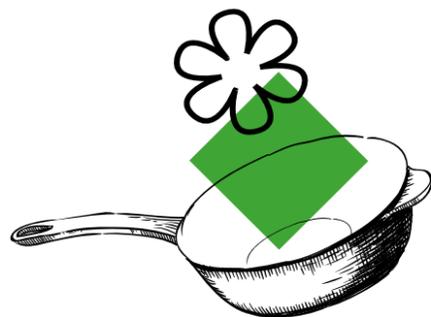


CRISTIANO TOMEI

GENIO E SREGOLATEZZA DI UNO CHEF-STAR!

GENIUS AND LOOSE LIVING OF A CHEF-STAR!

di Stefania buscaglia



È lo chef tra i più anarchici e incontentibili della cucina italiana e grazie alla sua natura istrionica e anticonformista è considerato oggi uno degli chef stellati più stimolanti d'Italia.

He is an anarchic and an irrepressible chefs of Italian cuisine and thanks to his histrionic and unconventional nature he is considered one of the most stimulating star chefs in Italy, today.





«Cos'è il genio, se non equilibrio sul bordo dell'impossibile?».

Con questa massima si interrogava il grande scrittore Norman Mailer, ponendosi una domanda retorica che nel favoloso mondo della ristorazione stellata italiana non può non trovare il suo rappresentante ideale nella storia e nella figura di Cristiano Tomei, chef autodidatta tra i più estrosi, vulcanici e geniali dell'universo gastronomico nonché volto televisivo tanto apprezzato negli ultimi anni.

Una Stella Michelin che ne vale dieci, proprio per la visione ristorativa coraggiosa e costantemente in controtendenza alle consuetudini: Tomei è infatti il padre putativo del no-menù nel nostro Paese e il paladino di una cucina onesta, senza fronzoli e per nulla autocelebrativa. Il suo ristorante L'Imbuto sorge in uno dei luoghi più suggestivi e storicamente rilevanti della città di Lucca: quel Palazzo Pfanner celebre – oltre che per la sua magnificenza e per i giardini in cui oggi si rincorrono oltre centocinquanta piante di agrumi - per essere stato il set cinematografico di importanti pellicole cinematografiche come “Il Marchese del Grillo”, con l'indimenticato Alberto Sordi o “Ritratto di Signora”, con Nicole Kidman.

È in questa dimora settecentesca che Tomei scatena di giorno in giorno il proprio estro dando forma a piatti dall'evoluzione incessante e a un progetto che conferma la sua vena anarchica e avanguardista in cui lo Chef non si limita a cucinare nella maniera classica e accademica, ma lo fa con l'impegno, la personalità e la genialità tipica degli autodidatti; lo fa con l'energia, la creatività e la smania di rinnovarsi, tipica delle anime tormentate dalla curiosità, dall'eclettismo e dal desiderio di cambiamento. Non è un caso se, chiunque sia passato a L'Imbuto in più di un'occasione, vi racconterà di non aver mai riassaggiato lo stesso piatto: perché Chef Tomei sperimenta, cambia, affina! Estro e creatività quali elementi pulsanti di una cucina desiderosa di uscire dagli schemi identificativi moderni, costruiti intono ad altisonanti neologismi e gabbie gastronomiche. Ogni piatto è accompagnato da un servizio di sala che si conferma essere uno dei migliori del panorama ristorativo italiano, esemplare per freschezza, rapidità, sorriso e cordialità. A coordinare con grande professionalità la sala è Laura Verpecinskaite, moglie di Tomei, sommelier e raffinata padrona di casa, in grado di consigliare i clienti in ben cinque lingue differenti. Tra i piatti vale il viaggio l'Ossobuco che, nella versione dello Chef, viene inciso in verticale e scaldato sulla brace, quasi a bollirne il midollo al suo interno, successivamente ripassato in salamandra e servito con tartare di gamberi, spaghetti di seppia, polpa di riccio, scorza di limone, estratto di rosmarino e foglie di sedano. Sintesi esplicitiva di ciò che possa realmente essere la “cucina scopativa” tomeiana che sul fieno (affumicato) trova la sua collocazione e immagine figurativa più agreste e bucolica. Picco assoluto di piacere, capace di coinvolgere ogni senso: quello della vista, appagata da una piccola opera d'arte; quello dell'olfatto, viziato dai piacevoli sentori dell'affumicatura del fieno; quello del tatto, indispensabile per godere sino in fondo dell'assaggio, e, ovviamente, quello del gusto. Sui primi Cristiano Tomei si concede le licenze più ambiziose, al fine di soddisfare quella creatività che, per stessa ammissione dello chef, è sì un'esigenza mentale, ma altresì fisica!. Creatività provocatoria che tende a rivedere ogni tipo di preconetto in merito alla pasta, elemento principe della cucina mediterranea. Provocazione che, con maestria, lo porta a scuocere la pasta e riproporla in un raviolo, sintesi di gusto e piacere, o a demonizzare lo spaghetti risottato, controproponendo una versione condita con l'amido della pasta stessa, ottenuto facendo stracuocere dell'altra pasta (scusate se abbiamo letteralmente stressato il concetto di “pasta”). Piatti geniali che confermano quanto l'energia possa far vibrare idee e gusto. Sino a spingersi sul bordo dell'impossibile.

