

La cucina è roba da uomini

E se lo dice uno grande e grosso come Cannavacciuolo, forse, c'è da crederci

CLibero, lunedì 1° febbraio
 ucina da quando ha 13 anni. A 14 inizia la gavetta in Francia, in Alsazia, poi al Quisisana di Capri. Come il collega Carlo Cracco, il suo maestro è stato Gualtiero Marchesi. Oggi Antonino Cannavacciuolo, il Bud Spencer della ristorazione italiana, napoletano, 41 anni ad aprile, è lo chef e capo di Villa Crespi sul Lago d'Orta e ha aperto un altro ristorante, più abbordabile, a Novara. Due stelle Michelin, 3 Forchette della guida Gambero Rosso, una moglie, due figli, 4 macchine, per lui la grande popolarità arriva con la tv. Il piccolo schermo ormai trasforma i cuochi nelle nuove rockstar. Lui, a colpi di «manate» e di frasi come «sai cosa vuol dire cucinare, mettere la mano dentro una bestia?», si è guadagnato la fama dello chef temuto ma simpatico, prima nell'inferno di *Cucine da Incubo* (che a primavera torna su Fox) e poi, da questa stagione, come quarto giudice di *MasterChef*, su Sky Uno. Eppure il suo sogno nel cassetto è quello di mollare tutto...

MasterChef le ha cambiato la vita?

«Un po' sì. La tv rende più popolari, ho diverse aziende, un locale diverso dall'altro, per essere alla portata di tutti».

Come si trova con gli altri giudici?

«Sul set ci siamo fatti molte risate, c'è un'aria positiva e sui social ho visto che si è notato. A Bruno Barbieri do più ceffoni di tutti, mi istiga. C'è un clima goliardico».

Lei è il giudice simpatico?

«Sicuramente il più giovane. Gli altri hanno tutti 50 anni, sono vecchietti. Scherzo, naturalmente. Porto in tv il mio modo di essere, nessuno è un attore, non fingiamo».

Tra i concorrenti ha trovato qualche disastro come in *Cucine da incubo*?

«Chi arriva a superare le selezioni significa che è già piuttosto bravo. Il livello di preparazione è buono. Il casting è molto impegnativo, *MasterChef* è una macchina pazzesca, dopotutto la vittoria è notevole, 100mila euro in gettoni d'oro, se arrivi alla fine puoi fare le serate, è un bel business».

Lei quando ha capito di volere fare il cuoco?

«Sono nato in una famiglia in cui il cibo è sempre venuto al primo posto. Mio padre insegnava cucina e faceva lo chef, mia madre si è dedicata ai figli e alla casa. La prima ricetta di cui ho memoria è il ragù. Per me non era domenica se non avevo il profumo di ragù nelle narici. Eppure i miei genitori non volevano: "Tutto tranne che il cuoco", mi dicevano. Volevano che facessi il dentista. Lo chef è un mestiere durissimo».

Perché?

«La competizione è massiccia. Oggi sei il migliore, domani sei incapace di cucinare. Come i calciatori. È un mestiere che ha una parte bella e una brutta. Altro esempio: ho 41 anni e non ho mai festeggiato un Capodanno, ho sempre lavorato. Non mi sono mai seduto a tavola con la famiglia a Natale. La Pasqua non so cosa sia. I giorni rossi nel calendario, che per tutti sono i festivi, per me significano giorni di fuoco».

Però avrà un guadagno notevole.

«È vero. Perché non spendi (ride). Credo che farò questo lavoro, a questo ritmo, fino circa ai 50 anni. Poi mi voglio godere la vita. Stare quindici giorni sotto una palma e il resto tornare a controllare le mie attività».

Ha fatto *MasterChef* con questo obiettivo?

«Per fortuna le aziende andavano già bene. Più che il compenso vero e proprio della tv sono importanti le sponsorizzazioni. Se Cracco è il volto di **Scavolini**, io faccio lo spot del gorgonzola e sto chiudendo con due mar-

chi belli. Il mondo è degli sponsor, sono loro che fanno girare i quattrini, come accade anche nello sport».

