

CHEF SABRINA PUCCI: IL SAPORE ORIGINARIO DI LUSO, TRADIZIONE E CREATIVITÀ



Chef Sabrina Pucci, 26 anni, un talento emergente della cucina toscana. Executive Chef del Ristorante “Olivo d’Oro” al Grand Hotel Imperiale a Forte dei Marmi, 5 stelle lusso, da sempre meta preferita di una élite à la plage.

La giovanissima **Chef Sabrina Pucci** ogni giorno si confronta con una clientela internazionale, esigente e ricercata in una **location speciale** fatta di **lusso, glamour e benessere**. Tanti sono infatti i grandi **ospiti d’eccezione** che scelgono il **Grand Hotel Imperiale** per il soggiorno e il ristorante Olivo d’Oro per il loro palato.

Sabrina, parlati della clientela dell'Olivo d'Oro



Chef Sabrina Pucci: *“È una **clientela molto esigente**, abituata al lusso, con richieste e aspettative molto alte che portano grandi soddisfazioni. Sono persone che apprezzano un certo stile di vita e **viaggiano in tutto il mondo**, hanno un termine di paragone molto alto. Ultimamente gli italiani hanno ricominciato ad essere la nostra clientela principale, ci sono molti russi, arabi, americani, **VIP di tutte le nazionalità**.”*

*Abbiamo **due sale ristorante**, quella frontale dove si svolgono anche aperitivi e un'altra sala dove si può cenare a bordo piscina, specialmente la sera, con le luci, è molto scenografico e affascinante. Ogni richiesta viene esaudita, molto tipico dell'**accoglienza fortemarmina**. Il ristorante è aperto anche agli esterni, tutto l'anno, tutti i giorni, proponiamo cucina di pesce e carne”.*

Una cucina internazionale. Come riesci a far coesistere armonicamente i sapori?



Chef Sabrina Pucci: *“Utilizzando **prodotti ricercati**, di qualità alta però allo stesso tempo cercando di mantenere il sapore primario della materia. Collegare i **sapori** è importante, creare un’abitudine ad un **gusto** ma bisogna stare attenti a non unirne troppi insieme, bisogna cercare sempre un bilanciamento tra **consistenze e sapori**”.*

Quali sono stati gli elementi maggiormente formativi nella tua esperienza?

Chef Sabrina Pucci: *“Sono entrata qui con uno stage a **16 anni**, piano piano tra **corsi di aggiornamento** ed **esperienze dirette** con le persone sono cresciuta. Ci sono tante serate che mi hanno segnata, da quelle VIP alle sfilate di moda, esposizioni di gioielli, matrimoni, compleanni, ogni serata ha sempre avuto la sua **magia**”.*

Un momento che ti è rimasto particolarmente impresso.

Chef Sabrina Pucci: *“Ogni giorno è diverso, c'è qualcosa di nuovo, conosci persone diverse, ti confronti con clienti di **tutte le nazionalità**, impari a conoscere ogni loro caratteristica, gli eventi, le feste, ogni giorno è speciale”.*

Una donna Chef è espressione di cucina, di famiglia e di femminilità.



Chef Sabrina Pucci: *“È vero, per il cliente è anche affascinante, rimane sempre un po' sorpreso, il **tocco***

di una donna si vede nel piatto, c'è più **femminilità**. La donna è anche più determinata. È un lavoro che devi sentire dentro, che deve venire dal cuore e senza questa prerogativa è impossibile da fare. Questa è una **passione** che ho sempre avuto fin da piccola, al posto delle bambole restavo **con la nonna ad impastare**; per questo nella mia cucina **ravioli, gnocchi, tagliolini** sono fatti tutti da me, ho la passione per la **pasta fresca**.

Qual è la forma mentis di una carriera di successo nella ristorazione?

Chef Sabrina Pucci: "A mio avviso non può mai mancare l'**umiltà**, la **passione**, l'**amore** per quello che uno fa, è necessario essere una persona che sa fare gruppo, da solo non vai da nessuna parte. Il famoso concetto di '**brigata**', composta da capo partita, commis, pasticcere, tante figure che si devono integrare tra di loro".

