

BAR

NOVEMBRE 2009

B U S I N E S S

DISTILLATI

**Bonollo,
i maestri
della grappa**

*FESTECCIATO UN
SECOLO DI ATTIVITÀ*

IL BARMAN AIBES

**Concorsi,
notizie
ed eventi**

Focus

**Il nuovo look
del CAFFÈ al bar**

I MOMENTI DI CONSUMO ALTERNATIVI

SONO I CHEF DI UNA VOLTA

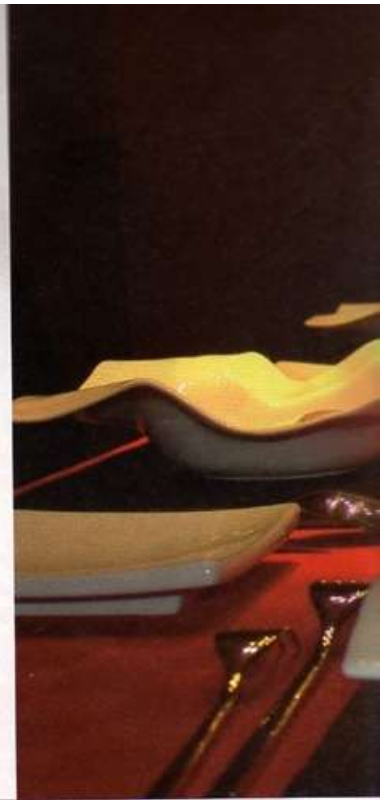
Per una festa a immagine e somiglianza del cliente, si diffonde a macchia d'olio l'home cooking.

Una tendenza dove chef più o meno celebri offrono il meglio di sé, in termini di fantasia e qualità dei prodotti, tra le pareti domestiche

GRANDI CHEF

A DOMICILIO CRESCONO

La cena a domicilio è un lusso importato dalle star di Hollywood che, per sfuggire ai paparazzi e consumare un pasto di tutto rispetto a lume di candela nell'intimità della propria abitazione, si sono rivolte ai nomi più famosi della ristorazione "made in Italy". Robert De Niro, Quentin Tarantino e Halle Berry sono tra i vip che non possono fare a meno di concedersi questo lusso esclusivo e non per niente assai costoso, perché, per avere in casa uno chef di prestigio si pagano circa 10mila euro. Personale e spese escluse. La nuova tendenza luxury contamina i guru della cucina italiana, che nei salotti privati più prestigiosi sfoggiano i loro menu firmati per cene da due fino a qualche centinaio di persone, con prezzi raddoppiati rispetto al pasto di un ristorante ma giustificati dal fatto che il cliente ci mette solo la cucina, tutto il resto viene portato dall'esterno. Tra i personal chef, alcuni sono liberi professionisti, altri sono cuochi celebri del calibro di **Fulvio Pierangelini**, **Antonello Colonna**, **Moreno Cedroni**, che abbandonano saltuariamente il loro locale per deliziare anche ospiti illustri sul piano internazionale, come Sting e Woodie Allen. Ma non solo, perché anche lo chef **Alessandro Frigerio** del ristorante Antico San Michele a Massino Visconti, in provincia di Novara, confeziona cene su misura a domicilio, assecondando qualsiasi richiesta. Segno evidente che la tendenza comincia a diffondersi in ogni locale, a condizione che lo chef sappia vendere originalità e creatività. Sulla breccia dell'onda figurano anche **Filippo Licata** e **Filippo La Mantia** che, intervistati da *Bar Business*, raccontano la loro esperienza.





UN PIACERE A 360°

Dopo una lunga carriera che annovera anche esperienze di chef privato a bordo di prestigiose barche come lo yacht di Dolce&Gabbana, Licata ha pensato bene di dedicarsi esclusivamente a questa attività dall'estate 2007, per riservare questo servizio non solo alle persone particolarmente facoltose. "Siamo nell'epoca in cui predomina e predominerà sempre di più la convivialità e l'alta qualità e in cui gli spostamenti in macchina sono sempre più difficili, per questo un servizio di questo tipo soddisfa entrambe le parti - commenta Licata - Preparare una cena a domicilio è un viaggio piacevolissimo che parte dal primo contatto virtuale con

il committente per arrivare a fare la spesa e ad approdare in luoghi tutti da scoprire, passando attraverso le fasi della preparazione e dell'allestimento della tavola, fino all'immane applauso finale che dà la carica necessaria per imboccare la via del ritorno pienamente soddisfatto. Se la cucina è attrezzata tanto meglio, altrimenti posso lavorare anche in spazi più ridotti, l'importante è che non manchi un sopralluogo prima di accettare l'incarico".

I suoi menu, destinati prevalentemente a persone attente alle nuove tendenze, agli ultratrentenni amanti della buona cucina e a chi ama sorprendere gli ospiti in casa propria, sono sfiziosi e rispettano l'alta qualità e la fusione tra le grandi tradizioni europee; ma la sua vera, grande innovazione risiede nella dietetica e nella decorazione dei piatti contaminati da ingredienti poco conosciuti nella cucina italiana, come i germogli o i fiori commestibili. Tra i suoi progetti futuri, c'è l'idea di fare spazio ai giovani nel mondo della ristorazione e lo chef a domicilio è per lui la figura ideale a cui ispirarsi.

