Raffaele Lenti, dall'alta cucina alla TV passando per un libro

scritto da Lucilla Mazzella | 01/05/2016

Lo Chef Raffaele Lenti è un uomo versatile che, oltre ad essere protagonista delle cucine di ristoranti importanti, è diventato anche personaggio televisivo a "Geo& Geo" e autore di un libro.

Lo chef **Raffaele Lenti**, partenopeo d'origine ma laziale d'adozione, ha saputo ritagliarsi uno spazio tutto suo nel mondo della cucina gourmet. Classe 1977, ha frequentato l'**Istituto Professionale Alberghiero "L. de' Medici"** di Ottaviano Vesuviano (NA) e dopo varie esperienze in trattorie e ristoranti al mare, decide di provare l'esperienza romana, quella più decisiva per la sua carriera da chef.

A Roma, Lenti lavora presso Boscolo Hotels, la catena alberghiera di hotel di lusso e diventa chef all'**Hotel Exedra**. L'aria di Roma gli ha permesso di crescere professionalmente su più fronti, venendo a conoscenza con un mondo che, per certi versi, gli era ancora sconosciuto. Attualmente è lo chef del **Ristorante Hortus** all'interno del' **Hotel Selene** a Pomezia (RM), della compagnia alberghiera Piazza di Spagna View, ed executive chef di tutta la catena.

Da alcuni anni possiamo seguirlo nel palinsesto Rai di Rai tre, prima a "**Cose dell'altro Geo**" e, da quest'anno, a "**Geo & