Allumeuse

COMMUNICATION

GAETANO TROVATO

LA RICERCA DELL'ESSENZIALE

Se si chiede allo Chef Gaetano Trovato quale siano gli elementi distintivi e allo stesso tempo gli obiettivi del suo lavoro lui risponde pacatamente: "Far riconoscere in ogni piatto il nostro territorio e estrarre il gusto intenso di ogni elemento che uso in cucina". La ricerca gastronomica dello chef siciliano, ma ormai toscano per scelta, è un percorso incessante e tenace verso l'esaltazione del gusto, il racconto del piacere di individuare i modi e le tecniche più efficaci per creare dei sapori persistenti e accattivanti senza mai manomettere però la natura intrinseca dell'alimento. Come tutti i grandi artisti, pochi sono i principi che regolano il suo atto creativo. La lavorazione dei prodotti non è mai troppo sofisticata ma tende ad essere riconoscibile e anzi inconfutabilmente "arnolfiana" nell'uso delle cotture e delle texture. "Io procedo di solito ad accostare componenti abbinabili e più possibile compatibili per farli emergere" spiega lo chef. Una sorta di moderno enfleurager che adotta il principio medioevale de "il simile scioglie il simile" che si usava appunto per estrarre le fragranze dai fiori. Per questo percorso così personale il territorio è il principale alleato. "Credo che dobbiamo parlare attraverso il nostro territorio e senza una ricerca costante delle sue eccellenze questo mestiere non ha molto senso". La sua di ricerca è iniziata oltre trent'anni fa, con l'instancabile selezione di produttori virtuosi come Laura Peri che gli fornisce il piccione, che è poi diventato un piatto signature dello chef, e altri volatili oppure la carne di Simone Fracassi oppure ancora grani particolari e oli speciali. "In tutti questi anni ho lavorato le materie più diverse, molti pesci e molte carni cosiddette nobili che però non sono del nostro territorio, per soddisfare una clientela che qui da noi è per l'80% straniera, ma ora sto progressivamente abbandonando questo modello per cercare di raggiungere una proposta esclusivamente territoriale". Il legame è dunque molto forte e rientra anche in una precisa visione sull'evoluzione del mondo, che esige un impegno che definiremo "ecologico" nello sfruttamento delle risorse anche alimentari, e sulla propria cucina che ad esempio è sempre più dedicata al vegetale con la selezione anche qui di fornitori speciali come Cavolo a Merenda e l'Azienda agricola Sant'Uliveri. La competenza tecnica si avvale poi anche di un altro importante talento dello chef, quello artistico. "Fin da piccolo ho sempre avuto la passione per l'arte, il disegno in particolare, e cerco di metterla anche nei miei piatti". Gaetano Trovato si definisce prima di tutto un creativo, una sorta di homo aesteticus prestato alla cucina. Non solo le mura del ristorante Arnolfo, o meglio della sua casa, come ama chiamarla, sono costantemente prestate ad artisti vari da fotografi a pittori emergenti o affermati, ma la sua indole artistica è parte integrante del processo di creazione dei suoi piatti. A "casa Arnolfo" chiunque può sfogliare dei quaderni che contengono gli schizzi preparatori dei suoi piatti, come facevano i pittori rinascimentali, ogni progetto è prima impostato sulla carta. Uno strumento questo a disposizione dei tanti allievi che fanno parte ciclicamente della brigata del ristorante.

Gli allievi sono un'altra componete fondamentale della storia di Gaetano Trovato. Innumerevoli ormai gli chef stellati e non che dall'Italia al Giappone (Matteo Lorenzini, Filippo Saporito, Simone Cipriani, Matteo Manzini, Eugenio Boer, Alberto Sparacino Nakahigashi etc...) hanno avuto la loro formazione alla scuola dello chef Trovato. "Tanti anni fa, deciso il mio futuro professionale e il fatto che volessi diventare chef, ho fatto un viaggio che mi ha segnato profondamente "racconta ancora lo Chef "sono andato in Francia al ristorante di Bocuse a provare quella che al tempo era la grande cucina d'oltralpe. E ricordo che lo chef, incuriosito dal fatto che due giovanissimi fossero arrivati fin la per lui, ci ha fatti andare in cucina e offerto dei piatti extra per condividere il suo sapere. Da li ho capito che passare la nostra esperienza alle generazioni future, impegnarsi nella formazione è essenziale. Io sono felice quando vedo dei giovani nel mio ristorante".

PIATTI ICONICI

La filosofia di oltre trent'anni di cucina firmata Gaetano Trovato può essere riassunta in tre piatti iconici:

Piccione di Laura peri, Petto, Coscia croccante, susine, cannella

Sottobosco

Scampi, Fegato d'oca e frutto della passione

LA CASA

Il ristorante Arnolfo nasce nel 1982 quando la trattoria materna pian piano si trasforma in ristorante, quattro anni dopo la Michelin incorona il più giovane stellato italiano e nel 1990 sopraggiunge Giovanni, sommelier professionista incaricato di dirigere la sala. Ma era un locale che andava stretto così hanno deciso di trasferirsi nella location attuale, il ristorante Arnolfo, che è poi diventato di proprietà della famiglia che presto si affilia all'associazione Relais & Châteaux. Contemporaneamente accanto al ristorante vengono allestite 4 camere. E poi nel 1999 è arrivata la seconda stella. Due restyling importanti hanno interessato il ristorante nella sua storia fino alla scelta recente di costruire una location del tutto nuova per dare un futuro sempre più forte ad Arnolfo ormai una vera e propria istituzione più che solo un ristorante. Giovanni è da oltre vent'anni il cerimoniere di questo luogo, perfetto padrone di casa che è stata ed è frequentata da personalità di enorme rilievo che cercano qualità, creatività, servizio e riservatezza. L'involucro immacolato della location è impreziosito giornalmente da tantissimi fiori, una vera e propria passione per entrambi i fratelli. Il Maitre gentiluomo Giovanni Trovato, l'alter ego dello chef in tutto il suo percorso, sta lasciando ora il passo, com'è abitudine della famiglia, alle nuove generazioni e Alice Trovato, figlia dello Chef, sta raccogliendo l'enorme eredità di uno dei ristoranti riferimento della cucina italiana contemporanea che però non rappresenta per lei un peso ma viceversa uno stimolo per nuove sfide per traghettare Arnolfo oltre il 2020. Accanto a lei un altro collaboratore ormai considerato parte della famiglia, Calogero Milazzo che dopo diverse esperienze è rientrato in Italia ed è diventato in breve tempo alter ego di Giovanni e che lo chef considera il nuovo Maitre di Sala perché condivide appieno i valori della realtà di Arnolfo. Dopo alcuni anni di esperienza all'estero, soprattutto in Australia, Alice a 28 anni rappresenta la direzione che il futuro del locale sta prendendo e che ha da subito dimostrato capacità gestionali e creative importanti, come perfetta summa dei percorsi dei fratelli Trovato. Oltre alla tecnica culinaria che la brigata apprende dallo chef, Alice ha istituito delle attività extra che permettano ai ragazzi di ampliare la formazione ma soprattutto di fare team building come lezioni di pittura, visite guidate a aziende di caffè o escursioni presso i loro produttori. L'antica formazione incontra l'human-resources di stampo moderno per una fusione in perfetta regola tra passato e futuro.

Allumeuse
COMMUNICATION

FIRENZE

Piazza Madonna degli Aldobrandini 8

MILANO

Via Macedonio Melloni, 36

+39 3270387877

info@allumeuse.it
www.allumeuse.it