Lo chef Paolo Cappuccio: «Avviciniamo i bimbi alla cucina d’autore»

paolo-cappuccio-2-0637da98

Paolo Cappuccio, una stella Michelin, è un fiume in piena di idee, riflessioni e suggerimenti, conditi con entusiasmo e passione. Estroverso e pieno di vita, lo chef del **Ristorante La Casa degli Spiriti** di Costermano (Verona) colpisce per solarità, positività e professionalità.

paolo cappuccio 3**Qual è la mission di uno chef di cucina d’autore?**
Proporre una cucina bella, buona e sana.

E come si fa?
Intanto, è essenziale conoscere davvero il prodotto per poterlo valorizzare al meglio. E poi, personalmente credo sia vincente puntare sulle materie del territorio.

A proposito, come si scelgono i fornitori?
In base alla qualità del prodotto, nonché alla garanzia di continuità della sua reperibilità.

Suggerimenti per diffondere la cultura della cucina d’autore?
Bisogna puntare sui bambini, avvicinarli con una strategia incentrata su prezzi e bontà. Alla Casa degli Spiriti i bambini fino ai dieci anni pagano la metà. I nostri piatti sono sempre belli, colorati e di qualità. Ovvero senza oli idrogenati e con pochissimi zuccheri e grassi. Non a caso prediligo la bassa temperatura e il sotto vuoto.

paolo cappuccio 1**E che cosa consigli per avvicinare il gli adulti alla cucina gourmet?**
Per esperienza, posso dirvi che eventi pop in chiave gourmet aiutano a diffondere l’amore e la cultura per la cultura d’autore. Ogni aprile a Garda viene organizzato Fish&Chef, una manifestazione di show cooking, spettacoli en plein air e degustazioni di prodotti tipici aperti al pubblico. In questo contesto, alla Casa degli Spiriti di Costermano proponiamo una cena gourmet con un menu composta da aperitivo e 10 piccoli antipasti firmati da dieci grandi chef. Il bilancio è ottimo.

Altre attività utili a incrementare il business del ristorante?
Diversificare l’offerta. Noi offriamo, con soddisfazione, anche il servizio di home catering, in Italia e all’estero, in case private, eventi aziendali e presentazioni.

Veniamo al vino.
Un nostro punto forte: abbiamo ben 1600 etichette. Gli abbinamenti sono consigliati dal sommelier Aldo Berardi.

paolo cappuccio**E ora parliamo di ristorazione e tecnologia. Un connubio virtuoso?**
Senza dubbio. Ed è fondamentale conoscerla e padroneggiarla, perché aiuta e semplifica il nostro lavoro: dalle attrezzature in cucina alle app per registrare le comande o per tenere l’amministrazione, la tecnologia ormai è ovunque e ha rivoluzionato il mondo della ristorazione.

Ultima domanda: dove porteresti a cena un amico straniero?
Al Ristorante Torre del Saracino dallo chef Gennaro Esposito; all’ Antica Osteria Cera a Lughetto di Campagna Lupia (VE); Da Vittorio a Bergamo e al Ristorante Pic Nic di Caorle (VE).