Secondo te quali sono le abilità e le competenze essenziali per definirsi una "professionista"?



Chef Sabrina Pucci: *“Ovviamente **saper cucinare e saper abbinare i gusti** tra di loro, **saper organizzare e gestire** una cucina: alla fin fine diventi una persona che deve dirigere orari, ordini, comande quando arrivano”.*

La cucina italiana tra tradizione e modernità. Quali sono gli elementi da conservare e quelli da abbandonare?

Chef Sabrina Pucci: *“Secondo me non c’è mai da abbandonare nulla, anzi c’è da conservare molto di più della **tradizione**: a mio parere si sta andando troppo oltre, togliendo il **gusto primario della materia**, dovremmo invece recuperare i **sapori originari**”.*

Descrivimi Sabrina Pucci in tre parole.

Chef Sabrina Pucci: *“**Determinata**, quello che voglio lo devo sempre ottenere; **sincera**, il mio menù rispetta me, **dolce** ma allo stesso tempo **forte e creativa**”.*

Che cosa ami di più del tuo lavoro?



Chef Sabrina Pucci: *“La **soddisfazione del cliente** è il mio più grande successo!”.*

La carta dei vini della Cantina Olivo d'Oro suggerisce sia etichette di selezionate aziende italiane che un'ampia scelta dei migliori vini del mondo.

Chef Sabrina Pucci: "Al cliente viene data la **carta dei vini**, il nostro maître consiglia il vino più adatto. La scelta è ampia per permettere gli **abbinamenti più vari**".

Il coraggio di avere coraggio. Sei favorevole ad una 'cucina coraggiosa'?

Chef Sabrina Pucci: "Sì, con moderazione. Ad esempio **il gambero con l'avocado e la salsa teriyaki** è un abbinamento particolare, non a tutti può piacere, ma è fatto in modo che anche alla persona più suscettibile possa piacere, è resa più adatta al palato. Propongo anche **nuove sperimentazioni**, non bisogna mai esagerare troppo, gli **ingredienti** non devono essere più di 4, anche nella pasticceria. Ad esempio il **Creoso ai 3 cioccolati** rimane dolce, c'è la **croccantezza** del cioccolato ma anche il **salato** del biscotto e l'**acidità** del lampone che dà **freschezza**. Ogni piatto è studiato per lasciare ciascuna nota nel palato".

Guardare il mondo attraverso la lente dei sapori. La tua visione.



Chef Sabrina Pucci: *“Provo ad **immedesimarmi nell’ospite** dal contatto visivo fino alla degustazione del primo assaggio. È bello sentire varie consistenze in un boccone solo, per creare delle **sensazioni originali** e che rimangono impresse. Sogno che un giorno “Sabrina” sia ricordata in un sapore come le **madeleine di Proust**”.*

Qual è la tua cucina preferita?

Chef Sabrina Pucci: *“Sicuramente quella **italiana**, tra il tradizionale e l’innovativo. Apprezzo particolarmente quella **toscana**, ha un’ampia scelta, e anche quella **mediterranea**, con tanti sapori freschi, leggeri, che non appesantiscono e soprattutto sani”.*

La Ricetta della Mousse di Fragole della Chef Sabrina Pucci



Ingredienti: purea di frutta 250 gr, gelatina 8 gr, panna montata 450 gr

Preparazione: scaldare una parte di purea di frutta al microonde, aggiungere la gelatina e farla sciogliere. Quando si è completamente sciolta aggiungere la restante parte di frutta non scaldata. Montare la panna che dovrà essere lavorata leggermente e poi unirla in due volte mescolando delicatamente.

Grazie Sabrina per questo dolce regalo per i nostri lettori golosi.

E tu conosci storie altrettanto emozionanti? Perché non ce le racconti? [Scrivici](#).

[Clicca qui](#)

Dal Febbraio 2014 **in migliaia** hanno cliccato qui sopra e centinaia hanno **raccontato la loro storia**. Vuoi conoscerne alcuni? ([link](#))