Eng.

"What is genius, but balance on the edge of the impossible?". The rhetorical question of Norman Mailer, in the fabulous world of Italian starred restaurants, cannot fail to find its ideal representative in the history and figure of Cristiano Tomei, self-taught chef among the most imaginative, volcanic and brilliant of the gastronomic universe and a television face so appreciated in recent years.

A Michelin star that is worth ten, precisely for its courageous and constantly contrasting restorative vision: Tomei is in fact the putative father of the no-menu in our country and the champion of honest cuisine, without frills and not at all self-celebrating.

L'Imbuto restaurant is located in one of the most suggestive and historically relevant places in Lucca, Palazzo Pfanner, famous for its magnificence and for the gardens where today over one hundred and fifty citrus trees can be found and for having been the set of important cinematographic films such as "Il Marchese del Grillo", with the unforgettable Alberto Sordi or "Portrait of a Lady", with Nicole Kidman.

It's in this eighteenth-century residence that Tomei unleashes his flair day by day, giving shape to dishes of incessant evolution and to a project that confirms his anarchist and avant-gardist vein in which the Chef does not just cook in the classic and academic way, but it does so with the commitment, personality and genius typical of the self-taught; it does so with energy, creativity and the desire to renew itself, typical of souls tormented by curiosity, eclecticism and a desire for change.

It's no coincidence that anyone who passed by L'Imbuto on more than one occasion will tell you that they have never tasted the same dish twice: because Tomei experiments, changes, refines!

Inspiration and creativity as pulsating elements of a cooking eager to break out of the modern schemes, built around with high-sounding neologisms and gastronomic cages.

Each dish is led by a room service which is confirmed to be one of the best in the Italian restaurant scene, exemplary for its freshness, speed, smile and friendliness.

The room is coordinated with great professionalism by Laura Verpecinskaite, Tomei's wife, sommelier and refined hostess, able to advise customers in five different languages.

Among the dishes, the Ossobuco is worth a trip which, in the chef's version, is engraved vertically and heated on the embers, as if to boil the marrow inside, subsequently sautéed in salamander and served with shrimp tartare, sepia spaghetti, sea urchin's pulp, lemon peel, rosemary extract and celery leaves.

Explanatory summary of what the cuisine of Tomei really can be which on hay (smoked) finds its place and figurative image more rural and bucolic. Absolute peak of pleasure, capable of involving every sense: the sight, satisfied by a small work of art; the smell, spoiled by the pleasant hints of hay smoking; the touch, essential to fully enjoy the tasting, and, of course, the taste.

Cristiano Tomei allows himself the most ambitious licenses, in order to satisfy that creativity which, by the chef's own admission, is a mental but also a physical need!

Provocative creativity that tends to review every type of preconception about pasta, the main element of Mediterranean cuisine. Provocation that, with skill, leads him to overcook the pasta and re-propose it in a ravioli, a synthesis of taste and pleasure, or to demonize the spaghetti risottato, countering a version seasoned with the starch of the pasta itself, obtained by overcooking the other pasta (sorry if we literally stressed the concept of "pasta").

Brilliant dishes that confirm how much energy can make ideas and taste vibrate. Until you push yourself on the edge of the impossible.

