

## ELETTO DAL GAMBERO ROSSO COME MIGLIOR CUOCO EMERGENTE 2011

MASSIMILIANO  
MANTARRO

*Quest'anno abbiamo affidato il compito di saziare la vostra fame di consigli a Massimo Mantarro, chef del San Domenico Palace Hotel di Taormina, vincitore del premio Gambero Rosso come migliore cuoco emergente del 2011 per il perfetto equilibrio e la consapevolezza dimostrati nel "miscelare" ricette provenienti da antiche tradizioni, ingredienti tipici e genuini e l'innovazione e l'estro dei nuovi stili internazionali.*



**Da qualche tempo l'arte culinaria vede antiche tradizioni e sperimentazione in un unico connubio, quali sono le tendenze che vedremo nei menù quest'anno?**

*E' impossibile definirlo, la cucina è in costante evoluzione, sta arricchendosi di idee provenienti da qualsiasi parte del mondo e si stanno riscoprendo sempre più ricette risalenti ad antiche tradizioni, quindi direi che più che una tendenza, vedremo crescere la varietà di variazioni proposte sul tema della cucina tipica, e sicuramente come negli ultimi due anni, le scelte saranno sicuramente azzeccate e piaceranno.*

**Insieme ai menù, anche il modo di servire i pasti sta mutando. Oltre alla tradizionale cena al tavolo, i buffet ed addirittura gli aperitivi rinforzati stanno incalzando. Come e quando andrebbero adottate queste diverse soluzioni?**

*Certo, questo secondo la mia esperienza cambia molto a seconda del numero dei commensali, se abbiamo un numero ristretto opterei sempre per un banchetto di tipo tradizionale, servito al tavolo, mentre per un numero maggiore di invitati si potrebbe optare anche per qualcosa di diverso.*

*Dipende anche se si vuole dare all'evento un aspetto più o meno formale. I classici tavoli familiari "chiudono" in piccole nicchie gli invitati, mentre un flying buffet favorisce l'interazione sociale tra tutti gli invitati, che sono più liberi di muoversi.*



Percorrendo questa nuova strada ci si potrebbe imbattere nel rischio di una perdita di identità non solo della cucina italiana, ma anche del tradizionale banchetto di nozze?

Siamo cambiati moltissimo rispetto alle vecchie tradizioni, che vedono nei festeggiamenti un particolare attaccamento alla tavola. Basti pensare ai banchetti di nozze di qualche anno fa: 3 o 4 ore seduti a cibarsi di portate dalle quantità inesauribili. Negli ultimi tempi, invece, l'idea generale è quella di non appesantire l'ospite - regalando una nottataccia dopo i festeggiamenti - ma di farlo sentire comunque appagato e soddisfatto, ma leggero.

Questa nuova impostazione sembra essere più gradita. Oggi la tavola la si vive molto di più anche sotto il punto di vista sociale. Non credo si possa correre il rischio di dimenticare il significato originale del banchetto di nozze: la nostra cucina ha una fortissima identità, difficilmente "corrottile".

Chiudiamo con dolcezza: scegliamo un dolce ed una bottiglia per brindare e facciamo un particolare augurio alle future coppie!

Rivalutiamo il dolce tipico siciliano! Cannoli e cassate sono l'ideale al posto della classica torta nuziale.

Seguendo la stessa filosofia, optiamo per un brindisi diverso dal solito scegliendo quindi un buon passito dolce, altrimenti chiederei in prestito ai cugini d'oltralpe uno champagne demi sec, che conferisce alla cerimonia anche quella nota di fascino in più rispetto ai vini che sono più indicati come accompagnamento.

