

TARALLUCCI & VIN

Curiosità, progetti e novità: quattro chiacchiere con lo chef Giuseppe Iannotti



Mi piace

0



+1

0



Tweet

0



Share

Dettagli

Categoria: L'ospite

Publicato Giovedì, 17 Ottobre 2013 11:40

Un pranzo è come un viaggio, ricco di scoperte e di emozioni. È questa la sensazione che si prova comodamente seduti in *pole position* nella luminosa sala di **Kresios**: l'occhio sbircia in cucina, osserva il vigneto e infine si rilassa sull'aia, nessun dettaglio è lasciato al caso e ogni singolo elemento merita la giusta attenzione.

E poi si incontrano profumi e sapori, e allora si scopre la passione, lo studio e la continua ricerca di chi ha scelto di fare cucina col cuore, con la testa e con grande spirito di sacrificio. I piatti di Giuseppe Iannotti, chef patron di **Kresios di Telesse Terme (Bn)**, racchiudono un mondo: sono frutto della sperimentazione ma spesso sono anche figli dell'estemporaneità, ogni piccolo evento o elemento può essere fonte d'ispirazione. Nel piatto non giungono quasi mai più di quattro ingredienti, gli accostamenti sembrano curiosi ma alla fine conquistano e i giochi di consistenze divertono. Le materie eccellenti sono il punto di partenza di ogni creazione...



Gambero Rosso lo annovera tra gli chef emergenti del 2014, ma lui non è nuovo a questi riconoscimenti infatti, nel 2013, **L'Espresso** lo ha eletto *chef giovane dell'anno* e già si vocifera che potrebbe arrivare la famosa stella, quella rossa. Intanto, Iannotti organizza la sua partenza per la **Cina**, dove svolgerà il nuovo incarico di ambasciatore del **tartufo bianco di Alba** insieme ad altre giovani promesse italiane.

Prima della partenza abbiamo incontrato Giuseppe e in un piacevole pomeriggio di chiacchiere ci ha lasciato scoprire curiosità, progetti e novità...

Una volta giunti qui ci si accorge che Kresios è come una scatola cinese, tutta da scoprire e da gustare. Cosa è Kresios?

Kresios non è un capriccio, nasce come un progetto di vita, infatti mia moglie, col pancione, spesso è qui a supportarmi durante il servizio. Kresios è un grande sacrificio perché è una struttura complessa ed è diventata una sfida. La stessa struttura racchiude in sé quattro realtà: il ristorante gourmet, il bistrot, la [boutique](#) e la ricca cantina e infine 4 camere. Ovviamente il cuore dell'attività è il ristorante gourmet, se non ci fosse quello Kresios non esisterebbe e io non sarei Kresios. Il bistrot invece è diventato un progetto nel progetto, è stato pensato per i giovani, per il cliente scettico e per accostare gli ospiti ad una ristorazione particolarmente attenta alla selezione delle materie prime con un menu più simile a quello di un pub.

Nel tuo ristorante gourmet non proponi una cucina di territorio, anche se non mancano agganci. Non hai mai pensato di dare spazio anche alla tradizione?

Al progetto [bistrot](#) dedicherò uno spazio che mancava al territorio più che a me. Questa è una novità e ne parlo per la prima volta.



Ho fatto una lunga ricerca e ho selezionato piatti dall'antipasto al dessert che possano rappresentare il [Sannio](#). Si tratta di piatti poco conosciuti oltre i confini della mia terra e quindi, se citati, difficilmente riconducibili a questo territorio, tra questi: l'[abbuoti](#), cardilli e fagioli, la zuppa di baccalà con porri e patate e il pancotto. Selezionerò materie prime dal territorio, prodotti che nel menu gourmet non trovi o trovi raramente. E alla seconda pagina del menu ci sarà scritto: Per favore non chiamatelo low cost!

Il lavoro più importante per Kresios è far percepire cosa offriamo, l'eccellenza delle materie prime è il punto di partenza, sempre. Poi un altro pallino fisso è l'accoglienza.

Qual è il piatto che ti rappresenta?

Tutti i piatti che sono in carta mi rappresentano, sono i miei. Ci sono piatti a cui mi sento più legato e uno su tutti è il gelato fritto di [mozzarella](#) di bufala su [gazpacho](#) di pomodoro. Poi mi piace cucinare il riso e spesso mi hanno anche riconosciuto che mi riesce bene, di questo sono fiero perché vuol dire che lo può far bene anche chi come me è al di qua del Po. Poi mi piace proporre i pesci d'acqua dolce. Tra i dessert mi va di menzionare l'ultimo nato: gelato al tabacco su terra di cioccolato fondente e spuntoni di [ganache](#) di cioccolato fondente e frutto della passione.



C'è uno chef a cui ti piace ispirarti?

Io non *scimiotto* nessuno! Non ho voluto frequentare nessun nome importante per non creare vicinanza e similitudini. Gli errori e i meriti li voglio prendere tutti io. Però ci sono chef con cui mi piace lavorare e con cui porto avanti progetti al di là di [Kresios](#).

Quali sono i progetti che vanno oltre Kresios?

A luglio scorso durante **Collisioni**, il Festival di Letteratura e musica di collina a **Barolo** è nata **Incursioni**. Si tratta di una gang di cuochi-amici estemporanea ed evanescente che si manifesta di tanto in tanto con eventi culinari battezzati per l'appunto **Incursioni**. La gang è composta da me, Christian Milone e Eugenio Boer. All'inizio tutto sembrava un giocattolo, abbiamo fatto una prima serata a Barolo, poi a Milano ed infine una qui a **Telese** a settembre. A Barolo abbiamo conosciuto Paolo Montanaro di **Tartuflanghe** e da lì ha preso forma un altro progetto: **Aria di Alba**. Organizzeremo eventi culinari in giro per il mondo e il protagonista sarà il tartufo bianco, simbolo del lusso e dell'alta gastronomia italiana. Dal 21 al 28 ottobre saremo in **Cina** per quattro cene, apriremo la dispensa dello chef che ci ospiterà e insieme prepareremo piatti in estemporanea.

In questo modo immaginiamo di intessere una rete di contatti fra giovani chef italiani.

C'è un posto che definiresti del cuore in cui ti piace tornarci?

Ci sono dei ristoranti che sento tra i miei preferiti. Ho mangiato a tante tavole d'Italia e il **Luogo di Aimò e Nadia** di Milano è il ristorante dove torno più volentieri per mangiare e per fare un'esperienza diversa di volta in volta. Invece in Campania c'è **Nino di Costanzo** del **Mosaico** di Ischia. Quella è un'esperienza imperdibile! Quella non è solo cena ma è come andare al teatro.