogni giorno era che preparassi quattro tipi di verdure diverse a pranzo e cena per i bambini e inventarmi qualcosa ogni volta le assicuro che non era per niente facile. Indimenticabile però fu quella volta delle uova di quaglia. Una sera proposi di preparare del caviale, ma Ralph Lauren mi disse che lo avrebbe mangiato solo accompagnato da uova di quaglia appunto. In mezzo al mare non sapevo dove trovarle, così alla fine siamo partiti in elicottero per trovare 24 pregiate uova per accompagnare dell'altrettanto pregiato caviale russo».

Ha mai preparato piatti emiliano-romagnoli a bordo?

«Sì, gli ospiti amavano molto in particolare gli strozzapreti al ragù di salsiccia e la piadina. Una volta mi chiamarono alle tre di notte per prepararne una, ovviamente da impastare al momento...»

Chi è stato l'ospite più simpatico alla sua tavola?

«Kevin Costner, che apprezzava sempre molto e veniva tutti i giorni a fare la spesa con me: amava passeggiare al mercato del pesce, delle spezie. Voleva sapere tutto sulle ricette e sui nostri prodotti: un giorno trascorsi molto tempo a raccontargli la differenza tra i vari tipi di olio in cucina. Era sempre molto aperto e disponibile, un grande piacere condividere la cucina con lui».

Dopo il Savarona, torna a Bologna. Cosa porterà del suo bagaglio al ristorante I Carracci?

«La capacità di capire cosa chiede una clientela internazionale, e contemporaneamente di assecondare i desideri dei veri cultori della cucina italiana e dei suoi piatti tradizionali, preparati con il meglio del meglio dei prodotti stagionali che il mercato possa offrire».

Per esempio, cosa dovremmo assaggiare?

«Tutto quello che c'è nel menù, perché cambia di continuo. Adesso abbiamo tanti piatti a base di funghi porcini perché è la stagione. E come sempre, da buon ristorante bolognese, ci sono tanti primi tra cui scegliere, dalle lasagne ai tortellini. Anche in occasione del brunch della domenica». a