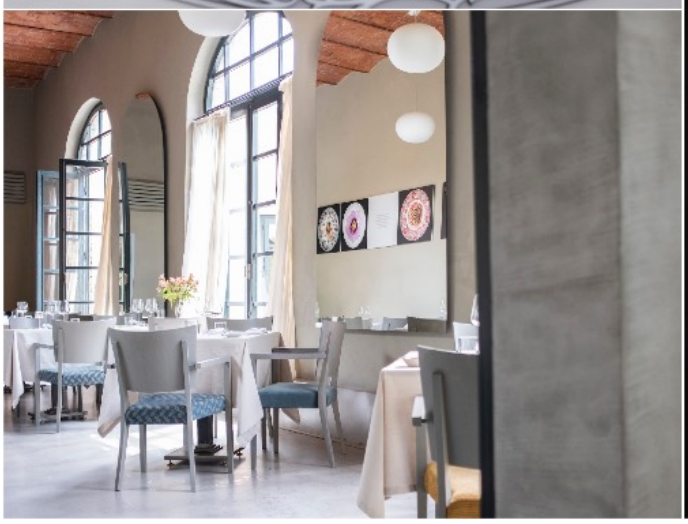
CHEF CRISTIANO TOMEI: UNCOVENTIONAL CONTEMPORARY TUSCAN CHEF

L'Imbuto a Lucca non è un ristorante convenzionale, un po' come il suo chef Cristiano Tomei. Raggiungo il locale dopo aver sbagliato ingresso e chiesto informazioni ad un passante: "'Non voglio l'insegna, mi si deve cercare, sono un po' presuntuoso!", mi dice lo chef quando lo incontro. Intervista ad uno dei più estrosi e unconventional chef di tutta la Toscana.

L'Imbuto, *unconventional contemporary restaurant* by chef Cristiano Tomei

Il locale dello chef Cristiano Tomei, *L'Imbuto* a Lucca, non è il solito ristorante: non ha un affaccio su strada, non ha indicazioni precise, non ha neppure una sala unica e tutta sua. Poi però ti lascia senza parole. Seduta ad un tavolo finemente apparecchiato, in un ambiente soft ed elegante, con affaccio sulla splendida limonaia di una prestigiosa residenza storica, intervisto Cristiano Tomei, chef stellato – e un po' folle – de *L'Imbuto*, a Lucca.



Il suo è indubbiamente un nome importante ed evocativo nel panorama culinario italiano. Cuoco autodidatta, si è formato aiutando nei pranzi di famiglia a base di arselle della sabbia di Viareggio e asparagi selvatici delle colline tra Lucca e il mare, viaggiando con gli amici surfisti ma lasciandoli poi tra le onde per andare ad esplorare i mercati, le bettole e i ristoranti gourmet dei Paesi Baschi, Cuba, Perù, Madagascar e India. Conosciamolo meglio.

L’Imbuto, il ristorante di Chef Tomei

A pochi passi dalla celebre Piazza dell’Anfiteatro, da gennaio il ristorante *L’Imbuto* apre in un museo a cielo aperto, nelle ex scuderie dello storico Palazzo Pfanner, nel centro storico di Lucca.

Chef Tomei, come nasce questo spazio, connubio tra arte e cucina?

Chef Cristiano Tomei: “*No, non dica così! La cucina non è arte ma è artigianato, questo è un posto che, caso strano, dopo essere stato una scuderia, è stato l’officina di un fabbro. L’arte è un’altra cosa. La cucina si fruisce tutti i giorni, se ne gode quotidianamente, dalla cucina di casa, dal panino, fino alla cucina più sofisticata come da me.*”

“*Perché io so’ io e voi non siete un caxxo*”, disse ‘Il Marchese del Grillo’ interpretato da Alberto Sordi e girato da un grande regista, Mario Monicelli, proprio qui a palazzo Pfanner.

Si riconosce in questa frase?

Chef Cristiano Tomei: “*Sì, la uso anche spesso! Questo posto ha una storia inconsueta, già il palazzo, poi caso vuole che il regista era della mia città, Viareggio. Questo palazzo ha un’architettura molto particolare,*

è un po' opulento. In me suscita un appeal sfarzoso, ho una inconsueta attrazione verso questo spazio che ti emoziona continuamente e ti dà una forte energie. Siamo in città, ma basta affacciarci ed è come essere in campagna, ti dà un'intimità unica e una vivacità incredibile. Anche Lucca è molto bella, ha un tessuto unico, si sta bene, si vive bene, si lavora bene. Bel posto."

