

GIOVANNI CERRONI

Coraggioso e talentuoso, partendo dagli studi classici è approdato alle più grandi cucine

Foto di xxxx

NUOVO EXECUTIVE CHEF ALLA GUIDA DEL RISTORANTE IL PARCO DI VILLA GREY, "STELLA" VERSILIESE



A Forte dei Marmi non si usa l'auto. Le strade ampie e le piste che accompagnano lo splendido lungomare sono un perfetto scenario per prendere la bicicletta e pedalare alla scoperta di un territorio unico. Le pinete profumate e qualche macchia superstite di leccio si affiancano ai parchi pubblici, ai viali alberati che tracciano le vie della città e alle numerose ville ricche di ampi giardini. Ed è così, che passeggiando sul tratto di mare che poco dista dal centro cittadino, si incontra Villa Grey.

La storia novecentesca narra che questa costruzione fu donata dalla proprietaria alle suore francescane, che ne fecero una pensione tre stelle. La villa storica ha incontrato sulla propria strada Fabrizio Larini, capostipite della famiglia che ha reso l'edificio ciò che oggi è. Da sempre nel mondo cinematografico, Fabrizio decide di prendere in gestione la pensione fino a quando, nel 2010, comincia a pensare in grande e progetta un'importante ristrutturazione della villa, che possa consentirle di acquisire nuova linfa e di rappresentare una struttura esclusiva di ospitalità. I lavori vengono affidati all'architetto milanese Alessandro Agrati, abile ed elegante interprete del ruolo che spazi e ambienti assumono nella comunicazione di un messaggio chiaro e cristallino, di uno stile fortemente identitario. Il suo progetto è ambizioso e di ampio respiro e coinvolge non solo la Villa (e successivamente la Dimora), nelle architetture e negli interni, ma anche il ristorante e lo stabilimento balneare che si affaccia al mare, con il suo bistro. Grande attenzione viene posta dalla Proprietà alla qualità della cucina del ristorante Il Parco di Villa Grey, che solo pochi mesi dopo la sua apertura viene insignito dalla prestigiosa stella Michelin. Oggi al comando della brigata si trova un giovane e talentuoso cuoco romano, classe 1991: Giovanni Cerroni.



Buongiorno chef, come sei arrivato in Versilia?

“Il mio approdo in questa prestigiosa struttura non è il primo contatto con la Toscana, in passato ho lavorato prima al timone del ristorante Mimesi presso Dimora Palanca, a Firenze o, andando indietro nel tempo, alla corte di Gaetano Trovato presso il ristorante Arnolfo, due stelle Michelin, in provincia di Siena”.

Visto che ne stiamo parlando, quali sono i tuoi studi e le tue esperienze precedenti?

“In realtà può sembrare sorprendente, ma io arrivo da studi classici per poi decidere di seguire la mia vera passione, la cucina. Ho iniziato a fare la gavetta a Londra, per poi tornare in Italia e frequentare una scuola di cucina a Roma, la Cordon Blue. Terminata quella esperienza, ho avuto la fortuna di poter lavorare con alcuni grandi chef italiani: dal Convivio Troiani a Roma alla cucina di Gaetano Trovato, Arnolfo - già citato prima - fino ad approdare al Mugaritz nei Paesi Baschi, un periodo breve ma molto intenso per crescita e apprendimento. Proprio durante l'esperienza spagnola ho conosciuto Terry Giacomello, che dopo un breve stage mi ha proposto di seguirlo al suo Inkiostro di Parma.



Successivamente un passaggio per Ostuni, nella cucina di Paragon 700, insegna di un boutique hotel, fino all'esperienza più recente al Mimesi di Firenze, fine dining all'interno dell'hotel 5 stelle Dimora Palanca”.

Quanto sono state importanti le contaminazioni e le influenze accumulate lungo questo percorso?

“Sono state determinanti nel rendermi uno chef cosmopolita e hanno certamente contribuito alla mia maturità

professionale. Ho assorbito in maniera forte tutto ciò che potesse servire alla mia formazione, in ogni esperienza fatta. Da quelle più classiche ho carpito le grandi basi della cucina, le cotture, le lavorazioni, la materia prima. Da quelle più contemporanee (come Mugaritz e Inkiostro) ho respirato e fatto mia un'incredibile apertura mentale, il ragionamento fuori dagli schemi, una visione futuristica e avanguardistica della cucina. La voglia di sperimentare, che lo conduce a trovare nuove vie di espressione▶



gastronomica. Le tecniche che ho acquisito e la padronanza che ho nell'approccio all'ingrediente, mi permettono di osare”.

Come descriveresti la tua cucina?

