

# Liuzzi, lo chef con la “formula” segreta

di MILENA ZICCHETTI



Poliedrico e vulcanico Raffaele Liuzzi, chef dell'omonima Locanda Liuzzi a Cattolica, si diverte ad esprimere la sua filosofia con una formula (che spiattella anche sul suo sito). Allora andiamo dritto al dunque.

## **Chef, ma qual è il significato di questa formula?**

Ha presente il ragazzino che fa arrabbiare la maestra dando subito il risultato delle espressioni senza fare vedere tutti i passaggi? Ecco, io ero così. La formula in questione esprime in un certo senso il mio modo di vedere la cucina. La tavola è un luogo di divertimento: non deve mai essere monotona, non deve essere presa sul serio, anzi deve essere una opportunità per divertirsi e fare divertire. La cucina deve stupire, colpire, emozionare, essere sempre diversa e con ingredienti con cui giocare. E' fondamentale tutto questo.



Raffaele Liuzzi, chef della Locanda Liuzzi a Cattolica.

**Tra le varie categorie di chef: tradizionali, conservatori, creativi... in quale si riconosce?**

Bhé, la mia è una cucina assolutamente creativa anche se, a volte, mi piace rifarmi a piatti della tradizione ed elaborarli.

**Come nascono le sue ricette?**

Parte tutto da quello che mi piace, da cosa ho voglia in quel momento. Dall'idea e l'intenzione di voler dare ai miei clienti piatti sempre nuovi, così da essere appetibili e mai monotoni. L'effetto sorpresa, come in amore così in cucina, serve sempre! Molto lo devo anche alla mia cultura. Essendo di origine pugliese, mi ispiro anche a piatti tradizionali e alle materie prime della mia terra, che poi rielaboro. Basti pensare ad un piatto antichissimo come la purea di fave secche con la cicorietta selvatica. In questo piatto c'è un gioco di contrasti: il dolce della fava che si scontra con l'amarognolo della cicorietta, un abbinamento che sembra forte, ma in bocca sono davvero buoni insieme! Quando mi

vengono in mente abbinamenti particolari me li scrivo, poi arriva il momento della prova del nove, in cucina, dove vengono assemblati tutti gli ingredienti. Possiamo paragonare il nostro lavoro a quello di un musicista: sente la musica nella testa, la mette su carta e la prova, poi mente la suona si accorge magari di dover apportare delle modifiche, cambiare una nota, un accordo... Lo stesso in cucina.

**Quindi le piace giocare molto sui contrasti e sapori forti.**

Ritorniamo al discorso di prima: stupire! Tutti i miei piatti hanno questa caratteristica. Spesso leggere questi particolari abbinamenti sul menù spaventa, ma una volta provati ci si accorge dell'armonia ed è subito sorpresa. E' chiaro che il tutto deve essere equilibrato, non si possono mettere insieme ingredienti a caso. Chi fa cucina creativa deve osare sì, ma deve avere anche gusto e la capacità di dosare bene gli ingredienti tra loro.

**E a proposito di ingredienti, cosa non può mancare mai nella sua dispensa?**

Non sono legato ad un ingrediente in particolare, mi piace usarli tutti. Ma forse un ingrediente che mi porto dietro da sempre c'è e che, anche se cambio menù, lo ripropongo in forme o combinazioni diverse. **E' la farina di grano bruciato: una particolare farina che esiste solo in Puglia tra Canosa e Candela e che mi ricorda tantissimo la mia infanzia.** Con questa farina si può fare il pane, la pasta o impasti vari e si sente questo particolare odore di affumicato, quasi di cenere. La sua storia risale a tempi antichi. I poveri contadini, dopo la mietitura, andavano per i campi per vedere se rimaneva qualcosa da portare a casa per fare da mangiare, ma i proprietari terrieri, pur di non averli tra i piedi, bruciavano tutto. Vista la fame i poveretti raccoglievano lo stesso il grano bruciacchiato e lo macinavano per utilizzarlo in cucina. Da allora è rimasta la tradizione. Qui solo io la utilizzo, ma ora anche alcuni amici e colleghi hanno iniziato

a chiedermela, dopo averla provata qui da me.

