Antonino Cannavacciuolo «Snellite il menù e pubblicizzate il locale»

antonino-cannavacciuolo-4-440b736f

Lo chef due stelle Michelin **Antonino Cannavacciuolo**, patron dell'hotel ristorante Villa Crespi sul lago d'Orta, dal 7 maggio è di nuovo in tv con la seconda stagione di **Cucine da incubo Italia**, ogni mercoledì alle 21 su FoxLife (canale 114 di Sky). Ecco cosa consiglia per incrementare il business in tempi di crisi.

Le regole d'oro per avere successo?
«Innanzitutto, occorrono concretezza e lungimiranza. È impossibile pensare di guadagnare appena si avvia un'attività: ci vogliono circa mille giorni prima del raggiungimento del break even. La prima regola è quindi investire solo una parte del proprio capitale. E poi, accogliete sempre il cliente con un sorriso, un gesto semplice che assicura un buon primo impatto. Nolo solo: instaurate un clima di collaborazione tra sala e cucina, al fine di creare una squadra affiatata capace di aiutarsi reciprocamente nella risoluzione di eventuali errori. Inoltre, proponete un numero limitato di piatti a base di prodotti di stagione, freschi di giornata, possibilmente legati al territorio. Una carta a base di 10-15 portate permette infatti di ridurre costi e rischio di sprechi, nonché di avere più tempo per dedicarsi alla pulizia della cucina, agli acquisti e alla gestione del locale e del personale. Infine: è essenziale pubblicizzare adeguatamente il locale».

Che cosa vuole, oggi, il cliente?
«Sentirsi al centro dell'attenzione, importante. Per questo è indispensabile regalare piccole emozioni e non limitarsi ad adempiere alle richieste pervenute, cercando di offrire sempre qualche attenzione in più. Se piove e il cliente è privo di ombrello, per esempio, accompagnatelo all'auto o al taxi. E se si dichiara intollerante a qualche ingrediente, ricordatevene fin dal primo incontro, senza farselo ripetere la seconda volta».

Chef Rubio sostiene che la cucina mediterranea unisca. Sei d'accordo?

«Oggi la cucina mediterranea è di moda, ma diciamolo: per noi italiani è

tradizione consolidata cucinare a base di olio, verdure e pesce, nonché prediligere le cotture veloci».

A proposito di cotture: cosa pensi della tecnica del sottovuoto?
«Personalmente non la utilizzo. E ti dirò di più: sono contrario quando viene applicata a materie prime come il filetto di carne o di pesce. La cucina è gioia, aromi, rumori di pentole. Nelle cucine dove si lavora con la tecnica del sottovuoto, invece, non si sente profumo di cibo, né "spignattamenti": più che un ristorante, mi ricordano una sala parto».

Dove porteresti a cena un amico straniero?
«Avrei solo l'imbarazzo della scelta! Nutro profonda stima, per esempio, per **Pino Cuttaia,** titolare del ristorante La Madia a Licata, in provincia di Agrigento e per **Ciccio Sultano**, patron del **Ristorante Duomo** di Ragusa. Ancora: trovo eccezionale **Gennaro Esposito.** Grande chef, ha costruito dentro un'antica torre d'avvistamento il proprio ristorante, **Torre del Saracino**, a Vico Equense, sulla Costiera Sorrentina. E merita una segnalazione pure **il ristorante Don Alfonso 1890**, a una sessantina di km dall'aeroporto di Napoli-Capodichino, specchio di una filosofia che antonino cannavacciuolo (5) innova nel rispetto della cultura e delle tradizioni alimentari millenarie della Penisola Sorrentina e della Costiera Amalfitana. Senza dimenticare grandi colleghi come **Moreno Cedroni**, **Andrea Berton**, **Carlo Cracco**, **Davide Oldani, Davide Scabin** e **Ilario Vinciguerra**».

Infine, come ti spieghi il boom dei programmi culinari?
«L'argomento è di moda, il che è positivo. Dobbiamo parlare il più possibile di cucina per trasmettere il messaggio che, in assenza del turismo e di una forte offerta food, l'Italia retrocederebbe subito a Paese del terzo mondo».

nicole cavazzutiGiornalista freelance, **Nicole Cavazzuti** scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia e Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

Le puntate precedenti di *Dalla parte dello chef, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire ai buongustai i migliori ristoranti in tutta Italia.*

Il Luogo di Aimo e Nadia. «Il Km0 è una trovata mediatica»
Daniela Cicioni: «Cucina vegana: che business! Ecco i segreti»
Lo chef Andrea Virgilio: «Stimolate la clientela con serate a tema»