

# Carmelo Carnevale: chef internazionale, cuore italiano

scritto da Gabriella Gasparini | 28/03/2016



**Conosciamo Carmelo Carnevale, chef di origini siciliane e ambasciatore della cucina italiana nel mondo anche tramite la presidenza dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani nel Regno Unito (APCI-UK).**

Ha deciso di diventare un cuoco fin da piccolo e il duro lavoro tra i fornelli non l'ha mai scoraggiato e non ha scalfito la passione per la cucina che, per lui, è *"l'espressione della sua vita"*. **Carmelo Carnevale** inizia la carriera in giovane età nella sua Sicilia. Dopo aver viaggiato molto e lavorato in ristoranti internazionali al fianco di chef stellati, dal 2011 si è stabilito a Londra dove, tra le altre cose, è diventato presidente dell'**Associazione Professionale Cuochi Italiani nel Regno Unito (APCI-UK)**.

Durante la sua carriera, lo **Chef Carnevale** ha ottenuto riconoscimenti importanti e le sue ricette, che "profumano" di Italia e di Sicilia soprattutto, sono state pubblicate sul Telegraph e sul Times.

**Ciao Carmelo e benvenuto su La Gazzetta del Gusto. Com'è nata la tua passione per la**

## **cucina?**

La cucina ha sempre fatto parte della mia vita e i miei ricordi più belli sono legati ai momenti in cui aiutavo mia nonna in cucina. Avrò avuto non più di sei anni e lei mi insegnava a fare i “cavateddi” (Cavatelli) tipica pasta fresca siciliana, a pulire i vegetali o a fare il pane fatto in casa. Gli odori che si diffondevano in casa sin dalle prime ore del mattino, me li porto sempre con me. Poi, un giorno, mio zio mi portò a visitare la cucina di Villa Politi, allora uno degli hotel più rinomati di Siracusa, e rimasi sbalordito come tutto funzionasse in maniera così ordinata e precisa, grazie allo chef che sembrava stesse dirigendo un’orchestra. E così presi la decisione che, da grande, anch’io volevo diventare uno chef.

## **E direi che ci sei riuscito alla grande.**

Tengo a precisare che, per me, fare il cuoco è una passione e non un lavoro anche se, con il tempo, è diventata una professione. Tutto mi viene naturale e facile perché quando mi alzo la mattina non penso di andare a lavorare ma so che trascorrerò il tempo in un posto che amo e in cui farò quello che veramente voglio fare nella vita: cucinare e mangiare.

## **Cosa ti rende più felice nel fare lo chef?**

Come tanti cuochi come me, la gioia più grande è vedere la gente, gli amici, i volti delle persone soddisfatte di un’ottima cena preparata con le mie mani. È emozionante che un bambino ti venga a fare i complimenti per la sua pasta e, ancora di più, leggere la gioia nel volto della mamma che non ha dovuto forzarlo a mangiare in modo sano. Molte persone anziane mangiano tutto e poi mi confessano di aver assaporato i piatti che le loro mamme preparavano 50 anni prima e sono commossi per aver provato una gioia che credevano di aver perso. Mi diverte tanto anche quando una modella sempre a dieta, dopo aver mangiato tutta la sua insalata, viene da me e mi dice che farà un’eccezione provando anche un mio dolce. Allora - io dico - non è un lavoro ma una passione e le passioni le curi, non sono fatiche

## **Hai origini siciliane ma vivi a Londra. Come mai ti sei trasferito lì?**

Ho preso la decisione di lasciare l’Italia da giovane perché avevo voglia di conoscere nuovi posti, nuove culture e crescere professionalmente. Così sono partito dalla Sicilia nel 1998 per la Germania e lì sono stato assunto da un ristorante italiano come capo cuoco. Dopo qualche tempo, poiché la mia voglia di crescere a livello professionale era tanta, ho rinunciato a quella posizione per accettarne una inferiore in una struttura istituzionale a Londra come l’**Harry’s Bar**, sotto la maestria dello chef stellato **Alberico Penati**. Si può dire che, da qui, la mia carriera è davvero decollata. Sono riuscito a inserirmi nel vasto mercato inglese che mi ha dato l’opportunità di rivestire incarichi prestigiosi e di viaggiare.

