L’Oltrepò Pavese e San Gimignano a Milano. Mani esperte, buona accoglienza e… le mie gaffes!

Nella foto Stefano Forzoni [sTen]*, Giorgio Trovato ed Enrico Fiorentini fotografati durante una divertente gaffe di cui mi sono resa colpevole.

Giovedì 26 Giugno ho partecipato ad una serata di degustazione dedicata all’**Oltrepò Pavese Cruasé** e alla **Vernaccia di San Gimignano**. Assaggi di vini, di cibi e cuochi in scena. Protagonisti dello show cooking: **Enrico Fiorentini**, Executive Chef del Ristorante Il Canneto Sheraton Milan Malpensa, e **Giorgio Trovato**, Executive Chef dell’Hotel Villa Curina Resort di Castelnuovo Berardenga a Siena.

Fatte le doverose presentazioni, be’, c’ero anch’io, come sempre piacevolmente accolta allo **Sheraton Milan Malpensa**. Qui mi fermo un attimo per una doverosa premessa, che a voce ripeto spesso, ma che non ho mai scritto.

Ricordo la prima volta in cui sono stata in questo hotel. La mia prima impressione dall’esterno, vista la sua posizione davanti all’aeroporto, fu di un’ambiente adatto ad una sosta di passaggio, dove la gente, frettolosamente, entra ed esce. Ebbene, non è così.

L’atmosfera che si vive, e che ho sempre vissuto ogni qualvolta io mi sia fermata li, è di cortesia, di buone maniere, ma soprattutto di tranquillità. L’ambiente elegante, accessibile e dai grandi spazi, non fa avvertire per nulla il ritmo frenetico che ci si

aspetterebbe da un hotel in questa posizione. Sono requisiti, per me, tra i più importanti. Significano buona accoglienza e un sicuro ‘passaparola’, il metodo più amato dagli italiani.









Non dimentichiamo che **le aziende sono fatte dalle persone, e le persone come sempre fanno la differenza** in qualsiasi realtà. Avere un rapporto sano e corretto con il proprio personale, influisce positivamente sul lavoro e conseguentemente sulla soddisfazione finale dell'utenza. Un vero **investimento sulla qualità dell'accoglienza**, che incide in modo rilevante sui risultati.

Scuserete la mia lunga premessa, ma oltre a raccontare di eventi, amo dare un senso a ciò che scrivo. Tornando alla serata coordinata da Carlo Vischi del ciclo *"Il vino è il viaggio… il bicchiere è il suo mezzo"*, alla quale ho partecipato accettando con piacere l'invito dell'amica Micaela Scapin, bè, che dire… che ho assaggiato vini e ho assaporato cibi interpretati da mani esperte che ora vi presento.


@ Cinzia Tosini




222
A.C.
CRUASÉ



- **Enrico Fiorentini**

Dal 2010 Executive Chef del Ristorante Il Canneto Sheraton Milan Malpensa. La sua, una formazione multiculturale grazie alle esperienze fatte in Italia e in svariati paesi all'estero.

Con Enrico ci si conosce da tempo. Come sempre bravo, simpatico e un po' pazzo. Ci sta anche quello… Diffido di chi non si lascia andare di tanto in tanto. Se volete conoscere l'uomo oltreché il professionista, vi consiglio la lettura di una nostra 'chiacchierata' di qualche tempo fa nata dalla fotografia di un suo piatto. Ne riporto un passaggio.

"Enrico Fiorentini, lo chef, ma soprattutto l'uomo"

"Cinzia, posso iniziare col dirti che mi piaceva stare in cucina visto che i miei, per motivi di lavoro, erano spesso assenti. Il sabato era giorno di mercato, si faceva la spesa, e poi, tornati a casa, si pulivano le verdure. Mi piaceva la manualità e la trasformazione dei prodotti in pietanze, era affascinante, e lo è ancora. Ricordo un vecchio libro di cucina trovato in un cassetto, "Il Carnacina". Inizialmente mi risultava quasi incomprensibile, poi, in occasione delle festicciole a fine scuola ai tempi delle medie, l'ho utilizzato cimentandomi in qualche ciambella marmorea non propriamente lievitata. Al pensiero sorrido ancora… Quando giunse il momento di scegliere l'indirizzo della

scuola superiore mi è venuto spontaneo orientarmi verso l'alberghiero. Non ero conscio della vita di sacrifici alla quale andavo incontro…"

(Per continuare a leggere clicca **qui)**

- **Giorgio Trovato**

Executive Chef dell'Hotel Villa Curina Resort di Castelnuovo Berardenga a Siena. E' fondatore della 'Trovato Food Project', società di consulenza nella ristorazione. Inoltre è presidente e docente della Federazione Italiana Professional Personal Chef (Fippc) che, attraverso corsi di aggiornamento, si pone come obiettivo la formazione e l'aggiornamento dei cuochi.

Il mio incontro con Giorgio è avvenuto in modo divertente. Diciamo che, per un'incomprensione iniziale, mi era sembrato un tipo un po' altezzoso. Proprio per questo mi ero ripromessa, appena mi si presentava l'occasione, di dargli una 'sistemata scherzosa delle mie'. Peccato che, facendo una clamorosa gaffe, ho sistemato la persona sbagliata!

Mi spiego… Non essendo molto fisionomista ho scambiato Giorgio con il povero Stefano Forzoni, più conosciuto come [sTen]* (stenblog.com). Il poverino, perplesso, ascoltava senza riuscire a capire… e nemmeno a parlare! Volete sapere com'è finita? Be', mi è toccato ripetere la manfrina al vero colpevole, che poi colpevole non lo era affatto! Una volta chiarito l'equivoco, dopo un'inevitabile sonora risata, ho rapito lo chef per conoscerlo meglio, raccontandoci come piace a me, con uno scambio alla pari di esperienze di vita.

> Calabrese di nascita, ma senese di adozione, nonostante aver conseguito la laurea in giurisprudenza, ha trasformato l'amore per la cucina che gli ha trasmesso la nonna, nella sua professione. La sua, una cucina intesa soprattutto come seduzione, convinto che, l'attesa

primaria di chi si esprime attraverso la preparazione dei piatti, si realizzi appagando i sensi e dando piacere e ricordo nel tempo.

Cosa mi è piaciuto più di Giorgio? La semplicità e la simpatia con cui ha reagito alle mie piccole provocazioni, ma soprattutto mi è piaciuta la sua attenzione all'agricoltura, alle tradizioni e ai prodotti autentici della terra. Dico spesso che i ristoratori, con le loro scelte verso le produzioni, possono molto sia per i territori che per le loro economie. Cucinare è molto più che preparare un piatto.



Con Alessia Bianchi e Stefano Forzoni [sTen]*