Per Filippo La Mantia l'idea è nata spontaneamente, osservando il grande interesse da parte del pubblico nei confronti di un cuoco a domicilio che maneggiasse gli attrezzi del mestiere, unitamente al desiderio di vedere utilizzata un'attrezzatura non sempre nel... vivo del lavoro. "Vivo e opero a Roma, di conseguenza il target è sempre abbastanza alto e la domanda in continuo aumento - spiega La Mantia - Mi capita sempre più spesso di partecipare alla cena dall'inizio alla fine, quindi, oltre a cucinare, prendo posto a tavola e cerco di soddisfare tutte le domande che mi vengono poste. E la vera missione è proprio questa: avere una persona che, oltre a soddisfare il palato, soddisfi la

curiosità che aumenta sempre più intorno al cibo. Per me, è dunque un assoluto piacere realizzare una cena tra le pareti domestiche per-



“ Per Filippo La Mantia l'idea della cucina a domicilio è nata spontaneamente, osservando il grande interesse da parte



LA CENA PERFETTA

Johannes Desnoes è socio dell'A.I.P.C. (Associazione Italiana Personal Chef) e con la "cena perfetta" propone più di trenta menu di cucina italo-francese, italiana, svizzera, internazionale.

"Con mia moglie Anna Fenaroli ho cominciato questa attività che mi dà ottimi risultati due anni fa, muovendomi nell'area della Lombardia e acccontentando tutte le categorie di persone sia a livello finanziario che gustativo. A casa del cliente utilizzo solo forno e gas, il resto è tutto portato da noi: piatti, bicchieri, posate, fiori, tovaglie..."

Il mio punto forte è l'alta qualità delle materie prime che seguono sempre la stagionalità e, in collaborazione con ottime enoteche, propongo una carta dei vini e una carta di acque provenienti da tutto il mondo. Tra le nostre offerte proponiamo anche buoni regala per lezioni di cucina, effettuate sempre a domicilio".



origini, ricordando ai commensali che esistono anche i profumi della buona cucina, che diventa il polo di attrazione per tutti. Il mio piatto più richiesto è la caponata di melanzane, ma gli ospiti amano molto anche le paste e i dolci, per questo cerco sempre di soddisfare le loro esigenze".

CUCINA, MA ANCHE SPETTACOLO

Un sempre più nutrito esercito di chef a domicilio comincia a muoversi per tutta Italia, eliminando il senso di fredda impersonalità del classico servizio catering. L'aspetto più divertente è lo spettacolo della preparazione dei piatti, a cui assistono gli ospiti quando il numero non supera la quarantina. **Corrado Calza**, oltre a preparare ottime cene anche per un centinaio di persone, organizza feste per bambini dove i partecipanti si divertono a preparare dolci e biscotti e, forte della sua esperienza americana, offre piccoli capolavori culinari contaminati da un tocco esotico. **Francesca Tirrotti**, ex cuoca a domicilio molto ambita dalle famiglie romane, si divertiva a giocare con gli accessori: utilizzando enormi lastre di specchio al posto dei vassoi o sfoggiando un menu cromatico tutto verde e arancione; altre performance culinarie sono esibite dai trentenni **Alessandra Pallotta**, **Natasha Fenoglio**, **Silvia Barna**, che trasformando in arte la cucina vegetariana si inventano cene sulla forma del cerchio, con candele e ciambelle di riso. E che la contaminazione con il mondo del

design e dell'arte sia sempre più stretta lo dimostrano anche i famosi contenitori, chiamati bento box, utilizzati da **Ivan Masa** a Milano specializzati in piatti particolarissimi, così come le particolari divise da chef sempre in tinta con i piatti degli chef romani **Clodine Passeri**, **Agnese Seccavigne**, **Lucia Ravelli**, **Deborah Tomeucci**. **Moreno Cedroni**, sempre molto impegnato sul fronte della ristorazione, si concede pochissime volte all'anno nelle abitazioni private dove non manca di stupire gli ospiti con intrattenimenti ludici, come il set di scatoline che riempite di yogurt dello stesso colore si trasformano in piccoli robot grazie all'azione dell'anidride carbonica. Tra stupefacenti proposte gastronomiche e sorprendenti effetti scenici, la cosa più bella per tutti gli intervistati, resta l'atmosfera conviviale che si crea come aggiunge La Mantia: "il servizio a domicilio deve essere per i cuochi una sorta di terapia perché parlare con gli ospiti è la cosa più importante del nostro lavoro. Tempo fa una signora di origine siciliana compiva 82 anni e le sue figlie le avevano organizzato una festa al ristorante. La festeggiata ebbe un problema di salute così fui ben felice di andare a casa sua e cucinare per lei. Penso che sia stata l'esperienza più bella, ma soprattutto un grande onore. Perché alla fine, la signora mi disse: mi hai fatto tornare bambina...! Tra i tanti personaggi anche celebri per cui ho cucinato, questa anonima signora è quella che mi ha dato più soddisfazione". ■