

A cena con il personal chef

E' la nuova tendenza dell'alta cucina: maestri che arrivano a domicilio per preparare cene davvero esclusive.

Il ristorante arriva a casa: è questa la nuova tendenza dell'alta cucina. Basta chiamare il personal chef e organizzare una cena per le pubbliche relazioni, un anniversario o la festa di compleanno diventa facile. Ciò che serve è solo la disponibilità della cucina e il tempo per un sopralluogo, qualche giorno prima. La sera stabilita ci pensa lo chef a portare vivande, vini, stoviglie, tovaglie e tutto ciò che serve per una serata indimenticabile. Ma chi sono i personal chef più ricercati? Di solito si tratta di esperti di alta cucina che, dopo aver lavorato in prestigiosi ristoranti, hanno scelto di aprire un'attività in proprio, magari in località vip dove la richiesta è alta. Ha fatto così **Filippo Licata**, che prepara show culinari nelle ville più belle di **Forte dei Marmi** (Lucca), dopo aver lavorato in alcuni noti ristoranti del lungomare toscano (Ariston Mare, Bagni Annetta), oltre confine (da Bruneau a Bruxelles) e in location d'eccezione (il superyacht degli stilisti **Domenico Dolce** e **Stefano Gabbana**). «Chi sceglie lo chef a domicilio vuole una serata esclusiva con piatti personalizzati e preparati al momento che i servizi di catering invece non possono offrire perché arrivano a casa già con le portate pronte», afferma Filippo Licata. Il piatto forte? «In Versilia amano gli spaghetti all'arselle e sanno riconoscere quelli ben fatti», afferma lo chef. «Consiglio di provare i miei tagliolini freschi con cozze e pecorino sono speciali. Per quanto riguarda il costo, se le richieste del cliente sono quelle classiche, è di circa 60 euro a persona per quattro portate, 80 euro, invece, per sei». Ma lo chef a domicilio basta chiamarlo e arriva ovunque? Alcuni dicono che sono disposti a spostarsi solo vicino alla loro città, altri, invece si organizzano per servire la regione o addirittura, se chiamati con largo anticipo, arrivano in tutte le città d'Italia. La disponibilità è massima anche sulle richieste di vini e di cibo che, a volte, sono davvero super.

«Tra le ricette più prestigiose e costose che abbiamo preparato ci sono il Sampilietto alla crema di tartufo bianco e verdure al tartufo nero e la tartare di bisonte al caviale (minimo per 4 persone)», spiega lo chef **Johann Desnoues** che opera su Milano, Como, Varese e dintorni. «Ma sulle ordinazioni non ci sono limiti. Noi abbiamo anche un menù, i piatti privilegiati, pensato per accontentare i palati più raffinati».

Alcuni chef come **Antonio Acone**, che ha lavorato in Italia, Francia, Germania, Usa e Cina, annoverano clienti d'élite come il governatore della California **Arnold Schwarzenegger**, l'attrice **Meg Ryan** e il patron della **Diesel Renzo Rosso**.

Anche un ex attore **Andrea Golino** appassionato di cucina, si è buttato con successo in questo business e oggi è un nome tra le mura capitoline. Perché avere un personal chef è diventato più cool che andare fuori al ristorante. Per tutelare gli operatori e garantire una maggiore professionalità nel 2007 è nata in Italia l'**Associazione italiana personal chef**. (**Serena Burioni**)