

Naviga

ILGUSTO

Cerca



VIDEO DIALOGHI E MASTERCLASS LEZIONI DI CUCINA E MERCATO SPEAKER ISCRIVITI INFO EVENTO PARTNER

Cristiano Tomei a Bologna, il precursore che sfugge alle mode e fa innamorare

DI LARA LORETI



Mattatore dell'Imbuto di Lucca e personaggio tv ai Cuochi d'Italia, conquista il pubblica con la sua cucina rivoluzionaria e le sue provocazioni a tavola e nei dibattiti enogastronomici

02 NOVEMBRE 2022 ALLE 08:21

3 MINUTI DI LETTU

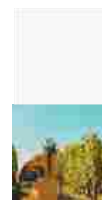
Quando Cristiano Tomei si mette ai fornelli, sale sul palco o si sistema davanti alle telecamere del programma tv Cuochi d'Italia, una certezza percorre la mente di chi lo conosce: saprà "dare spettacolo", stupire, far riflettere, senza mai annoiare né banalizzare. Qualcuno lo ha definito sopra le righe, e forse è proprio questo il suo bello: riuscire ad emergere con grande personalità, e anticipare i trend, prendendoli nello stesso tempo a schiaffi. Perché, come dice lui stesso, "le tendenze in cucina sono deleterie, il cibo non può essere mai di moda".

I protagonisti di "C'è più Gusto a Bologna": la filosofia di Cristiano Tomei

Leggi anche



Tutte le parole da assaggiare: grandi chef e prodotti unici per il festival de "il Gusto"



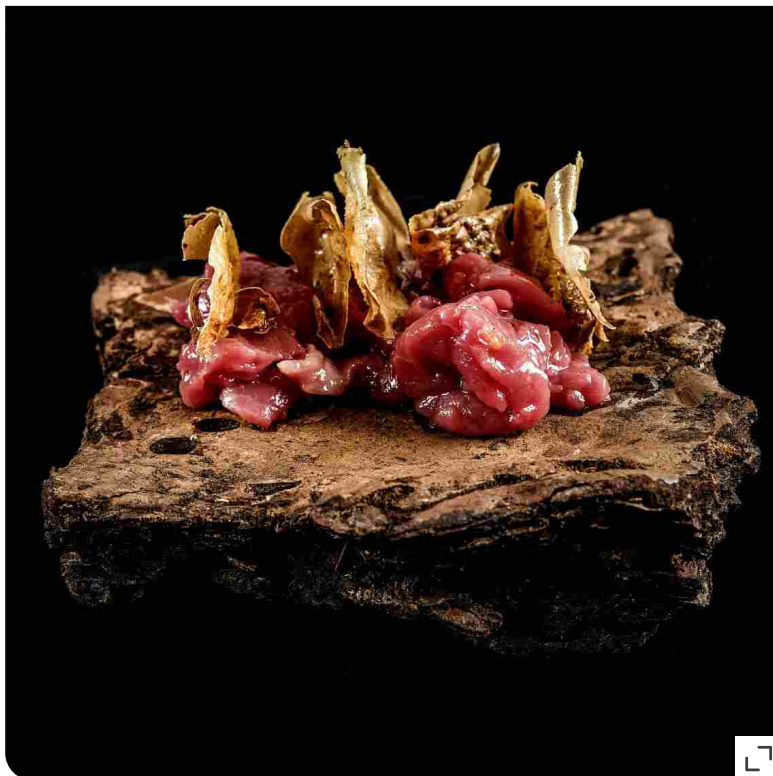
Vendemmia 2022 ai voti, che vini berremo?



