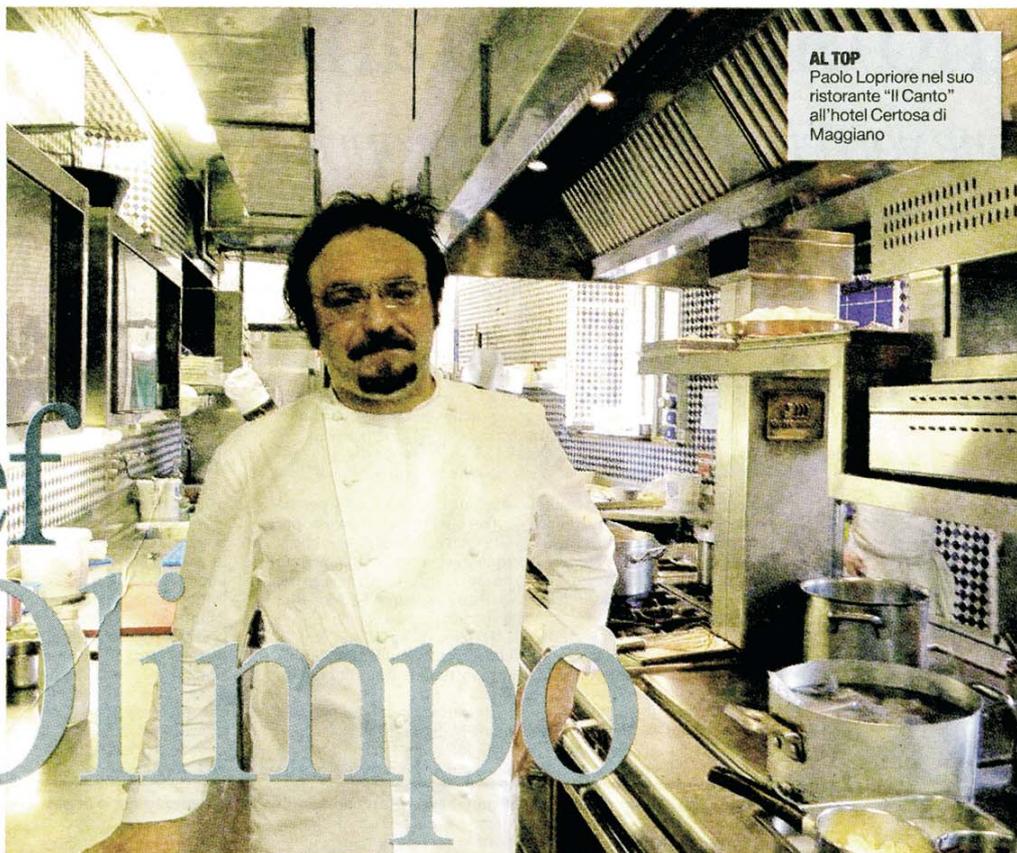


Paolo Lopriore de  
 "Il canto" indicato  
 da un importante  
 concorso di  
 Londra come il  
 numero 40

# uno Chef nell'Olimpo



**AL TOP**  
 Paolo Lopriore nel suo  
 ristorante "Il Canto"  
 all'hotel Certosa di  
 Maggiano

## Un senese entra fra i migliori del mondo

DAL NOSTRO INVIATO  
**GIUSEPPE CALABRESE**

SIENA

Il pesce è appena arrivato. «Senti che profumo...». Glielo portano tutti i giorni da San Vincenzo. Lui controlla, annusa, tocca, poi sorride. «Che meraviglia». Paolo Lopriore è appena tornato da Londra. Il suo ristorante, *Il Canto* (è all'interno dell'hotel Certosa di Maggiano) è stato inserito nella classifica dei migliori cinquanta del mondo (S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants) stilata dalla Academy della rivista Restaurant Magazine, di cui fanno parte esperti di gastronomia e alta ristorazione di tutto il mondo. Da niente - l'anno scorso non era in classifica - al quarantesimo posto. Un bel salto. «Una bel-

la mia non è una cucina sfogliata, Oslo e nel 2001 è entrato nella cucina de *Il Canto*. «Mi accusano di non fare cucina del territorio, non lo capisco. Il più grande vino toscano è considerato il Sassicaia e il sangiovese dov'è? Dobbiamo uscire dalla logica che il cibo deve appagare i nostri ricordi. Un cuoco è come un artista, vive isolato per creare e dare emozioni. Io sto in cucina dalle otto di mattina a mezzanotte, faccio appena in tempo a sfogliare un giornale, ma quasi mai riesco a leggerlo. Ecco, la mia non è una cucina sfogliata,

ma vissuta. Ha dei suoi ragionamenti. Chi viene a mangiare da me deve lasciarsi trasportare». È entusiasta, lo capisci mentre ti accompagna in giardino a cercare qualche erba o ti fa assaggiare un petalo del fiore di limone. «Senti che profumo, senti che armonia». Oppure quando ti mette davanti una quiche senza sale. «È un piatto con un errore, ma siccome lo serviamo a colazione sto pensando di metterlo in cartacosì. Senti come ti stimola il palato». È un'onda che ti

degustazione costa 120 euro. «Ho diciotto coperti e sette persone in cucina, compro prodotti freschi ogni giorno, ho dei costi molto alti. Però sto studiando un menù fisso in cui i clienti possono scegliere se mangiare due piatti, quattro, sei oppure dieci. Con un menù fisso posso abbassare i costi. Inoltre sto studiando dei piatti unici. Ti faccio un esempio: il tentacolo del polipo parte con un ricciolo e finisce grosso, le ventose cambiano dimensione, ha forme e consistenze diverse. Con un solo

tentacolo posso fare tante cose». La sua testa non si ferma mai. «La cucina è un'evoluzione continua, ma noi abbiamo più difficoltà di altri a staccarci da quello che siamo. C'è sempre un'ombra di sfiducia e di sospetto che opprime la nostra libertà». La cucina è imperfetta, anche. «Non esiste un piatto perfetto». E quando lavora è sempre in tensione. «Sono fatto così, io vivo qui dentro. E penso che anche un raviolo, uno solo, può raccontare qualcosa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### i piatti



**GNOCCHI DI PATATE**  
 Conditi con cumino  
 tostato e limone candito



**PENNE CON ACCIUGHE**  
 Cavolo e olive nere per  
 completare il piatto



**CALAMARI IN ZIMINO**  
 Sono serviti sopra una  
 crema di prezzemolo



**IL CIOCCOLATO**  
 Cinque abbinamenti per  
 la crema di cioccolato

**"Mi criticano perché non cucino toscano ma il cibo non deve appagare i nostri ricordi"**

la soddisfazione». Paolo è un cuoco che divide. Ha trentasette anni e una faccia che esprime la sua cucina: curiosa, aperta, senza mediazioni. Una cucina creativa, coraggiosa, fuori da ogni schema, difficile da catalogare, che unisce tecnica e creatività. L'*Insalata di alghe, erbe aromatiche e radici* è composta da dodici ingredienti, si mangia senza condimento e con le mani. La seppia invece la immergenel suo nero, la mette in una terrina cilindrica, la congela e poi la taglia a fette. Così è nato il *Mosaico di seppia nel suo inchiostro*. «La forma è magia», dice.

Ha girato il mondo prima di fermarsi a Siena. È nato a Como e ha fatto la scuola alberghiera. La prima esperienza da Marchesi, dove è tornato più volte, poi l'Enoteca Pinchiorri, la Francia, tre anni a