

VALENTINO CASSANELLI, IL POLIEDRICO CHEF DEL LUX LUCIS



Al Lux Lucis, ristorante di punta del boutique Hotel Principe Forte dei Marmi, la personalizzazione di ogni dettaglio è fondamentale per offrire un'esperienza indimenticabile, sapientemente curata dallo Chef neostellato Valentino Cassanelli. Valentino Cassanelli lo chef poliedrico del Lux Lucis

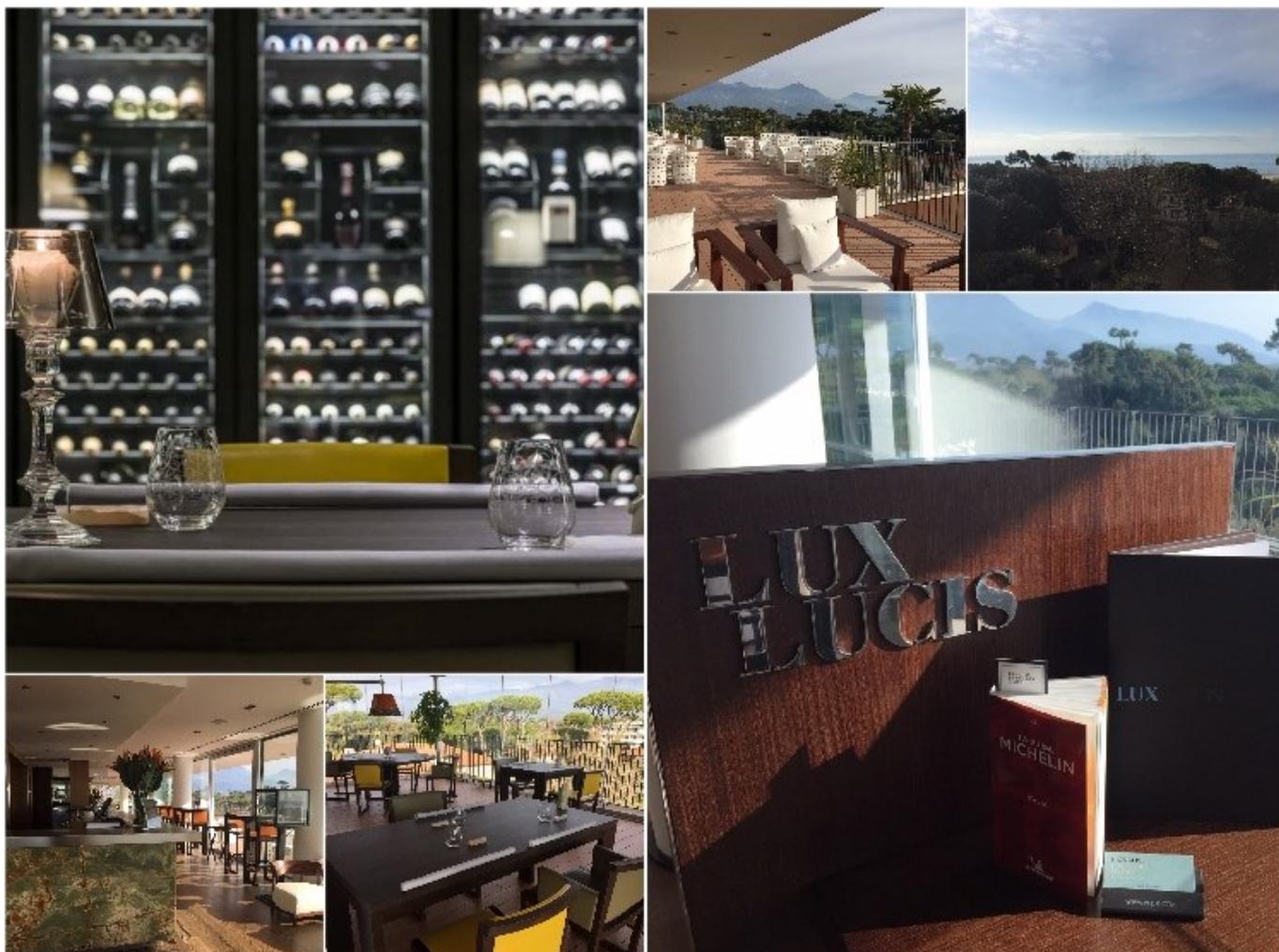
L'ambiente è etereo, leggero e sofisticato, in un connubio perfetto di moderna eleganza con arredi di pregio dal design minimal. Chef ed ideatore del ristorante Lux Lucis dell'Hotel Principe di Forte dei Marmi ([mappa](#)), Valentino Cassanelli esprime una moderna cucina italiana unica nel suo genere.



Valentino Cassanelli, come nasce il Lux Lucis?

