

IL GIORNALE DI VICENZA

sabato 17 gennaio 2004

Il 32enne anti-divo nel Vicentino: «Sono un artista, non uno chef»

di Nicoletta Martelletto

Rico Guarnieri, una forza della natura ai fornelli. E si diverte

Un emergente, al di fuori di ogni canone. Un anti-chef che però procura gran divertimento e fa il tutto esaurito ogni volta che si esibisce. Rico Guarnieri è una forza della natura applicata ai fornelli. Cucina - dice - quello che ha in casa. Ma evidentemente la dispensa deve essere sempre ben fornita, almeno degli elementi base: pasta, aromi, verdure, carne anche di tagli non rapinosi per il budget. Lui inventa e stupisce: ha cominciato a farlo per gli amici che gli invadevano l'appartamento da single a singhiozzo, ha trasferito il fior da fiore delle sue ricette nel libro "Fine living kitchen", 2002, 94 pagine, edizioni Alla Luna, cui ne seguirà presto un secondo dedicato alla cucina per bambini. Di cui è un esperto, dato che ha un figlio di 8 anni sul quale ha condotto "esperimenti" di ogni tipo.

Milanese giramondo, 32 anni, Riccardo Guarnieri non nasce cuoco: «Sono un artista. Amo l'arte figurativa e i graffiti. Ma ho curato anche scenografie per il cinema, per sceneggiati tv, spot pubblicitari e videoclip». Responsabile della sua passione smodata e anarchica per la cucina, è la mamma Mariangela: «A 10 anni stavo accanto a lei, quando tirava la sfoglia e mi sono innamorato di aromi, di profumi, del suo modo di inventare ogni giorno una cosa nuova. Lei sa tutto a memoria, non



ha niente di scritto anche se in casa ci saranno mille libri di cucina. Io ho avuto bisogno di codificare qualcosa, così è nato il libro: sull'onda della velocità ma per mettere ordine sui fornelli di chi non ha tanto tempo da impegnare». Ingredienti freschi, di ottima qualità, esecuzioni facili e abbinamenti inconsueti: in 20 minuti si fa un buon piatto, è la sua tesi. «Io non sono chef e non lo diventerò - confessa Rico - ma voglio dimostrare che tutti possiamo imbastire cene raffinate». Questa sua sapienza di auto-

didatta gli ha procurato vari ingaggi: tiene lezioni alla scuola del Gambero Rosso e va in tv regolarmente su Rai-Sat Il Gambero Rosso Channel («registriamo tre puntate in un giorno, nei corridoi incontro i Grandi e li saluto con rispetto»); lavora con gli eventi di Bulthaup e Gaggenau.

Nell'ambito di questi è approdato per due volte in novembre a Vicenza (Lanaro arredamento) e Bassano (showroom Gili) dove si è esibito in una sfrenata sequenza di creatività: una cena in vetrina, tra i mobili in



esposizione, con lui a ritmare sulle pentole di rame tra un piatto e l'altro. Perché di Rico tutto si potrà dire, tranne che è uno quieto e ozioso. La sua energia allo stato puro - passa tra i tavoli a dare spiegazioni, risponde alle domande, suggerisce il condimento - si convoglia in fagiolini cannellini con gamberoni di fiume, lardo, pepe nero, allora; purè di lenticchie con merluzzo al burro e rosamarino; ravioli di ricotta con salsa di ricotta e moscata; vitello alla maggiorana; per chiudere con una torta di risulta, con pane raffermo, cacao, pinoli e uvetta. Ma ci sono anche le pappardelle al finocchio e cipolla, le panzanelle con la menta per ospiti che bussano all'ul-

timo momento: «Una buona ricetta non è che l'unione di sapori, aromi e colori della natura, mescolati dalla propria fantasia» è il suo motto.

Nelle tre serate bassanesi ospiti di Antonio Boscolo e della famiglia Gili, la selezione dei vini è toccata all'enoologo e produttore Vicentini Orgnani di Valeriano, che non ha mancato di dare saggio delle "proprietà" dei vini del Collio.

Nelle foto di Giancarlo Ceccon, l'artista dei fornelli Rico Guarnieri: milanese giramondo, è stato di recente anche a Vicenza e a Bassano.