## **Nei tuoi piatti trasmetti tutti i profumi dell’Italia. Quanto ti manca e quanto l’Italia influenza i sapori della tua cucina?**

La nostalgia - per ora - è tenuta a bada ma, se dovessi ascoltare il mio cuore, tornerei domani stesso. Chissà, un giorno, non lo escluderei affatto. L’Italia, in particolar modo la Sicilia, influenza i miei piatti in tutto e per tutto. Amo cucinare piatti a base di pesce, le paste fresche e tutti i miei clienti mi chiedono la caponata siciliana che, per me, rappresenta il piatto emblema della Sicilia perché è piena di colori come la nostra terra, dolce come la nostra gente e agra come le nostre brutte abitudini. La **cucina italiana** ha successo nel mondo perché è semplice ma gustosa e in essa il sapore deriva dall’eccellente materia prima. È la cucina della tradizione dove ogni piatto racconta la sua storia. I miei piatti devono far viaggiare chi li mangia, nei meravigliosi luoghi italiani.

## **Di cosa si occupa l’Associazione Professionale Cuochi Italiani nel Regno Unito (APCI-UK) di cui sei Presidente?**

Le attività svolte sono diverse e tutte finalizzate a promuovere e salvaguardare il vero “Made in Italy”. Dal 2013 **APCI-UK** ha organizzato molti eventi e corsi di perfezionamento. Solo per citarne

alcuni, ricordo quelli sull'abbinamento vino-cibo, sull'importanza dell'olio extravergine di oliva, sui diversi tagli di carne e sulla necessità di scegliere sempre i migliori ingredienti. Abbiamo anche avuto l'onore di collaborare con l'**Ambasciata Italiana** per organizzare il catering in occasione della Festa della Repubblica Italiana il 2 giugno sia in Ambasciata che presso l'Istituto di Cultura Italiana per il Consolato Italiano. Anche nel 2016 APCI-UK si occuperà del catering presso l'Istituto Italiano.

In collaborazione con l'Ambasciata italiana a Londra, abbiamo anche organizzato un evento di beneficenza in cui i nostri chef italiani hanno preparato le loro prelibatezze che sono state vendute poi essere vendute per scopi benefici.

### **Raccontaci cos'è "Gusto Italia" che quest'anno giungerà alla sua terza edizione.**

APCI-UK, in collaborazione con ITA (Italian Trade Commission), è l'ideatrice di **Gusto Italia**, un evento grazie al quale i produttori enogastronomici italiani vengono presentati sul mercato britannico. Il secondo giorno, si prevede una serata di gala in cui verrà assegnato il Premio della ristorazione italiana in UK a chef e persone del mondo della ristorazione, che si sono distinti nel loro ruolo. Dico, con orgoglio, che si tratta dell'unico premio tributato da un'istituzione governativa italiana nel Regno Unito.

Durante l'edizione dello scorso anno di Gusto Italia, l'APCI-UK ha sostenuto la charity "Lunch box" e quest'anno la partnership si rinnoverà con un altro evento in cui la comunità italiana e quella della Sierra Leone si riuniranno in una serata di gala, per contribuire ad aumentare la consapevolezza per la crisi dell'Ebola in Sierra Leone.

### **Ci puoi anticipare i progetti futuri dell'Associazione?**

Intanto nel 2016 si terranno ulteriori corsi di perfezionamento per consentire ai nostri chef di aggiornarsi e acquisire nuove competenze. Inoltre si rinnoveranno anche gli eventi di beneficenza e tornerà Gusto Italia 2016, di cui parlavamo prima. Per APCI-UK stiamo cercando una sede dove poter organizzare corsi e aggiornamenti in modo più regolare.

### **E i progetti nel cassetto di Carmelo Carnevale?**

Entro quest'anno vorrei riuscire a finire il mio libro di ricette ed aprire un mio ristorante.