Nasce il 12 maggio 2012 da un progetto di Cristina Vascellari, amministratore del Principe, che crede nell'idea di portare una ristorazione di alto livello e sartoriale dall'interno dei un boutique hotel, su consiglio anche di Carlo Cracco allora in consulenza come ristorazione che passa la palla e chiama me lasciandomi la gestione del concept food & beverage. A quel punto decidiamo insieme di creare questa nicchia che andasse al di fuori del servizio alberghiero, capace di essere un fiore all'occhiello per il Principe e per il territorio cercando di esprimere il massimo dell'eccellenza italiana e toscana, ma con uno sguardo verso il mondo e una grande personalizzazione.

Un grande ristorante ha bisogno di essere identificato come qualcosa di unico e personale e qui cerco di esprimere la mia idea idea e quella della squadra che lavora con me, in un ambiente costruito ad hoc attorno al nostro cliente.



Il nome già è esplicativo del ristorante, significa “luce”, quindi “luminoso”, “splendente”, come la cucina di Valentino Cassanelli.

Valentino, perché “Lux Lucis”?

L’idea della luce è il concept di tutta la cucina. ‘Lux’ quindi ‘luce’ per suggerire lo spazio luminoso, le vetrate, la semplicità, l’essenzialità. ‘Lucis’, ‘della luce’, dare alla luce la creatività del territorio. Sono le fondamenta della mia cucina radicate nella Versilia, nella Toscana ma infuse di creatività. Lux Lucis sono gli spazi della luce, le idee.

Nella raffinata intimità del Forte dei Marmi, frequentato da nobili, artisti e intellettuali, Valentino Cassanelli offre un’esperienza sensoriale unica.

Che cosa ricerca la nuova clientela fortemarina?

Il nostro cliente è una nicchia trasversale, dalla persona più popolare, al nobile più benestante. Li accomuna la curiosità, la cultura, la voglia di condividere dei momenti. La tavola è un modo di condivisione che si è evoluta dai banchetti rinascimentali.



La clientela che ci cerca è legata al crescente turismo gastronomico. Non sono persone che 'capitano da noi' ma che vogliono venire da noi. La destinazione siamo noi. Siamo una nicchia, per questo abbiamo pochi posti, per chi cerca l'esperienza ristorativa e gastronomica.

Al Lux Lucis cibo fa rima con vino. Sokol Ndreko, sommelier e restaurant manager, riesce nel raro compito di applicare la personalità dei piatti anche nei rispettivi abbinamenti enologici.

È con me dal 2012, assieme abbiamo costruito quest'idea di ristorazione a tutto tondo, un cercare di trasportare il cliente al centro dell'attenzione. Non lo star Chef o il patron folcloristico, ma la certezza di essere circondati di qualcosa di unico. La parte vino o cibo si esprime completamente: il vino non è un accompagnamento ma è un ingrediente, ti fa vivere un'esperienza circolare. Lo staff in questo caso gioca una parte fondamentale. La complicità tra la cucina e la sala, l'accoglienza in tutte le sfaccettature della ristorazione, sono alla base. Diventano vino, cocktails, tè e piatti in abbinamento, il tutto in un grande gioco di squadra.



Leggi anche: [Tutti i colori di Forte dei Marmi](#)





Quando nasce per Valentino Cassanelli l'amore per la cucina?

Fin da piccolo, sono emiliano di origine, quando vedevo mia nonna, mia mamma, che facevano la pasta fresca, a me piaceva più che fare altre cose, mi dava emozione farlo; ho scelto la scuola alberghiera, non ho mai avuto alcun dubbio che fosse la strada per me. Essendo un lavoro di sacrificio, le soddisfazioni ripagano il fatto che sia un lavoro duro. Siamo ambasciatori di un territorio e poter far uscire la mia personalità nei piatti, in un concetto di ristorante è come scrivere un libro per qualcun altro.

Cosa le ha insegnato l'esperienza milanese da Carlo Cracco?

Sicuramente il primo approccio è stato aprirmi la mente ad una cucina che non ha confini. È stata una delle piazze più importanti. In secondo luogo ho imparato la gestione di una cucina. Carlo è uno chef bravissimo, sa trasmettere come gestire una cucina importante. Sono stati 3 anni molto formativi nella mia carriera, anche l'affiatamento con lo Chef Matteo Baronetto è stato molto importante.



Invece di Andrea Berton cosa ci racconta?

È stato un periodo breve, molto intenso, che mi è piaciuto molto. Sicuramente ho apprezzato il rigore della sua brigata e il mantenimento della pulizia che poi emergono nei piatti. Per avere un piatto perfetto non si può prescindere dall'averne perfetto tutto quello che ci sta dietro.

Lei ha viaggiato molto. Il ricordo che porta nel cuore?

