CRISTOFORO TRAPANI: AL FORTE DEI MARMI BRILLA UNA STELLA

Cristoforo Trapani, giovane chef stellato del Magnolia, il ristorante dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi, ci racconta la sua avvincente carriera tra alcune delle più importanti cucine italiane, dove si fa recapitare i carciofi e i limoni di *mammà.*
Cristoforo Trapani ci racconta la sua storia

Pochi sono i tramonti marini adatti ad avvolgere il confort di un ristorante di classe come quelli del Forte dei Marmi. Sia ciò in ragione della cornice unica delle Alpi Apuane o dell'atmosfera di villeggiatura intellettuale che qui ancora si respira, non è dato sapere, ma sono certo che sia così.

Del resto Forte dei Marmi fu uno dei primi luoghi dove l'Europa della *Belle Époque* scorse il mare quale luogo di piacere e villeggiatura, dove amarono trascorrere l'estate gli Agnelli, lo scrittore e poeta Curzio Malaparte, fino a Mina, Luchino Visconti e a molte altre personalità di spicco, italiane come straniere. Conoscendo questa storia e passeggiando per il centro storico è quindi facile comprendere le tradizioni ed il livello esclusivo raggiunto dagli hotel e dalla ristorazione.

Ci sentiamo davvero onorati della possibilità di pranzare al ristorante Magnolia dell'Hotel Byron, in compagnia di Cristoforo Trapani, chef stellato Michelin, che ha accettato di mostrarci quali professionalità e storie personali si rinnovino di sovente, dietro ad una delle vacanze marine più prestigiose della Toscana.

Cristoforo Trapani: da Castellammare di Stabia a Forte dei Marmi

Cristoforo Trapani è giovanissimo, ha soltanto 28 anni, e riesce a mettermi subito a mio agio; come in cucina, sa contagiarmi istantaneamente con tutta la sua solarità campana. So che ha già lavorato presso ristoranti rinomati e programmi televisivi, così la prima domanda è di rito: sono curioso di scoprire come sia giunto al Forte.

Naturalmente la risposta, al contrario della domanda, è di quelle che non ci si aspettano. Cristoforo si trovava molto bene a Castellammare di Stabia, così un amico tentò di allettarlo al trasferimento incuriosendolo con il mistero, gli descrisse una grande opportunità senza rivelargli quale struttura gliela offrisse; a poco valsero le proteste: "*prima mi dici dove è!*" ma fu inutile "*e mi disse che mi avrebbe dato il contatto, soltanto qualora gli avessi dichiarato prima il mio interesse*".

"*Quando tornai a casa ci ripensai, mai chiudere una porta che non si conosce*" e così Cristoforo si mise in contatto con i talent scout del Magnolia che presto lo andarono a trovare nel ristorante in cui lavorava; "*si sono seduti a tavola, hanno preso la carta e poi hanno detto: <Vogliamo questo, questo, questo e questo>. Una quantità di richieste da impazzire*" spiega Cristoforo, "*ma si tratta della normalità, quando si svolgono le selezioni per una struttura importante.*"

In cucina al ristorante Magnolia

Come già sapete, il responso finale fu positivo per entrambe le parti e quando venne primavera, Cristoforo Trapani lasciò una costiera celebre per un'altra, raggiungendo il Magnolia e la Versilia. Il primo anno fu più avvincente che semplice: "*un anno forte, un anno in cui mi sono impegnato, dovevo imparare a rapportarmi bene con i fornitori*".

L'attenzione per i fornitori e le materie prime, scopriamo, è un grande punto di forza per Cristoforo che vigila sempre su tutto: "*il chilometro zero per me è poco, ho bisogno del chilometro mamma. Appena sono arrivato qua, non ho trovato i miei limoni campani. Ho telefonato alla mamma e gli ho detto <fai qualcosa! In-*

izia a trovarmi qualcosa, mandami i limoni su!>; ora mi manda i pomodori, i carciofi e i limoni".

Le migliori materie prime continua lo chef sono spesso frutto del lavoro di piccoli agricoltori, allevatori e pescatori. Una nuova consapevolezza sta aiutando le produzioni di qualità a diffondersi sempre di più. Il grande che va a cercare il piccolo: è una formula che sta dietro al successo di molti ristoranti eccellenti.

Uno rapporto speciale con gli ospiti

Sebbene lavori in un porto di mare, una delle più grandi soddisfazioni di Cristoforo Trapani è (senza considerare gli ospiti dell'Hotel Byron) l'assiduità con la quale una parte della clientela frequenta il suo ristorante: "*Ieri alcuni clienti aspettavano l'apertura e una signora mi ha domandato se mi ricordassi di lei, gli ho detto <guardi, ha mangiato alla degustazione e a lei il piccione non piace>*". I più affezionati ormai preferiscono parlare direttamente con lo chef piuttosto che leggere il menù.
Qui siamo lontani da quei ristoranti dove per quanto tu li frequenti, ti attende sempre soltanto il saluto delle nuove conoscenze.

Dentro il Forte e fuori

Abbiamo compreso bene come Cristoforo sia una persona alla quale piacciono le nuove esperienze, mettersi in discussione, imparare, sperimentare. In giro per il mondo fin dai primi lavori, dall'estate egea presso un ristorante italiano dell'isola di Naxos, al deserto algerino dove cucinava per la mensa di uno stabilimento di estrazione petrolifera.

Esperienze importanti accanto ad Heinz Beck, chef tre stelle Michelin del ristorante la Pergola di Roma, e Antonino Cannavacciuolo "*un amico, una bravissima persona che se gli sembra che sbagli, te lo dice subito*".

Pertanto, non ci sorprende che Cristoforo Trapani, per continuare a crescere ed esprimersi al meglio, non abbia certo rinunciato a viaggiare: "*stasera sono in partenza per Parigi, vado al Cultural*", ovvero il Festival della Cultura Alimentare. Capiamo che lo chef non voglia allontanarsi troppo dal suo ristorante: "*non voglio mancare più di tre giorni giorni dalla struttura, ho da curare i clienti però se c'è qualcosa a cui sono particolarmente affezionato la propongo*".

Uno staff di giovani talenti

Del resto qui Cristoforo ha ormai formato uno staff di collaboratori molto bravi "*ieri, visto che non ci sarei stato per due giorni, ho preso timer, quaderno e ho indicato ai miei colleghi di fare il servizio da soli. Alla fine mi hanno detto <è meglio quando non ci sei>. Sono certo che scherzassero, perché*" continua Cristoforo, parlando con orgoglio della sua squadra, "*l'anno scorso li ho fatti sudare, ma poi, sono tornati tutti anche per questa stagione,*

Hanno capito che in questo modo cresciamo professionalmente insieme; sono tutti giovanissimi, uno è del '93!".

Sono davvero contento che la Toscana abbia saputo richiamare uno chef, giovane quanto affermato come Cristoforo Trapani e che questi l'abbia scelta, riconoscendovi un ambiente perfetto affinché la sua arte potesse esprimersi al meglio. Mi rende molto felice che Cristoforo si sia trovato bene, ma ancor di più che mi abbia invitato a pranzo!

Gli mando un caloroso "in bocca al lupo", in qualunque cucina del mondo si trovi in questo momento.

Se sei uno Chef, un Ristoratore, un Innovatore della Cucina, contattaci e raccontaci la tua storia.

Saremo lieti di ascoltarti.

La Magnolia Hotel Byron – Viale E. Morin, 46 Forte dei Marmi (Lu) – Tel. +39 0584 787052

In collaborazione con Hotel Byron
TuscanyPeople

Riproduzione Riservata © Copyright