



Chef

di Marina Ciancaglini
foto di Sara Giusti

Baciòt, un alfiere della qualità *made* in Campania

Le origini del suo soprannome sono facilmente riconducibili all'abbreviazione del cognome Baciotterra-cino, nato sul luogo di lavoro ma ormai anche in famiglia lo chiamano così. Vincenzo è uno chef partenopeo Doc, preciso e rigoroso ai fornelli quanto sentimentale, tanto da essere nella cucina dello splendido hotel Parker's di Napoli sin dal 1990, il cui ristorante George ha tenuto a battesimo, nonostante le offerte di lavoro arrivate in questi anni. La sua gavetta se l'è fatta in famiglia, dove si cucinavano i piatti della tradizione napoletana, nella ristorazione napoletana negli anni di Maradona, mescolando esperienze internazionali.

Qual è la più importante caratteristica che deve avere un cuoco?

“La vocazione, senza dubbio. Senza, puoi imparare a cucinare ma questo lavoro richie-

de troppi sacrifici per poterli affrontare senza una vera passione che ti muove”.

Da circa 25 anni in una cucina di un hotel. **Com'è cambiata in questo periodo la ristorazione alberghiera?**

“Da quando sono arrivato i cambiamenti sono stati molti. In quegli anni negli alberghi non si mangiava bene, il protagonista era il caposala, che eseguiva le ultime fasi della preparazione, dalla disposizione nel piatto al condimento, direttamente al tavolo. Si può intuire che cosa toglieva in termini di qualità, persino una pasta al sugo veniva condita in un secondo momento, davanti al cliente. Gualtiero Marchesi ha apportato molte innovazioni sulla visione della cucina, con la nouvelle cuisine, le porzioni più piccole e l'arte dell'impattamento. Lo chef diventa il vero protagonista e questo ha ripercussioni, più o meno dirette, in tutta la ristorazione.

Adesso molti hotel hanno al proprio interno ristoranti importanti, anche stellati, aperti a tutti, non solo ai clienti che vi alloggiano”.

Come definisce la sua cucina?

“Fortemente territoriale, di stagione, attenta alla tradizione campana ma rivisitata. Voglio che dopo una cena da me la gente si ricordi che cosa ha mangiato. Questo è quello che differenzia un bravo chef da uno meno bravo”.

A proposito di cucina rivisitata, cosa pensa della cucina molecolare?