Vini freschi e giovani: 11 assaggi da non perdere



Mattatore dell'Imbuto di Lucca, ristorante inserito nel meraviglioso **Palazzo Pfanner**, gioiello seicentesco a ridosso delle Mura, Cristiano Tomei è un autodidatta del gusto: nato e cresciuto a Viareggio, diplomato all'Istituto Nautico, sin da ragazzo sente ardere il fuoco sacro della creatività in cucina. E così si mette alla prova aiutando nei pranzi di famiglia e viaggiando con gli amici surfisti. Ma mentre loro si fanno strapazzare dalle onde, lui va in giro ed esplora mercati, osterie e ristoranti gourmet di mezzo mondo, dai Paesi Baschi a Cuba, dal Perù al Madagascar fino all'India. Idee, sapori, memorie si sfidano nella sua mentre le mani cercano, impastano, mescolano. Il primo ristorante arriva a 27 anni in spiaggia, poi nel centro di Viareggio, dove un vulcanico Tomei sperimenta e stimola il cliente più tradizionale con le sue innovazioni, e infine a Lucca (la prima prestigiosa sede del ristorante è il Lucca Center of Contemporary Art), dove nel 2014 guadagna la prima stella Michelin. La fama cresce, e dal 2019 Cristiano è executive chef dell'Hotel Bauer a Venezia e dal 2021 del ristorante Terraforte all'interno del Castello del Terriccio, splendida tenuta agricola nel cuore della Toscana, nel Pisano.



La bistecca quadrata

Arriva anche la tv: lo abbiamo visto a “La prova del cuoco” a “Masterchef Magazine” e come giudice de “I re della griglia” e di “Cuochi d’Italia” (anche come conduttore). La tavola è un palcoscenico non per la componente dell’esibizione, ma per l’aspetto ludico, culturale e di relax. “L’altra sera - racconta lo chef - una signora mi ha detto: ‘qui si mangia bene e di più, ma soprattutto è come stare a teatro’. Mi sono sciolto!”. E scenografici sono i piatti di Tomei. La costante è la natura, che sprigiona energia dalla materia fatta di tronchi, cortecce, foglie, germogli, fiori selvatici e ovviamente verdure, frutti, funghi. Elementi vivi, figli di quei prati, quei boschi, quelle pinete della Garfagnana e della Lucchesia di cui lo chef conosce profumi e segreti sin da bambino. Tenendo sempre un faro acceso: quello della godibilità. Celebre la sua provocatoria invettiva contro il fenomeno ribattezzato gastronismo: “Alla gente bisogna dare qualcosa che sa leggere - sentenza Tomei - se un piatto te lo devo spiegare è un fallimento. Stimolare la sfera emozionale, viva, che tutti abbiamo è la vera sfida”.



La limonaia del Palazzo Pfanner

Cibo come espressione di piacere e anche della storia. E qui entra in gioco l'altra grande crociata di Tomei: "Il 'fusion' non esiste, la cucina è contaminazione continua, parlare di fusion è una scusa, una moda". Qualche esempio dalla tradizione toscana? "Le triglie alla livornese sono un piatto kosher, il cacciucco è arabo", non si stanca di ripetere lo chef-imprenditore. Mentre in cantina prevale la ricerca di etichette stimolanti, annate singolari e vigneron votati alla biodinamica. Un ristoratore - oltre che cuoco - che, nella sua personalità, sa unire quello che lui stesso definisce il "caratterino" alla leadership, dote che si misura nei rapporti con la brigata. "Sono 21 anni che faccio questo lavoro e sono tanto orgoglioso della mia squadra". Un lavoro costruito nel tempo con gioie e dolori, rapporti umani che durano ancora, altri che si sono interrotti. "Il lavoro è parabola della vita, l'errore è fondamentale, chi non sbaglia non impara", dice il saggio Tomei. Che quando parla del personale ama sottolineare che ciò che conta è il clima costruttivo, la condivisione e anche il riposo: budget per la birra e due giorni liberi a settimana. "Libertà è partecipazione, diceva Gaber", ripete lo chef.





La brigata

E la condivisione porta anche all'amore. È così che Cristiano diventa cupido, ed è lui a sposare la maîtresse **Marta Passaseo** con il sous chef **Fabio Servegnini**. “Ho il mio caratterino lo ammetto, ma coinvolgo molto i ragazzi nelle scelte. All'inizio, quando ho inaugurato il mio orto, erano tutti un po' perplessi, ora adorano poter usare erbe aromatiche e olio nostri”. Già perché tra le meraviglie di Tomei c'è anche un'azienda agricola, seguita in particolare dalla moglie **Laura Verpecinskaite** (con cui ha due figli) con 3500 olivi, galline e quasi un ettaro coltivato. Più **un mezzo ettaro di vigna in arrivo**, sempre nel territorio lucchese. Ma quest'ultimo è un altro capitolo, ancora da scrivere.



Cristiano Tomei