

CHEF FOLINI E CUCCURULLO: LA NUOVA AVVENTURA DEL RISTORANTE EXTRA



Blocchi di marmi policromi dalle gentili venature, una sala dove la luce avvolgente è protagonista. E una cucina a vista dove poter ammirare l'operato degli Chef. Scopriamo il ristorante Extra a Carrara, la nuova avventura dello chef Claudio Folini e della new entry, tutta in famiglia: lo Chef (e cugino) Pier Paolo Cuccurullo direttamente da Torre del Greco. Un mix di design e italianità, qualità ed emozione, tradizione e innovazione.

Ristorante Extra a Carrara: la nuova avventura dello Chef Claudio Folini

Prima il ristorante Purtunzin nel cuore di [Carrara](#), ora il ristorante Extra a Carrara ([mappa](#)), proprio

come la migliore qualità di 'marmo bianco'. Un locale innovativo nel quartier generale della storica azienda lapidea della famiglia Franchi.

Una sfida?

Chef Claudio Folini: *"Sicuramente il ristorante Extra è per noi una grossa sfida. Le aspettative si stanno mano a mano evolvendo. Ci sono stati un po' di rinnovamenti nella cucina, anche grazie all'entrata di Pier Paolo. Puntiamo a fare sempre meglio".*



Un nome che con il marmo ha molto a che vedere: la qualità, gli ingredienti a chilometro zero e un'attenzione particolare per l'impiattamento sono il filo conduttore della sua cucina.

Funziona?

Chef Claudio Folini: *“Sì, piace. La gente apprezza il fatto che vive un’esperienza quando viene qua, non vive la solita cucina che trova a casa, circondata da un servizio molto curato e una gran scelta della materia prima che curiamo personalmente”.*

La location è operativa a colazione (nell’angolo bar), pranzo e cena. 30 coperti al massimo internamente, ampliati a circa 60 grazie alla sala esterna. Un giardino e un piano interrato con cantina caveau a vista e una sala meeting.

Formula vincente?

Chef Claudio Folini: *“Proponiamo 2 linee: a mezzogiorno ‘light’, con un menù più tradizionale, semplice, la sera una cena più gourmet. Il nostro piatto di punta è la Cruditè di mare, siamo piuttosto forti quando il mare lo permette! Facciamo un crudo con delle salse, ogni elemento è abbinato ad una salsa particolare.*



Ad esempio Scampo con yogurt e liquirizia, Gambero rosso con salsa al peperone e farro soffiato, Tartarina

al pesce bianco con crema al pesto, Carpaccio di ricciola con riduzione di porto Ostrica con scalogno confit. Abbiamo anche il crudo tradizionale che viene condito a tavola dai clienti".

Una cucina super tecnologica. Come cambia il modo di cucinare?

Chef Pier Paolo Cuccurullo: *"Cambia con svariate tecniche molto innovative: cotture a bassa temperatura, cotture più lunghe, esaltazione dei profumi e del prodotto nel rispetto della materia prima. La cucina a vista piace, molto, vedi quello che c'è, i nostri clienti si rendono conto della pulizia dell'organizzazione, dell'armonia che c'è in brigata".*

L'idea del ristorante Extra è di sua moglie, Raffaella. Come nasce questo nome?

Chef Claudio Folini: *"Ristorante Extra nasce da mille discussioni! Ci troviamo in un complesso marmifero, dopo centinaia di nomi diversi era l'unico che poteva far intendere la nostra voglia di crescere come la qualità del Marmo extra che rappresenta appunto la qualità migliore, top, del bianco Carrara."*



Alcuni prodotti di alta qualità sono a disposizione dei clienti che vogliono portarsi a casa gli ingredienti del ristorante.

Piace la formula del ristorante Extra?

Chef Pier Paolo Cuccurullo: *“Sì, non dispiace, soprattutto nelle festività. Ad esempio abbiamo i pomodori che vengono da Napoli, l’olio EVO particolare, il caffè napoletano, una degustazione delle vie del tè (tè e tisane), una selezione completa di prodotti particolarmente raffinati che prendiamo per il ristorante e poi proponiamo anche in vendita alla nostra clientela.”*

Il ristorante Extra è un locale innovativo in cui gli Chef Claudio Folini e Pier Paolo Cuccurullo hanno creduto moltissimo.

Un bilancio a quasi tre anni dall’apertura?

Chef Claudio Folini: *“Il bilancio è più che positivo: abbiamo aperto anche ‘Extra Beach’, un locale affacciato proprio sul nostro amato mare della Versilia”.*



Quale dei suoi vini la rappresenta di più?

Chef Claudio Folini: *"Sicuramente una bollicina! Gli Champagne sono anche la nostra passione, ci piace assaggiarli, berli, comprarli, proporli al cliente finale. Essendo cuochi, del resto, dobbiamo assaggiarli tutti! E si abbinano molto bene con il Crudo dello Chef."*

Quale segno ci tenete a lasciare maggiormente negli avventori?

Chef Pier Paolo Cuccurullo: *"Bel locale, pulito, un impeccabile servizi in sala e un'ottima cucina."*

Cosa ritrova di se stesso nel menu del ristorante Extra?

Chef Pier Paolo Cuccurullo: *"C'è tanto del mio pensiero culinario, non amo la cucina molecolare, non ho in-*

trodotto questo tipo di lavorazioni, rispecchia molto una cucina tradizionale rivisitata. Modifico le cose in modo semplice."



Il personaggio celebre con cui vorreste brindare al prossimo Capodanno?

Chef Claudio Folini: *"Sabrina Ferilli"*

Chef Pier Paolo Cuccurullo: *"Maradona"*

Un ingrediente tipico carrarino?

Chef Pier Paolo Cuccurullo: *"Il Lardo di Colonnata! Lo utilizziamo sulla Capasanta in crosta, facciamo una crosta di lardo e pinoli. E' un ingrediente TOP. Preferiamo il Colonnata Classico di una piccola larderia artigianale. La qualità è la base."*



Mangiare significa avere un'anima gioiosa che esprime la capacità di godere della qualità della vita, tipicamente italiana.

Che cosa ne pensa chef Cuccurullo?

Chef Pier Paolo Cuccurullo: *"Concordo, la cucina italiana è sempre ben gradita, questa sera abbiamo un tavolo da 10, tutti stranieri, ma questa è una zona di passaggio, non pernottano. Abbiamo una discreta affluenza soprattutto a mezzogiorno, gli stranieri passano soprattutto per comprare marmo, mentre la sera preferiscono pernottare in Versilia."*

Con uno sguardo verso il futuro qual è il suo desiderio più grande?

Chef Pier Paolo Cuccurullo: *"Ampliarci e far crescere l'azienda ottenendo dei risultati per noi e per la nostra squadra, alcune persone ci seguono dall'apertura, sia in cucina che in sala."*



Che cosa ne pensate della spettacolarizzazione della cucina?

Chef Pier Paolo Cuccurullo: *“Da cuochi secondo me la televisione è molto un bluff, sono tutti in grado di giudicare. Se i bilanci tornano va tutto bene, se invece non tornano c’è qualcosa che non va. Aspiriamo a lavorare sempre, a pagare i dipendenti, pagare fornitori, quello che è in più reinvestirlo nel locale e in altre attività. Non ci dispiacerebbe qualche altro riconoscimento però fare quadrare i conti è fondamentale. Il ristorante Extra adesso si trova sulla Guida Michelin, sul Touring Club, sul Gambero Rosso, nelle testate più importanti e abbiamo l’ambizione di fare ancora meglio, magari guadagnandoci la stella Michelin.”*

Un grandissimo in bocca a lupo ai due giovani chef Claudio Folini e Pier Paolo Cuccurullo. Torneremo a trovarvi, magari per assaporare qualche novità o a recensire un nuovo locale.

[Clicca qui](#)

Dal Febbraio 2014 in migliaia hanno cliccato qui sopra e centinaia hanno raccontato la loro storia. Vuoi



conoscerne alcuni? ([link](#))

Reportage fotografico realizzato da Danae project
TuscanyPeople

Riproduzione Riservata ©Copyright

