



ANNO 23 N. 272 - MENSILE SETTEMBRE 2014 - 4,90€

GAMBERO ROSSO

www.gamberorosso.it

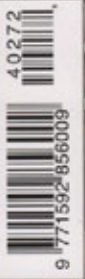
15 ANNI
GAMBERO ROSSO
Solo su sky Canale 411

• L'ALTRO PESCE
LAGHI E FIUMI ARRICCHISCONO
LA TAVOLAZZA DEGLI CHEF

• VINI & TERRITORI
ROSATI
FUORI DAL CORO

• TRAVEL. CADORE
SPECK, STRUDEL, PASTIN
E LA SFIDA DEI CASUNZEI

MAX MARIOLA,
VOLTO STORICO DEL CANALE



GAMBERO ROSSO CHANNEL
TV DAL 1999

GAMBERO ROSSO CHANNEL

di Stefano Polacchi

15 ANNI *di tv*

Il Gambero Rosso Channel compie 15 anni. Max Mariola, volto della tv dal 1999, racconta i suoi incontri ravvicinati con i grandi nomi della ristorazione e del vino italiani, ma non solo...





GUALTERO MARCHESI, PAOLO LOPRIORE E ENRICO GRIPPA NEGLI STUDI DEL GAMBERO ROSSO CHANNEL

«a Veyrat. I migliori chef in studio»

situazioni imprevedibili». Tanta adrenalina, tanta fatica, tanta umanità.

Una scuola di umanità che forse è stata la chiave che a permesso a Max di essere l'unico cuoco a comunicare davvero con Fulvio Pierangelini, allora grande firma del Gambero Rosso di San Vincenzo, timido, sensibile e difficilissimo da avvicinare. Max per anni è stato suo assistente nelle tante uscite televisive e nelle serate organizzate al Teatro della Città del gusto di Roma quando, nel 2001, il Channel trovò lì la sua nuova casa. Non è un caso se Max riassume in due piatti un'avventura lunga 15 anni: le "pennette al salmo-

ne" che realizzò Pierangelini in occasione della presentazione di una guida ai Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso, occasione per giocare con un classico della cucina orecchiata degli anni '80; e gli spaghetti alle vongole selvaggi sarde, un piatto che Max propone e con successo al D.O.M., un sempreverde della cucina italiana realizzato con ingredienti di eccellenza e a regola d'arte. In entrambi i casi, protagonisti sono l'eccellenza della materia prima e l'apparente semplicità della preparazione. Quella di Fulvio era la risposta italiana al grande tecnicismo di un altro grandissimo cuoco, lo spagnolo Ferran Adrià, che per

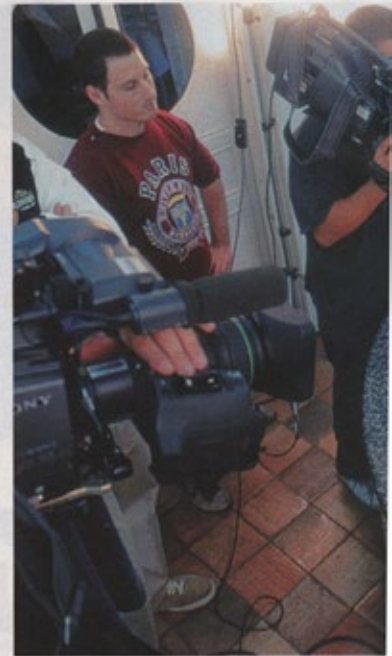
un decennio ha monopolizzato l'attenzione dei cuochi di tutto il mondo e che tanti adepti aveva anche in Italia. Una risposta nel solco dell'insegnamento marchesiano che aveva scritto vent'anni prima il libro fondante della nouvelle cuisine tricolore, La mia nuova grande cucina italiana tutto fondato sull'estrema semplicità e velocità delle cotture e sulla eccezionale qualità degli ingredienti. Una linea, questa, che torna oggi a vivere nei piatti di Giorgione (altro volto-cult del Channel che ha appena firmato un libro di ricette edito dal Gambero Rosso) e nel ritrovato appeal con cui la semplicità la riconoscibilità delle radici

GAMBERO ROSSO CHANNEL

sta soppiantando la corsa agli effetti speciali.

Ma diamo ancora la parola a Max. «Ricordo uno dei primi piatti realizzati da Pierangelini al Canale: la lasagnetta aperta all'astice – sempre un ricordo marchesiano, glossiamo noi – in cui utilizzava un astice intero per una sola porzione. Era comunque il momento in cui il lusso era ancora possibile. Anche per fare i paccheri col salmone, il pesce era selvaggio e a tocchi enormi, impensabili nei piatti di oggi in cui l'attenzione ai costi è invece molto alta. Poi, sempre con lui, venne il successo della Cucina per single: un format teatrale che ve-