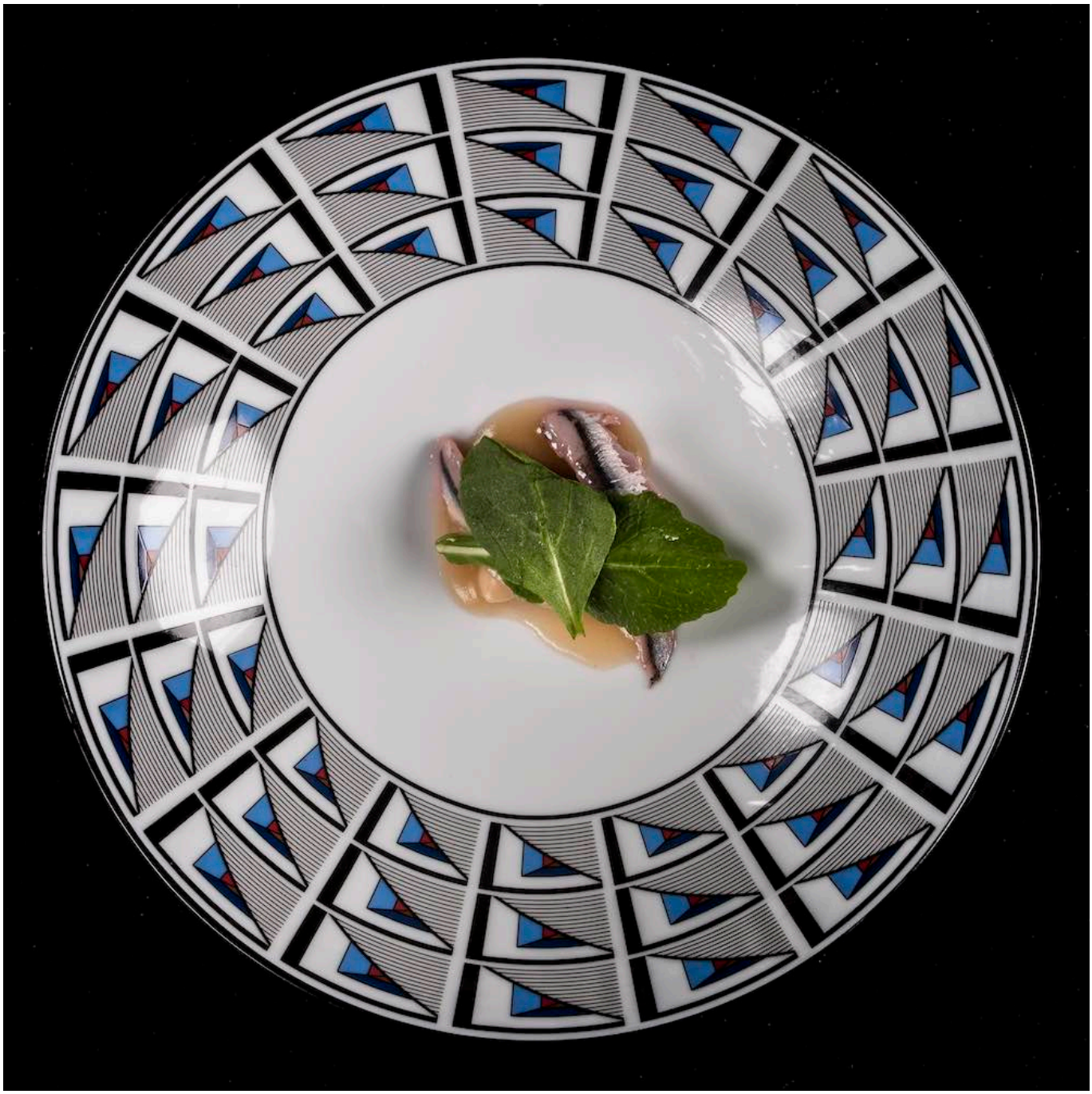
Ha aperto il suo primo ristorante a 27 anni direttamente in spiaggia. Oggi dirige un'affiatata brigata e ha guadagnato la sua prima stella Michelin nel 2014.

In questi anni che cosa è cambiato?

Chef Cristiano Tomei: "*Quando uno è molto giovane ci prova, mi sono buttato in un mondo che non conoscevo bene, i primi anni ho avuto molti riconoscimenti, mi sono montato la testa, ho fatto tanti errori che oggi sono quasi un peccato mortale mentre sono necessari per imparare. Sono una persona completamente fuori di testa, incosciente, anche un imprenditore quindi doppiamente incosciente, ho sempre portato avanti un'idea, in cui continuo a credere, ogni giorno mi metto in discussione, anzi, più alzo l'asticella più è divertente. La creatività diventa un'esigenza mentale ma anche fisica, perché io sono uno psicopatico.*

Il fatto di non fermarsi, di scoprire continuamente ti dà l'energia e ti stimola, ti sorregge, anche fisica-

mente. Effetto droga. Grazie a tutti quelli che lavorano con me, una squadra incredibile, c'è L'Imbuto, ci sono gli eventi, la Tv e le docenze varie: questo stress confluisce in modo positivo nei piatti. Il cervello quando si rilassa, dopo aver fatto tante cose, tira fuori il meglio. È micidiale fermarsi, in questo lavoro, è la fine. La creatività va in osmosi con la vita. Non invento mai nulla, è l'esperienza di vita che ho fatto che mi dice che cosa fare."