Viaggiare è una mia passione. Cerco di farlo appena ho tempo, cerco di fare un viaggio abbastanza lungo ogni anno. Mi reputo un viaggiatore non un turista perché condividere esperienze per me è alla base. Ogni volta che mi muovo è un arricchimento. Cerco di trasmetterlo anche ai miei ragazzi. È molto importante per noi che andiamo a far assaggiare alle persone quello che siamo. Altrimenti sarebbe una finta! Mi porto nel cuore l'emozione del viaggiare. Quando cerco di trasmettere nel piatto un sapore sudamericano non è perché uso il lime o l'avocado, per i frutti che trovi, ma è anche per l'atmosfera o per i colori che trovi. È un'atmosfera che ha una sensazione.



Valentino Cassanelli segue una filosofia “spreco zero”. Che cosa significa per lei “spreco zero”?

Ora è fortemente supportata da Massimo Bottura che sostiene Food for Soul per tutto quello che fa. Nel nostro piccolo, avendo la possibilità di gestire le derrate alimentari, cerchiamo di utilizzare bucce, scarti...sia per spreco zero, ma anche per sfruttare cose minori che sono di grandissimo gusto o che possono essere riutilizzate per dare dei retrogusti diversi. Per noi è un fattore etico perché la cucina di alto livello avrebbe tantissime cose che andrebbero sprecate. Noi che siamo giovani non vogliamo lasciare un ricordo sbagliato e una Terra peggiore di quella che abbiamo trovato.

Tutto quello che viene eliminato andiamo a riutilizzarlo nel 95% delle sue parti per aggiungere sapore, ricordi, profumi o per utilizzarlo in altre parti del ristorante. Cerchiamo in maniera circolare di fare uno spreco al limite dello zero. Ad esempio nel servizio ‘Siamo alla frutta’ la piccola pasticceria viene servita all’interno degli scarti: la caramella alla mela verde viene posta sul torsolo della mela verde.



Leggi anche: [Versilia on my mind](#)





Per dare l'idea che bisogna stare attenti ed essere coscienti di quello che ogni giorno si compra al supermercato. È inutile fare una cucina contemporanea se non si pensa che quello che facciamo ha una conseguenza.

Una destinazione enogastronomica che consiglia.

Tolto il Lux Lucis, l'anno scorso sono stato a Lima, in Perù, che consiglio a chi si muove anche per degustare, riflettere sui ristoranti, ce ne sono tantissimi anche non blasonati che possono soddisfare qualsiasi tipo di gusto. I sapori peruviani sono molto intensi, forti, belli, senza retaggi culturali che arricchiscono molto la gastronomia.

La specialità dello Chef Valentino Cassanelli ?

Tutti i piatti che escono sono come piccole creature, ogni piatto è molto importante per me e mi rende felice farlo assaggiare e dividerlo con gli ospiti.



La Versilia è stile, classe, ricercatezza. Che cosa significa per lei?

Essere nel luogo giusto, quello che proponiamo noi è un aspetto culturale della gastronomia. La ricercatezza di tutte le sfaccettature della parte ristorativa va da quello che è il design del piatto al gusto nello scegliere i materiali e ovviamente anche nella scelta della materia prima selezionata con cura, etica e conoscenza nel territorio. Cerchiamo di rappresentare la Versilia in modo contemporaneo.

È sempre stata un punto di riferimento all'avanguardia nei concerti, ad esempio, poi negli anni si è persa un po' questa contemporaneità adagiandosi nei fasti. Vogliamo la Versilia che vuole essere protagonista, un punto di riferimento del turismo e dell'enogastronomia contemporanea, uno sguardo sul futuro per poter esprimere noi stessi, per dare modo al turista di oggi e di domani di tonare in Toscana e in Versilia, non accontentare solo il cliente nostalgico di tempi che non ci sono più anche se le cabine del Forte sono sempre uguali.



Leggi anche: [Viareggio, la Versilia ed il primo stabilimento balneare d'Italia](#)





È giusto che l'ambiente sia preservato, e con la forza di preservare un territorio cerchiamo di dare un servizio come cucina che sia sempre allo stesso passo: stile, eleganza, sono alla base di tutti i nostri principi di ristorazione. Cerchiamo di trasmettere il calore familiare nella professionalità di un servizio ad un cliente che cerca questo.

2019. Quali sono i progetti di Valentino Cassanelli per quest'anno?

Il nostro progetto è in crescita. La proprietà è contenta del lavoro che stiamo facendo. Noi altrettanto. Abbiamo fame di crescita. La brigata è in continua crescita. Ho appena fatto un viaggio in India per cercare nuove idee, sapori, emozioni da poter trasmettere, siamo sempre alla ricerca di nuove etichette, nuovi produttori, nuovi modi di servire al tavolo. Vogliamo essere un punto di riferimento. Lavoriamo attorno all'esperienza del cliente, siamo contenti dei riconoscimenti ma tutto il nostro lavoro è dedicato alla felicità del commensale.