“La mia è una cucina concettuale ma accessibile, che vuole arrivare a chiunque e che porti nel piatto gusti riconoscibili, al netto del pensiero e del lavoro che animano la creazione di un piatto. Una proposta gastronomica che parla una lingua chiara e comprensibile. Solo apparentemente semplice. Il territorio al centro, nell'ingrediente, affidato alla mia interpretazione. In un ossimoro, tra basi classiche e avanguardia concettuale, lascio che la tecnica e la creatività siano sempre a favore del gusto”.

Cosa siamo sempre certi di trovare nei tuoi menù, prescindendo dalla stagionalità?

“Mare e vegetale i punti cardine di una

“LE TECNICHE CHE HO ACQUISITO E LA PADRONANZA CHE HO NELL'APPROCCIO ALL'INGREDIENTE, MI PERMETTONO DI OSARE”

carta che saprà stupire al palato, tra territorialità, etica e sostenibilità. Oltre alla stagionalità, della terra e del mare, sempre centrale. Presente anche la carne, in minor proporzione, anch'essa reperita da piccoli allevamenti e aziende locali. Dietro ogni piatto si cela un grande lavoro di pensiero e creazione. Le salse, la complessità dei contorni. Le pietanze nascono da molta tecnica applicata alla materia, ma sempre a favore di un gusto che rimane al centro. Mai un esercizio fine a sé stesso. I sapori voglio siano concentrati, esplosivi, quasi essenze. Pochi gli elementi nel piatto, che arrivano al palato dritti, decisi. Come nel Carciofo, liquirizia e rosmarino. Tre elementi che si

percepiscono in modo chiaro, distinto. Senza l'ausilio di altro. Così come nel Crudo di Villa Grey, in cui ogni pesce viene lasciato al naturale ma accompagnato da una salsa che ne esalti il sapore. Anche nei piatti vegetali l'ingrediente principale rimane l'assoluto protagonista”.

L'influenza del territorio?

“Determinante. Scelgo sempre ingredienti locali, che parlano versiliese non attraverso ricette tradizionali, ma con un'interpretazione personale e contemporanea. Questo il mio modo di portare in tavola il territorio, ossia un grande rispetto per esso e per tutti i preziosi prodotti connessi”.

Cosa connota di più la tua cucina?

“Grande importanza assumono le texture, le consistenze e le temperature.

I contrasti. Le acidità.

Le essenze delle salse, intense ma che non devono essere prevaricanti nel piatto.

I fondi, come quello sul piccione, deciso ma tenue. I menù degustazione sono come una sinfonia, fatta di note più alte e altre più basse, per mantenere alta l'attenzione e per regalare movimento e dinamicità al gusto. Sempre in equilibrio, senza eccessi particolari ma con punte di intrigante e differente profondità. E la sostenibilità.

Un concetto portante della mia filosofia, che mi conduce verso una materia prima locale e scelta da aziende del territorio, in una filiera controllata e verificabile”.

I tuoi menù?

“Sempre nell'ottica di un'esclusività esperienziale che diventa leitmotiv a Villa Grey, ho pensato a una carta ristretta e a due menù degustazione, Catarsi (da 6 portate) e Mimesi (da 8 portate). Nomi che portano scritta la classicità che ha animato i miei studi di ragazzo e che ancora oggi è fonte di ispirazione. Piatti che vogliono narrare a suoni di sapori la mia visione gastronomica, raccontare esperienze e identità. Ovviamente, per chi preferisce si può tranquillamente anche scegliere nella carta”.

Un piatto a cui sei particolarmente legato?

“Un'Insalatina di fagiolini e cannolicchi, che ha alla base una crema di mandorle. A completare salicornia, caviale e aria di burro e champagne. Vuole rappresentare un'alternativa alla classica insalata di mare, presa, stravolta e modernizzata. Un'insalata di mare e di terra, con texture differenti, una masticabilità che cambia a ogni boccone. E la rotondità cremosa della mandorla, che regala equilibrio a tutti gli ingredienti”.

Nel provare i tuoi piatti, l'impressione è quella di trovarsi in perfetto equilibrio tra classicità e avanguardia.

“Non è mai impresa semplice per uno chef definire la propria cucina e il proprio



“LE TECNICHE CHE HO ACQUISITO E LA PADRONANZA CHE HO NELL'APPROCCIO ALL'INGREDIENTE, MI PERMETTONO DI OSARE”

approccio gastronomico in un termine o una frase. Sono molte le sfumature e i tratti che identificano quello che si trova in un piatto, come sintesi di un pensiero. Ma effettivamente per condensare direi che mi sento un ponte. Ecco come mi definirei e come condensare in una parola tutto il complesso universo della mia filosofia. Un ponte tra il passato, la tradizione, la forza culturale della nostra

storia culinaria e una cucina più di avanguardia, futuristica. Una sorta di mediatore, che mette in comunicazione mondi apparentemente lontani ma in realtà legati dal linguaggio universale del gusto. Le basi classiche e l'avanguardia, in un confronto virtuoso e coraggioso, capace di far coesistere il sapore dell'italianità raccontato in chiave moderna”. ●