

Simone Rugiati conquista Bologna con il suo show cooking

scritto da Enzo Radunanza | 23/09/2015



Lo Chef Simone Rugiati, domenica 20 Settembre, è stato protagonista di un fantastico show cooking presso lo "Stosa Store Bologna". Grazie alla simpatia, alla disponibilità e alla sua abilità ai fornelli, ha sedotto il numeroso pubblico intervenuto.



Quando gli eventi di promozione commerciale si trasformano in occasioni di spettacolo e di intrattenimento piacevole, il pubblico risponde con interesse. E' quello che è avvenuto sabato 19 e domenica 20 settembre presso **Stosa Store Bologna**, il negozio di arredamento e cucine in via Vecchia Persicetana 7/2.

Nei due giorni, i visitatori hanno potuto esplorare l'elegante show room e ammirare le nuove collezioni per rendere più accogliente la propria casa. Inoltre è stato presentato "**PRIME Home**" l'utile **servizio di consulenza** per la progettazione di interni che viene messo a disposizione dei clienti anche con un blog alimentato da architetti, arredatori, progettisti e designer. **PRIME Home** non riguarda solo il mondo delle cucine ma fornisce tante idee per l'arredo, la ristrutturazione, la domotica e la tecnologia, e tutto all'insegna della funzionalità e del **design a prezzi accessibili**.

Il momento clou del weekend, però, è arrivato domenica 20 settembre con l'intervento del famoso **Chef Simone Rugiati** - testimonial di Stosa Cucine - il quale, circondato da una folla di ammiratori (e soprattutto di ammiratrici) si è esibito in uno show cooking, preparando in diretta dei "**Tagliolini ai porcini e speck su crema di zucca**" e un' "**Insalata calda di gamberi croccante**". Due piatti che esprimono felicemente la **teoria dei "contrasti" in cucina** di cui ha parlato anche Simone spiegando, con una certa poesia, che il palato va stimolato e sorpreso attraverso sapori inaspettati e contrapposti. Una simile armonia si ottiene abbinando, consapevolmente, morbido e croccante, dolce e acidulo, caldo e freddo. Forse è più facile a dirsi che a farsi ma la cucina è anche sperimentazione, creatività e improvvisazione.

Lo Show Cooking di Simone Rugiati

Al centro di una bellissima cucina in stile moderno di Stosa Cucine, Rugiati è apparso a suo agio tra

la gente dimostrando le sue doti di intrattenitore esperto di cui, peraltro, eravamo già a conoscenza grazie ai suoi programmi in TV. Simpatico e comunicativo, non si è limitato solo a cucinare ma ha dispensato consigli, rivelato trucchi e ha risposto alle domande degli appassionati. Ha raccontato la sua idea di una **cucina fatta di pochi ingredienti**, di alta qualità e rispettando la stagionalità e ha dimostrato come, per la riuscita di una ricetta, sia necessario “studiare” le materie prime che abbiamo a disposizione. Solo toccandole, assaggiandole e valutandone consistenza e caratteristiche, scopriremo il modo più adatto per trattarle.

Come i giocolieri riescono a fare spettacolo e a rendere magici oggetti semplici e banali, questo straordinario performer dei fornelli ha dimostrato come degli alimenti semplicissimi possano dare vita a piatti da gourmet. Ma, prima di accendere i fuochi e “regalarsi” al suo pubblico, **Simone Rugiati** ha risposto alle domande di un selezionato gruppo di giornalisti e blogger, tra cui era rappresentata anche **La Gazzetta del Gusto**. Scopriamo cosa ci ha raccontato.

Secondo Lei i programmi televisivi riescono a trasmettere un'idea credibile del faticoso lavoro di uno chef?

La televisione non diffonde un'idea realistica del lavoro in cucina. In quei contesti tutto sembra tranquillo e rilassato ma non bisogna dimenticare che si tratta solo di trasmissioni, sono dei reality. Negli ultimi anni ho assistito a un incremento delle iscrizioni alle scuole alberghiere che mi ha fatto molto piacere. Io ho deciso di fare lo chef a soli 10 anni ma quando ho comunicato ai miei genitori che volevo iscrivermi alla scuola alberghiera loro non volevano; ricordo che mio padre non mi ha parlato per un anno. Il motivo era, soprattutto, che è lavoro molto duro. Alzi pentoloni pesantissimi, entri ed esci dalle celle frigorifero passando dal caldo al freddo, rimani molte ore in piedi e ti spacchi la schiena, lavori nei giorni di festa quando i tuoi amici sono in vacanza. Quando sei molto giovane è dura rinunciare a tante cose e, anche successivamente, è un mestiere difficilmente conciliabile con i ritmi di una famiglia. Sicuramente se hai passione riesci a superare tutto ma non si deve nascondere la realtà.

Perché, tra gli Chef, ci sono più uomini che donne?

Rispondo con due motivazioni. La prima è che la donna cresce con l'idea della cucina come “dovere”; lo considera quasi un obbligo da adempiere e ciò non contribuisce a rendere questo lavoro attraente. In secondo luogo ribadisco il concetto che è un lavoro estremamente faticoso, anche a livello fisico.

Cosa fate Voi chef per promuovere il cibo italiano nel mondo, da sempre apprezzato per la genuinità?

Questa domanda mi consente di annunciare un mio progetto che partirà fra pochi giorni. Sto per lanciare una linea di alimenti a lunga conservazione ma di altissimo livello che potranno essere venduti nella GDO a prezzi accessibili. Inizialmente saranno una trentina di prodotti, dalla passata di pomodoro alla pasta ad altre tipicità italiane. Il problema dell'Italia è che dobbiamo diventare più capaci di difendere i nostri prodotti alimentari all'estero. Mi sembra assurdo che, fuori dai nostri confini, vengano commercializzate delle eccellenze che recano una bandierina dell'Italia e senza che ci opponiamo con fermezza a queste sofisticazioni. Si tratta di un obiettivo che deve essere perseguito dalla politica. Quando uno straniero acquista quei prodotti che non rispettano i nostri criteri di qualità e ne rimane poco soddisfatto, ne risulterà danneggiato e screditato l'intero settore agroalimentare italiano.

Qual è il tuo piatto preferito o quello che ricordi con affetto?

Non riesco a pensare ad un piatto preferito perché mi piacciono tante cose. Se, invece, parliamo di piatti a cui sono affezionato penso a quelli della tradizione toscana che preparavano le mie nonne come la ribollita, l'arrosto girato nel forno, il cinghiale o la lepre in umido, la trippa.

Cosa ti ha lasciato, dal punto di vista umano e culinario, l'esperienza di Pechino Express

anche in riferimento alla cucina vegetariana.

Umanamente è stata l'esperienza più bella della mia vita. Tra le varie cose, ho imparato a non buttare via il cibo e a non sprecarlo, per quanto possibile. Ho scoperto della gente che, seppure non viva nel benessere, riesce ad essere umana, disponibile e generosa. Dal punto di vista culinario, sicuramente, tra le cose che ricordo di più sono il riso e la grande varietà di spezie che ho potuto conoscere proprio nei luoghi in cui si producono.

Cosa suggerisci agli amanti della cucina?

Passate più tempo con le vostre nonne per scoprire i segreti della cucina italiana. Cercate ad esempio di imparare come si fa la vera pasta sfoglia.