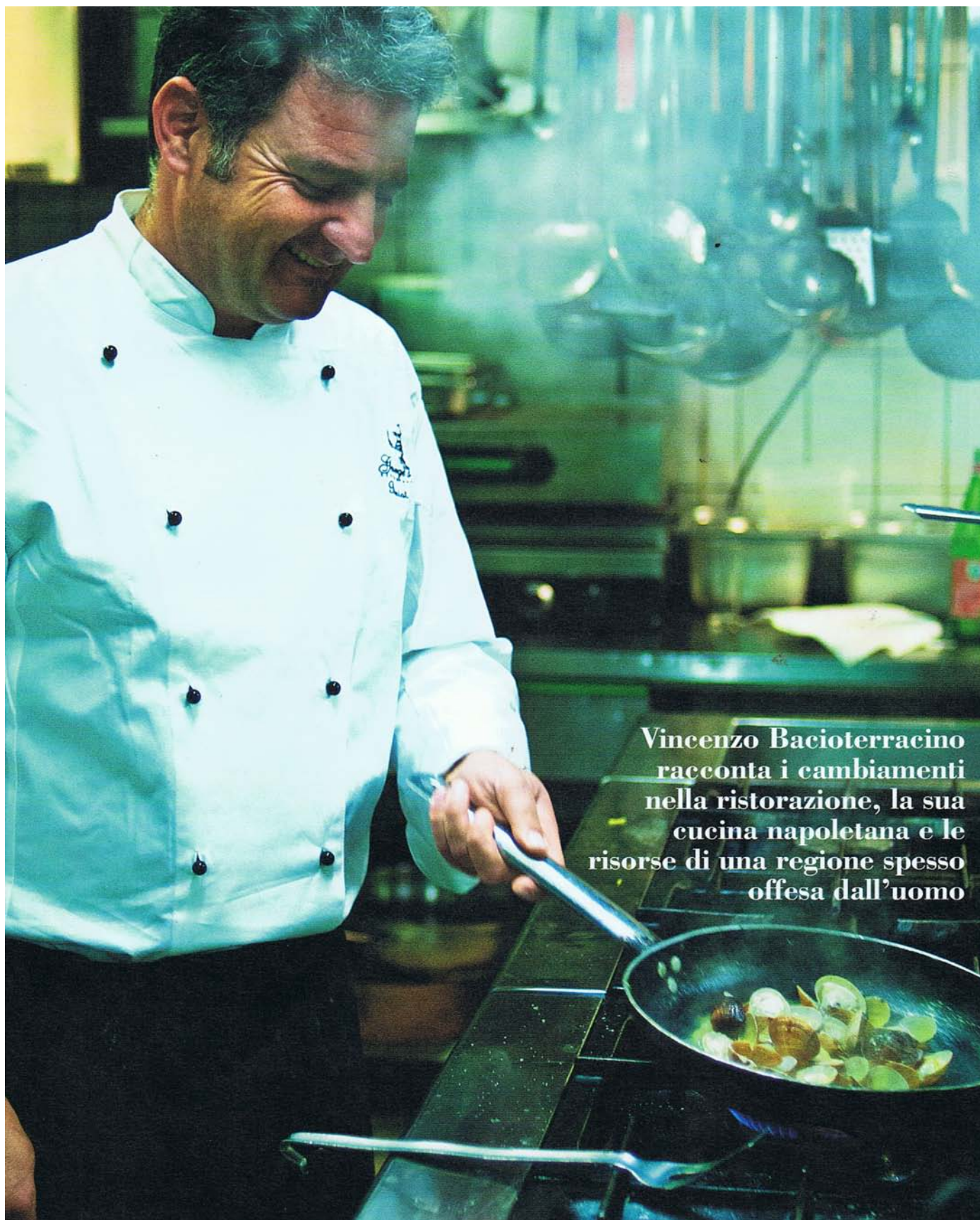
“Era un'esperienza che andava fatta, più che altro per capire alcuni processi chimici ma come cucina fine a se stessa non ne vedo il senso. Adesso avverto l'esigenza di un ritorno alle cose più semplici, sempre con grande attenzione alle materie prime”.

Parlando di qualità del cibo in questa regione, non si può non trattare un argomento delicato e di grande attualità, ossia la Terra dei Fuochi e del conseguente inquinamento da diossina di molti terreni che potrebbe avere delle conseguenze nella catena alimentare. Il danno di immagine al comparto è stato alto, qual è la sua percezione da addetto ai lavori?

“Quella della Terra dei Fuochi è una realtà che si conosce da molti anni ma che solo grazie a persone come Roberto Saviano è stata palesata all'attenzione mediatica nazionale e internazionale. A causa di questo scandalo adesso ci sono molti più controlli che in passato e di, conseguenza, molta più sicurezza. L'importante è affidarsi a fornitori seri, cercare di acquistare prodotti che rientrano nelle Denominazione di origine e anche fare tanta comunicazione. Non dobbiamo dimenticare che i nostri prodotti sono tra i più buoni in Italia e meritano di essere tutelati. Io faccio parte dell'Associazione di Campania Gold, insieme a molti miei colleghi, cerchiamo di portare avanti un concetto di cucina e di ingredienti di alta qualità. Questo è quello che si merita la nostra terra”.



Ristorante George • Grand Hotel Parker's
C.so Vittorio Emanuele 135, 80121 Napoli • www.grandhotelparkers.it



Vincenzo Baciotterracino
racconta i cambiamenti
nella ristorazione, la sua
cucina napoletana e le
risorse di una regione spesso
offesa dall'uomo