

AGI > Cronaca **Com'è il cenone di Capodanno di uno chef stellato**

Intervista a Cristian Mometti, maestro della vasocottura, dove spiega l'importanza della qualità del cibo, del non mangiarne troppo, e di ciò che rende uno chef un maestro della cucina

di **ANNARITA INCERTI**
31 dicembre 2018, 19:32



 SHARE

TWEET

 SHARE

CRISTIAN MOMETTI

 SHARE

 SHARE

CHEF

 MAIL

 SHARE

CAPODANNO

"So che il

Capodanno è una festa importante e devo renderla tale per chi si siede a tavola": così lo chef Cristian Mometti, maestro della

vasocottura (l'arte di cucinare prelibatezze dentro a dei vasetti), pensa all'evento di Capodanno al Gran Hotel Majestic "già Baglioni" di Bologna, 5 stelle lusso nel cuore della città, in via Indipendenza, a pochi passi dalle Torri e da Piazza Maggiore: e mentre fuori la festa si prepara con la musica e i balli di "Dancin' Bo" (numero chiuso in piazza per 10 mila e tradizionale rogo del 'Vecchione') a "I Carracci", il ristorante dell'hotel tre forchette Michelin - dove si pranza e si cena circondati da opere d'arte come gli affreschi dei fratelli Carracci che adornano la sala - il menu di Capodanno (costo 210 euro, con musica live, vini in abbinamento e brindisi con champagne allo scoccare della mezzanotte) aspetta solo di essere servito in tavola.

Un menù che è anche una storia, un racconto, che si dipana dalle *entrées* ai dessert, con alcuni ingredienti base: passione per la tecnica, rispetto per la materia prima, freschezza e creatività. Propone materie prime di mare valorizzate da accostamenti talvolta inusuali.

Si passa dal salmone marinato, i bon bon di alici e la *crudité* di capesante a un antipasto originale che abbina ostriche fine de Binic, *moskow mule frozen*, *mela granny smith*, pompelmo rosa e panna acida.

La ricciola è invece accompagnata da rapa rossa, alga dolce e gelato alla cipolla di Tropea. I primi includono un riso Carnaroli mantecato alle erbe di campo amare, calamaretti inchiostro e ribes, mentre i secondi sono rappresentati da baccalà e astice rilette in chiave creativa. Interessanti anche i vini, con tante bollicine e un brindisi di mezzanotte con Champagne Laurent Perrier Brut. Abbiamo chiesto allo chef di dividerlo in parte (e semplificato) con chi vorrà cimentarsi ai fornelli in una occasione speciale.

Come vive uno chef stellato i cenoni di fine anno?

"Con tranquillità, perché bene o male ci si organizza in cucina se si ha un menù di fine anno: sicuramente è molto più concitato, non la preparazione, ma il giorno stesso, al momento del servizio: nel nostro ristorante, all'interno dell'unico 5 stelle lusso dell'Emilia Romagna, tutto deve essere perfetto, impeccabile, dalla decorazione che c'è in tavola fino al panettone-pandoro, allo zampone e lenticchie".

Quanto durerà il cenone?

"Penso possa cominciare attorno alle 21 e arrivare fino alla mezzanotte, con il panettone come classica prassi. Poi da lì si va al buffet in piedi dove il cliente può alzarsi e prendere la frutta fresca, la frutta esotica, la frutta secca, zampone e lenticchie: la festa continua fino alle 2 - 3 di mattina".

Il cliente secondo lei cosa cerca ?

"Se guardiamo il nostro locale, cerca la tranquillità, il servizio e il buon cibo, in un momento dove fuori magari c'è festa. Si cerca un momento per stare insieme, saremo in tanti: per il Capodanno, sarà usato sia il ristorante che il caffè Marinetti, ci saranno sicuramente più di 100 persone anche se il ristorante in sé ne conterrà al massimo 45/50 ; in più avremo anche 20 persone in enoteca, che hanno chiesto di stare privatamente a festeggiare".

A che pensa quando elabora un menù di Capodanno?

"Seguo una mia prassi di sviluppo dei piatti, che si trova anche nel menù alla carta: cerco non di stupire ma di allietare il cliente a mangiare bene, non le solite cose da abbuffata per star male, ma una cucina che sia comunque pulita, lineare, non grassa, perché il cliente lo voglio portare fino allo zampone".

Si esagera nel cibo durante le feste?

"Sì. Sbagliamo ad ingurgitare magari tante cose che non sono di qualità e in quantità enormi. Penso che ogni tanto si possa esagerare ma poi, ad esempio a Santo Stefano, bisogna pensare a 'rilassare' un po' il fisico, a disintossicarsi, pensare alle cose semplici che ci dà la terra. Sono una persona che forse guadagna più di altre, ma anche in famiglia insegno, se mangiamo la carne mangiamola buona ma una volta, se mangiamo un panettone vado da Gino Fabbri o da Spinelli. Ne compro uno e lo mangio buono".

Come definirebbe uno chef stellato?

"Una persona che deve essere accorta, deve dare anche dei consigli ai ragazzi con cui lavora ma anche alle altre persone, una persona che porta con sé il sapere del cibo, che deve essere nella qualità e nella territorialità, parliamo di Italia: nella mia cucina non entra pesce straniero, a parte le ostriche, perché sappiamo che le francesi sono le più buone. Ne abbiamo tante di cose buone anche noi, e quando non ci sono, non ci sono: ogni tanto faccio arrabbiare

i clienti quando dico "guardi non ho gli scampi" ... perché i miei scampi arrivano dalla Sicilia e a volte non sono arrivati o non li hanno trovati. Vuol dire che non ci sono".