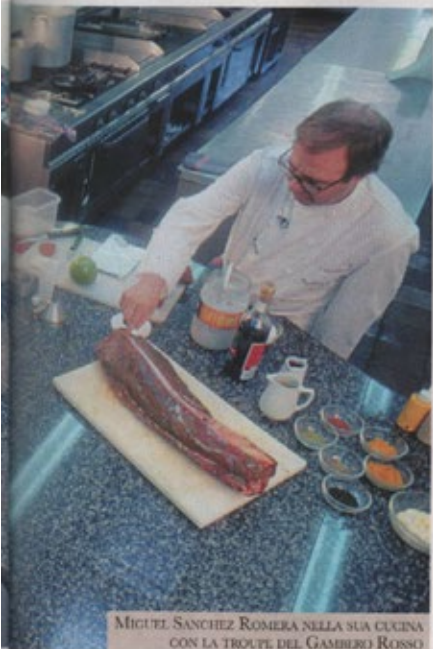
niva ripreso e trasmesso anche in tv. A Città del gusto è tutta cablata e c'era la possibilità di lavorare su tutti i piani e di mandare il tutto alla regia televisiva. Fulvio insegnava ai single come conquistare il partner cucinando un piatto con la poca roba che si poteva avere in un frigo: un pomodoro per una tarte tatin, un limone per una crema su una tartelette... Fu un successo, ne scrisse anche il Times». E il personaggio più curioso? «Beh, è stata una grandissima carrellata di personaggi... A partire da Romano Tamani dell'Ambasciata di Quistello che veniva sempre insieme al fratello Francesco



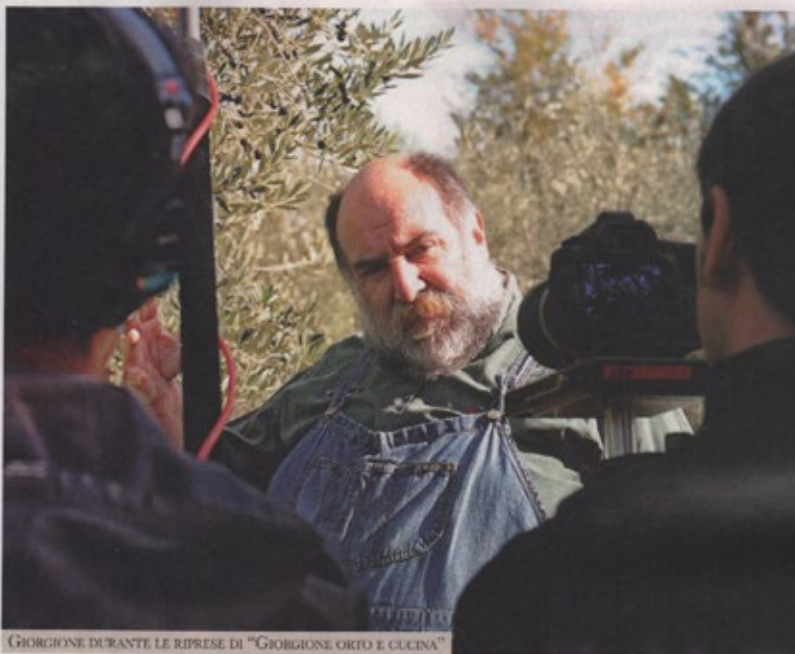
«Il Channel era ed è il ver



LIDIA ALCIAI DEL RISTORANTE "GUIDO" CON IL FIGLIO E LAURA RAWOLI SUL SET DEL GAMBERO ROSSO CHANNEL



MIGUEL SANCHEZ ROMERA NELLA SUA CUCINA CON LA TROUTE DEL GAMBERO ROSSO



GIORGIONE DURANTE LE RIPRESE DI "GIORGIONE, ORTO E CUCINA"

circo della cucina e del vino»

fasciato nel suo immancabile doppiopetto, per passare dalla caratteristica papalina di Antonio Tubelli, maestro di fritti nel suo napoletanissimo Timpani&Tempura, fino al simpaticissimo, eclettico Carmelo Chiaromonte, moderno menestrello della cucina siciliana... Insomma, era ed è il vero circo della cucina e del vino, con tutte le grandi famiglie del vino italiano intervistate per la prima volta tra barriccate e vigneti, da Antinori a Frescobaldi, da Biondi Santi a Conterno... Quando venne in studio Veyrat, per fare il suo cappuccino di patate abbiamo impiegato mezza giornata, che

poi alla fine era un purée di patate! E quanta emozione nel cucinare per Gualtiero Marchesi un'anatra all'arancia: lui mi fece i complimenti dedicandomi il suo libro Oltre il fornello che io adoravo. Ma siamo in tempi già più vicini, nel 2010».

Dopo quindici anni, qual è il bilancio di un protagonista della prima ora? «È stata ed è una grande avventura che continua ad avere successo nonostante l'inflazione di chef e programmi dedicati alla cucina anche nelle grandi tv generaliste. Il segreto, credo, sta nel fatto che noi abbiamo seguito la linea della ricetta, del piatto rea-

lizzato dal vivo, lontani dalla mania per gli effetti speciali e per gli spettacolarismi, sempre vicini alle persone, alla quotidianità anche presentando esperienze eccezionali e uniche. Siamo partiti dalla cucina di ingredienti e siamo tornati alla cucina basata sul fare la spesa, direttamente. Il successo di Giorgione ne è un esempio lampante. Il lusso, oggi, è concedersi anche un pranzo fatto di ingredienti poveri, ma speciali. Chi può girare dieci produttori per accaparrarsi il meglio? Così sono i cuochi che devono fare questa ricerca, che è parte fondamentale del loro - nostro - lavoro».