Il cliente deve adattarsi alla cucina o viceversa?

La nostra idea è che il cliente è al centro del nostro lavoro. Chi decide di venire a mangiare da noi, deve per lo meno conoscere quello che facciamo. Se compro un libro, leggo la trama, conosco l'autore, chiedo un consiglio. È sempre il cliente al centro dell'attenzione, va portato a capire i nostri prodotti, i piatti, va condotto per mano, va fatto vivere, sia che scelga la proposta 'on the road' 13 portate sia che preferisca una cena o un bel piatto. Credo che la conduzione forzata della cucina unilaterale in cui il cliente subisce il menù dello Chef è un po' passata, per mangiare bene, stare bene, in compagnia o da soli facciamo una cucina sperimentale contemporanea.

Siamo molto attenti a tutto quello che selezioniamo, affinché anche il cliente quando sceglie sia informato sulla proposta e tutto. L'importante è che chi viene qui stia bene e noi facciamo di tutto per farlo stare bene.

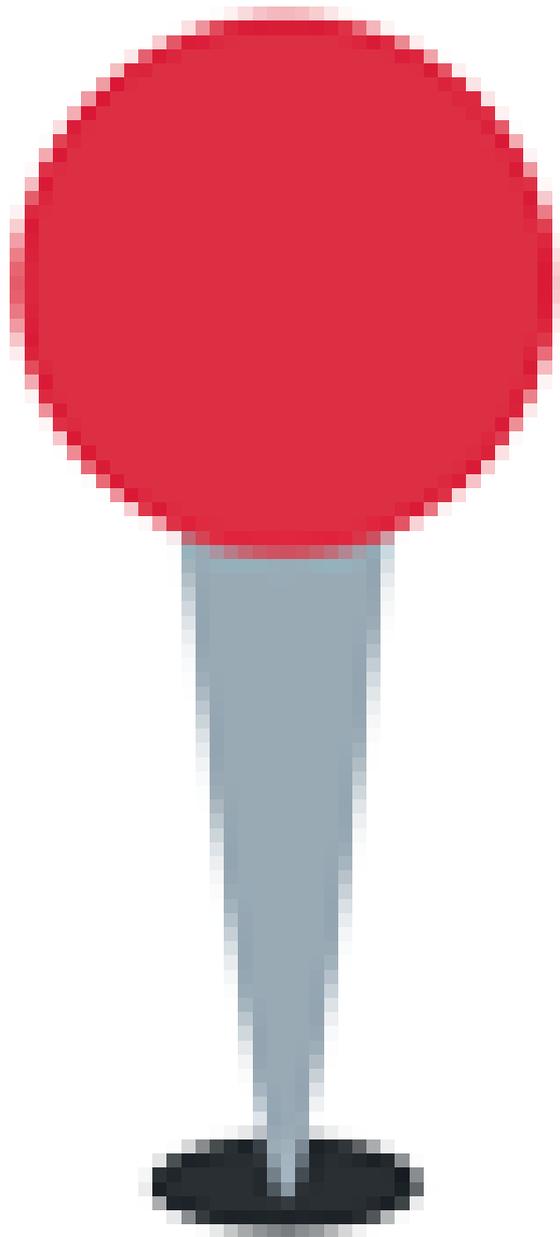


Un libro di cucina che le è caro?

White Heat di Marco Pierre White. Non è per me un'ispirazione di ricette. Non sono un grande lettore di libri di cucina, perché altrimenti sarebbe più facile replicare le ricette. Quel poco che tengo sono libri con la storia del ristorante, dello Chef, del maître, parte della cultura enogastronomica. Ognuno fa le proprie ricette. In questo libro viene fuori molto Marco Pierre White che è stato un personaggio iconico della gastronomia mondiale con foto tutte in bianco e nero. Ci sono frasi molto belle, una la cito anche nel nostro menù: 'In the end of the day, it's just food'.



Quello che facciamo è far stare bene una persona, con una voglia di accoglierla nel modo migliore possibile.



PER APPROFONDIRE:





Ristoranti in Versilia: un tour enogastronomico di terra e di mare





[Cinzia Malgeri, la felicità nella cucina di una personal chef](#)





[Dove andiamo a cena? 6 ristoranti da non perdere a Firenze](#)





L'arte del cocktail con Alberto Adriani, Bartender di Capo Nord

Appartieni anche tu alle "Tuscany People", ovvero quelle persone che hanno contribuito a creare una Toscana migliore? Contattaci, siamo tutt'orecchi.

Sei un eroico imprenditore toscano?

Siamo curiosi



