CHEF MARIA PROBST: STELLE, AMORE E FANTASIA NELLA CUCINA DE LA TENDA ROSSA

Ospitalità qui vale la lettera maiuscola in ogni suo aspetto: il ristorante La Tenda Rossa a Cerbaia (Firenze), diretto dalla Chef Maria Probst insieme al marito lo chef pasticcere Cristian Santandrea, racchiude la magia di una grande famiglia e una ristorazione che si distingue.

Chef Maria Probst e Crisitian Santandrea: stelle, amore nella cucina de La Tenda Rossa

Incontro Maria Probst e Cristian Santandrea, compagni in cucina e nella vita, in occasione di uno *show cooking* alla settima edizione di Enogastronomica, al piano attico del padiglione centrale della Fortezza del Basso, Firenze.

La Chef cucina proprio davanti a tutti noi: Maria Probst prepara tre portate molto creative e gustose, spiegando ed illustrando ogni piatto, introducendoci nella loro filosofia a 'filiera corta'.

Sorriso stampato in faccia, tedesca di nascita e oggi stellata Michelin, Maria Probst arriva al Ristorante La Tenda Rossa in uno degli stage che si fanno a vent'anni per dare corpo alle proprie ambizioni.

Poi che succede?

Chef Maria Probst: "*Ho studiato 'macelleria' e per 10 anni ho visitato l'Europa alla ricerca di esperienze per mettere a frutto i miei studi: Spagna, Germania, Svizzera... Sono arrivata in Italia innamorata di quella sensazione che mi lasciò Firenze camminando nel suo centro storico. Il caso volle che per due volte nei ristoranti dove lavoravo mi hanno portata a cena al La Tenda Rossa, dove poi ho fatto uno stage, durante il quale mi fu chiesto di rimanere.*

Solo che qui, una serie di piacevoli imprevisti fecero sì che in pratica mi sono fermata, all'inizio per occuparmi di forni e fornelli e poi per costruire una famiglia come proprio non mi immaginavo. Oggi io e Cristian siamo una coppia. E pure questo è abbastanza insolito, moglie e marito tendono a non condividere lo stesso posto sul lavoro visto che lo fanno già nella vita privata. Ci completiamo a vicenda: il salato è il mio regno, il dolce quello di Cristian; io sono più impulsiva, lui più riflessivo!"

Non un'unica famiglia e nemmeno due, bensì addirittura tre. Tutto ebbe inizio una cinquantina di anni fa, puntando fin da subito ai massimi vertici della cucina di qualità.
Chef Maria Probst: "*La nostra è una storia di tre generazioni che si intrecciano: tre cugine Natascia Santandra, Barbara e Cristiana Salcuni si occupano della sala e del vini, io e Cristian in cucina e ogni tanto ci affiancano anche le due mamme. Ognuno ha i suoi ruoli, siamo molto uniti, a volte si litiga ma tutto si risolve in rapporti educati e intelligenti! Ogni anno rinnoviamo la cucina, il servizio e l'ambiente per far 'stare bene' i nostri ospite a 360°*"

L'entrée firmata Chef Maria Probst: una crema al pomodoro vellutata con baccalà, molto

profumata.
Chef Maria Probst: "*Pomodoro, baccalà e crosta sono gli ingredienti principali di questo piatto, dove ho utilizzato il gin per enfatizzare il pomodoro – che non è di stagione – dopo la tostatura, la vaniglia per una nota speziata e la patata per donare maggiore morbidezza. Questa è una delle caratteristiche principali, unitamente alla croccantezza e scioglievolezza, tre consistenze ben distinte che si omogeneizzano in bocca.*"

Il primo piatto firmato Chef Maria Probst: risotto con peperone rosso, cavolo nero e acciuga, proposto in abbinamento con il Chianti Montalbano, un vino 'bellino', dal bel colore rosso rubino, ricco di note fruttate, piacevole, da pasto, quotidiano, offerto dalla Tenuta di Artimino.
Chef Maria Probst: "*Utilizzo il riso 'Acquerello', l'unico al mondo 'bianco' ma con le proprietà nutrizionali di un riso integrale, perché reintegrato con la propria gemma, fa benissimo. Cucinato 16 minuti, dopo l'impiattamento l'ho arricchito con il peperone alla griglia tagliato a listelli, la crema di cavolo nero e i pezzi di acci-*

uga.

L'olio finale è molto importante, va scelto attentamente, rappresenta un territorio. Come avrai potuto notare questo piatto si impone per la sua sapidità, la vivacità nei sapori".

Una cucina evoluta, d'autore. Come percepisci oggi quella che è stata la tua crescita professionale?

Chef Maria Probst: "*La Tenda Rossa da decenni offre una cucina sincera e ospitale nel cuore del Chianti, è stato uno dei primi stellati in Italia, la prima stella è datata 1980! La filosofia che ci contraddistingue è da sempre la genuinità e il massimo dei prodotti, il nostro modo di essere è così, mettere in tavola le cose più buone che la natura propone. In 50 anni il modo di cucinare e il modo di servire è cambiato, ci siamo evoluti di conseguenza*".