La particolarità è che, apparentemente, *L'Imbuto* è il ristorante che non c'è: niente insegna, niente menù.
Chef Cristiano Tomei: "*Non voglio l'insegna, mi si deve cercare, sono un po' presuntuoso, un po' Marchese del Grillo! Qui non si viene per caso, è una scelta. L'organizzazione è fondamentale, non c'è il menù, si crea tutto durante la serata. I piatti vengono presentati, gusti, consistenze, abbinamenti, calici e conversazione diventano una cosa sola, stimolando la curiosità e il divertimento, si crea un rapporto di complicità.*

Ora sono tutti critici, tutti giornalisti, è un po' uno specchio di quello che succede nella società. Vivo una realtà che mi sono costruito, alla mia maniera. Il mio secondo è giapponese, lo junior della Monza Brianza, ci sono ragazzi cingalesi, un keniota, un nigeriano, si è creato quello che avevo sempre in mente, un concetto di vera trasversalità, condivisone, grande contaminazione. Sono belle le facce delle persone che entrano qui, è come se entrassero in un mondo separato. È anche un gioco, con i clienti, anche noi scopriamo i clienti, vediamo come reagiscono. Quando 10 anni fa ho tolto la carta non tutti hanno accettato la mia scelta, ora altri miei colleghi hanno preso questa strada."

Che cosa offre di gustoso la cucina de l' Imbuto in questa stagione?
Chef Cristiano Tomei: "*Questa è una risposta che non posso dare! Un cuoco non si deve raccontare, un cuoco si deve mangiare! Posso dire che ci sono dei piatti che perdurano durante l'arco dell'anno, altri invece che cambiano con le stagioni.*"

Tomei è simpatico, burlone, esuberante. Insomma, un toscanaccio.
Chef Cristiano Tomei: "*Non lo so, sono una persona molto complicata! A volte me lo dico da solo, mi sto sulle balle da solo, sono maledettamente ottimista, la vita è un bellissimo viaggio, che va condiviso con gli altri, anche se ho bisogno della mia intimità. Ti conosci meglio e ti dai meglio agli altri. Non so se sono simpatico; a volte la simpatia è un sentimento mafioso, uno deve essere se stesso, avere il coraggio di sbagliare e di cambiare idea: è fondamentale nella vita.*"

So che adora anche gli ingredienti selvatici. Che cosa aggiungono?
Chef Cristiano Tomei: "*Ho avuto la fortuna di crescere a Viareggio sul porto, mio nonno era un contadino dell'entroterra, avevo casa sull'Appenino tosco-emiliano, ho girato il mondo, 'andare a fare gli erbi' non è*

una moda, ora si dice 'foraging', ma si è sempre fatto, la natura è talmente grande, ci sono le radici, l'elicriso, il ginepro, il tarassaco, l'acetosa, il muschio, le foglie, per i miei ragazzi è normale.

Utilizziamo materia prima locale: pesce del Tirreno; carni, latticini, frutta e verdura della Garfagnana; le erbe, le bacche, i germogli e i fiori selvatici che ogni giorno raccogliamo in pineta e nei prati che frequento da quando era bambino.

Qui i pesci di allevamento non ci sono mai entrati, se le triglie ci sono si usano, se non ci sono non si usano. Sono uno che ritiene che un cuoco debba conoscere profondamente le sue radici, senza basi tecniche non si va da nessuna parte, ma ha il dovere assoluto di invertire qualche volta i parametri classici, magari mettere 3 grassi diversi ti pulisce la bocca, non inventi nulla ma fai qualcosa di diverso. Chi cucina deve prendere il coraggio a due mani: il fritto non fa mai male, fa male se è un fritto cattivo, un cuoco deve superare i luoghi comuni."

A chi non sa cucinare nemmeno un uovo sbattuto che cosa dice?

Chef Cristiano Tomei: "*Di provarci, in fondo come in 'Ratatouille' dalla Walt Disney, tutti possono cucinare, a volte non farlo è anche pigrizia. Certo è anche talento, ci sono anche quelli che non gli interessa, e gli dico venite a mangiare da me che ve lo faccio io!*"

Il mondo si divide in quelli che mangiano il cioccolato al latte e quelli che non possono rinunciare al fondente. Qual è la sua idea?

Chef Cristiano Tomei: "*Questa non la sapevo! L'approccio al cibo deve essere senza istruzioni, come il sesso: si fa come viene. L'importante è che il cibo che si mangia sia sano e che uno quando mangia si deve divertire come un pazzo!*"

Che cosa vorrebbe trasmettere ai suoi figli?
Chef Cristiano Tomei: "*Quello che mi hanno trasmesso i miei genitori: la tavola è un momento di condivisone fondamentale, anche per la famiglia, le amicizie, a tavola si fanno un sacco di cose belle, ai miei figli insegno di nutrirsi bene, perché significa pensare bene. E anche di assaggiare tutto, quando uno è pronto ha un'apertura mentale diversa. Ci sono persone che dicono 'quello no, quell'altro no', non è quello che voglio trasmettere.*"

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

⇒Teniamoci in contatto⇐

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople