

FOODEXP IL SOUS CHEF DEL NOMA DI COPENAGHEN NELLA KERMESSE DI LECCE

Riccardo Canella

«Dai fiordi al Sud il cibo è passione»

«La tv? Edulcora la realtà in cucina»

di DANIELA PASTORE

Potrebbe fare l'attore o il modello a giudicare dal sex appeal. Ma Riccardo Canella, 33 anni, padovano, sous chef del "Noma" di Copenaghen, preferisce conquistare il pubblico con i sapori e il gusto unico dei suoi piatti.

Ai fornelli della cucina del geniale René Redzepi (il "Noma" è stato giudicato quattro volte il miglior ristorante del mondo secondo la classifica The World's 50 Best Restaurants) è arrivato dopo il diploma di scuola alberghiera, una temprante gavetta al fianco del pasticciere Luigi Biasetto, un pit-stop all'Albereta, al fianco di Fabrizio Molteni, e varie esperienze altamente formative, tra cui tre mesi nel bistrot di un fiordo norvegese. Una storia al profumo di talento e impegno che racconterà oggi alle 16 a Torre del Parco, nella seconda giornata del FoodExp, il congresso dedicato ai luoghi e ai cuochi che cambiano il mondo (il programma completo degli eventi odierni sul sito www.foodexp.it).

Canella, iniziamo dalle formiche sugli scampì. Come nasce questa leccornia per noi italiani un tantino bizzarra?

«René Redzepi è stato ispirato da Alex Atala. Le formiche della foresta danese sono più ricche di acido formico rispetto a una formica normale, sono estremamente acidule con sentori di agrumi e lemongrass. Per

questo al "Noma" sono molto apprezzate. Ma non penso che in Italia ci sia il bisogno di usarle, noi abbiamo gli agrumi. Penso comunque che un loro impiego ad hoc potrebbe conquistare anche i palati italiani. Di re-

cente ho utilizzato le formiche in una cena a Venezia e le persone erano sorprese e curiose di provarle».

Gli chef sono sempre più star televisive. Lei cosa ne pensa?

«La tv per quanto riguarda la mia professione è un male: distorce la realtà, crea false speranze. Per fare questo lavoro serve molta forza di volontà, sacrificio, rispetto e coerenza. Penso di essere ancora agli inizi della mia carriera, e sono già passati quasi 17 anni dal primo giorno in cui sono entrato in una cucina. Cucinare quotidianamente non è una cosa semplice, e mi spiace dirlo, non è

per tutti. Spero che con il tempo la gente capisca che creare qualche piatto, anche magari esteticamente bello ed equilibrato, e postare la foto su Instagram non sia la stessa cosa di alzarsi ogni mattina con una "missione", consegnando il lavoro a determinati livelli. "Panem et circenses" dicevano i romani».

Nel suo "menu ideale" a quali ingredienti del Nord Europa non rinunciarebbe, e a quali italiani?

«Per quanto riguarda gli ingredienti del Nord Europa non rinuncierei mai a latticini e a tutte quelle erbe selvatiche che si trovano in sta-

gione, in particolare un tipo di pino che ha un profumo intenso di pompelmo, oltre a una serie di fermentati per creare strati differenti di gusto, come ad esempio il "garum" di manzo che è appunto una salsa fermentata. Per quanto riguarda i sapori italiani non rinuncierei mai al gusto dei nostri ortaggi, legati alla stagionalità ovviamente, e poi alla pasta e ai risotti. In realtà, pensando a quanta biodiversità abbiamo da Nord a Sud, non saprei da dove cominciare».

Visto che è nel Salento, cosa pensa della cucina del Sud?

«La trovo meravigliosa. Nel locale in cui lavoravo a Padova prima di partire per Copenaghen usavo moltissimo i prodotti pugliesi e del sud in generale. Sono un cittadino del mondo, l'Italia è piena di tradizioni e culture. Non amo categorizzare la cucina in del sud o del nord: la cucina

italiana fa parte di me e userò sempre i prodotti tricolore, facendo prima della ricerca, ovviamente».

A 33 anni lei ha già un curriculum esemplare. Qual è ora il suo sogno nel cassetto?

«Dopo il "Noma" penso di essere pronto per qualcosa di mio. E spero in Italia».

AL LAVORO Canella nella cucina del "Noma" di Copenaghen





TALENTO AI FORNELLI Riccardo Canella, 33 anni, padovano