Leggi anche: Agrichef: gli artigiani dei sapori della terra

Un ospite che ti ha messo in soggezione.

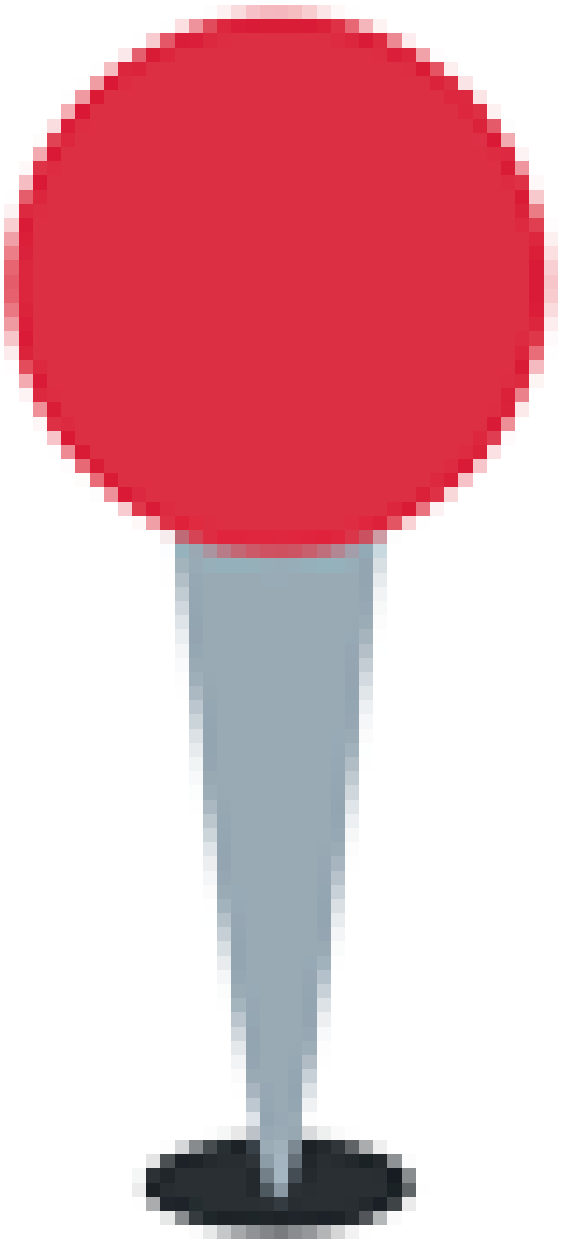
Chef Maria Probst: "*Non sai mai chi puoi avere al tavolo... abbiamo un vicino di casa che ci onora della sua presenza, un cantante internazionale: poter soddisfare le sue aspettative e avere un cliente che dice: 'Grazie, bellissima serata!' è davvero una grande soddisfazione*".

Suppongo che il tempo libero a tua disposizione non sia illimitato, come ami trascorrerlo?
Chef Maria Probst: "*Cerco di fare attività fisica regolarmente, anche solo mezz'ora di corsa, è importante, libera la mente, fa bene pensare a qualcos'altro, anche solo camminare tra le nostre bellissime colline contribuisce al benessere. Poi abbiamo un bimbo, che richiede il suo spazio. Ci piace anche giocare a tennis, a 50 metri abbiamo un circolo, quando abbiamo tempo ci andiamo volentieri!*"

Cocktail party durante le festività.
Chef Cristian Santandrea:"*Farei piccole cose con grande effetto estetico, partirei dal dolce con piccole entrée, tartellette monoporzione cremose di formaggio salate e perlescenti, con sopra oro / argento (luccicano, sono un po' chic e divertenti) per proseguire poi con i grandi classici: un menù a base di pesce, finger food, piattini, forchettine. Infine il dessert alla ciliegia e in abbinamento un cocktail, bitter campari speziato, e analcolici con cannucce particolari, che facciamo venire voglia di assaggiarli!*"

Il catering secondo La Tenda Rossa

Cristian Santandrea: *“Abbiamo organizzato cene o pranzi speciali in location davvero eccezionali: in mezzo alle vigne o in barca a vela! La nostra cucina si sposta “on demand” per creare eventi sia privati che aziendali, matrimoni o serate a tema, cerchiamo di essere elastici e di non proporre la classica cena. Mettiamo a disposizione la nostra professionalità e il nostro estro cercando di soddisfare ogni esigenza con un servizio completo, un’attenzione particolare al buon cibo e un servizio impeccabile”.*



PER APPROFONDIRE:

Chef Antonello Sardi: tutte le virtù del ristorante Virtuoso

Chef Andrea Mattei, l’Executive Chef dei ristoranti della famiglia Vaiani

Matteo Lorenzini, chef enfant prodige del SE. STO. on Arno

Tour enogastronomico in Toscana sul sentiero delle stelle Michelin 2020

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Foto: ©Maurizio Rufino – ©Andrea Moretti
TuscanyPeople

Riproduzione Riservata ©Copyright