Quali sono le sue passioni?

«Il calcio, tifo ovviamente Napoli. Le macchine, ma da quando c'è il limite in autostrada mi è un po' passata. Vado in pista, ma l'ultima volta nemmeno sono riuscito a entrare: ho distrutto l'auto ancora prima. E la pesca. Il mio sogno è prendere una barca bella grande che mi permetta di pescare. Mi piace ingegnarmi, costruire oggetti per la pesca. Ho trasformato un lampadario in un aggeggio per questo scopo. Dopo una giornata di pesca sono un uomo sereno, mi passano tutti i pensieri».

E dopo una giornata in cucina?

«Anche, pur essendo il mio lavoro. Amo cucinare, lo stress arriva nel momento del servizio, quando il piatto è pronto e devi servirlo».

C'è qualcosa che non cucina?

«Non uso e non mangio il wasabi. È decisamente troppo aggressivo per i miei gusti. Non lo voglio nemmeno vedere».

L'alimento che ama, invece?

«L'olio. Per un cuoco l'olio sono come le note per un musicista. E parlo dell'extra vergine di oliva, gli altri non li conosco».

Sua moglie è vegana. Discussioni a tavola?

«Quando ci sediamo a tavola e cucina lei ci sono solo cose vegetali. Rispetto molto le sue convinzioni, conduce una vita sana. Andrea, mio figlio di 3 anni, è lo specchio della mamma: mangia solo insalate, verdure, pasta coi piselli, fagioli, ha deciso tutto lui. A Lisa, che ha otto anni, invece piace tutto».

Cosa ne pensa di Carlo Cracco che dice di aver svezato i figli con carne di fagiolo e salame di Mantova?

«Coi miei sarebbe impossibile. Una volta, per fare stare tranquilla mia figlia mentre guardavo un Napoli-Inter le ho dato un piatto di

melanzane alla parmigiana. Non le dico. Dopo due ore ho dovuto portarla in ospedale».

Cosa ha cucinato a sua moglie la prima sera in cui siete usciti?

«Lavoravamo già insieme. Le ho fatto una cenetta di mezzanotte molto semplice. Io e Cinzia ci conosciamo dal 1997, lei cura più l'aspetto manageriale, siamo molto affiatati, una bella macchina».

Puntate alla terza stella Michelin?

«Puntare è una parola brutta. Lavoriamo sempre bene per migliorare, facendo così i risultati arrivano. Ho letto un'intervista a Roberto Restelli, per 33 anni responsabile dell'Italia della Guida Michelin, e ha dichiarato che a Villa Crespi manca la terza stella perché nel 2009/2010 si trovava testa a testa con Vittorio di Bergamo e non si potevano dare tre stelle a due italiani nella stessa edizione. Questo già è un riconoscimento importante».

Come mai ci sono più uomini stellati che donne stellate?

«Se si fa una proporzione, non è vero: le donne chef professioniste sul campo sono numericamente meno. Però ce ne sono: all'Enoteca Pinchiorri c'è Annie Féolde, c'è Anna Santini del Pescatore, Valeria Piccini di Caino, in Toscana. Il motivo glielo ho spiegato prima: è un mondo in cui devi fare molte rinunce e scelte drastiche, coi figli è più difficile. Il lavoro è tosto, l'uomo è più forte, lavora più ore, recupera maggiormente. La donna sotto stress tiene dentro, l'uomo si scarica, si sfoga».

La potrebbero accusare di maschilismo...

«Purtroppo il mondo dell'alta cucina sì, è maschilista. Nella mia cucina non ci sono donne. Ma non perché non le ami. Anzi, mi affascina vedere una donna all'opera. Ma le proteggo. Ho avuto in cucina qualche donna e vedevo che soffriva. Non le voglio sfruttare».

Alessandra Menzani