**A livello professionale, qual è stata la sua più grossa soddisfazione e quale, se c'è stata, la più grossa delusione?**

La più grande soddisfazione è stata sicuramente quella di aver diretto all'età di 29 anni una brigata di 25 persone e l'essere quindi riuscito a gestirle tutte contemporaneamente. La più grande delusione l'ho avuta invece senza dubbio anni fa, quando ho aperto assieme ad altri soci una attività che si è poi dimostrata fallimentare. Avevo grandi sogni e ci avevo investito tutta la mia capacità e creatività per poi vedere sfumare tutto, a causa di incomprensioni e differenti modi di vedere la gestione. Per me è stato davvero un brutto colpo, tanto che mi ci sono voluti mesi per riprendermi e ne sono uscito grazie all'aiuto di alcuni amici che mi sono stati molto vicini. Seppur negativo, questo è stato per me un trampolino di lancio e mi ha fatto capire che posso farcela da solo. Da lì infatti sono ripartito e ho aperto la mia bottega (Locanda Liuzzi). E poi, diciamo così, è stato forse l'unico periodo della mia vita in cui mi sono riposato per davvero. Come vedi, in ogni cosa cerco sempre di vedere il bicchiere mezzo pieno.

**C'è una persona in particolare per cui vorrebbe cucinare?**

Direi di no. Se lei nota, a molti ristoratori piace mettere alle pareti le foto di personaggi famosi con lo chef, qui non ne trova nemmeno una. Non perché non ne siano passati, anzi... E' proprio perché non voglio fare distinzioni. A me piace cucinare per tutti. Se devo essere sincero, le più grandi soddisfazioni le ho avute da famiglie con la nonna novantenne che, alla faccia dei soliti tortellini, si è mangiata e con gusto uno dei miei piatti più creativi. Insomma, di solito, la persona anziana è quella più legata alla tradizione e più difficile da accontentare a tavola e se riesco ad emozionarla con i miei piatti, non può esserci soddisfazione più grande!

**E invece da commensale, quali sono i locali che frequenta?**

Per me è un lusso mangiare a casa. Se devo uscire, voglio delle emozioni e quindi scelgo quei locali che so possono darmene. Se poi apre un locale nuovo, particolare e con un determinato tipo di cucina, sono sempre pronto ad andarlo a provare.

**Ma veniamo a un po' di "gossip": cosa ne pensa degli chef in tv?**

Non sono contrario. Per la nostra categoria è pur sempre una pubblicità. Io è una cosa che non potrei fare, non riuscirei mai ad essere all'altezza del Cracco della situazione, che ormai si è costruito il suo personaggio televisivo. Ma va molto questo format. E' un dato di fatto e io lo appoggio, non c'è niente di male.

**Diciamo anche che grazie alla tv, gli chef sono diventati dei veri e propri sex-symbol. Lei crede nel cibo come arma di seduzione?**

Ma lo è sempre stato, scherziamo?! Io sono per il motto che "chi non sa mangiare a tavola, non sa nemmeno stare a letto". Ne sono fermamente convinto!

**Siamo alla domanda di rito: lei, un'isola deserta e...**

Magari avere il tempo per andare su un'isola deserta! Dunque, giusto una piccola premessa. Dopo la grande passione avuta per il restauro dei mobili, ora mi sta prendendo tantissimo fare l'orto. Mi sono fatto arrivare delle erbe impensabili che ho seminato, come per esempio l'erba ostrica, poi le carote blu, viola e rosse direttamente da Polignano a Mare, in Puglia... Quindi, per ritornare alla domanda, porterei con me sicuramente una zappa, un fornello e un amico-collega con cui parlare, discutere, confrontarmi e divertirmi. Da isola deserta, la trasformiamo in isola felice, una sala giochi.

La formula? Eccola!

$$\frac{\sqrt{MATERIA1^a + GUSTO \times DESIGNER^2}}{DIVERTIMENTO} = EMOZIONE$$

© MILENA ZICCHETTI Copyright [lapiazzarimini.it](http://lapiazzarimini.it) – Tutti i  
diritti riservati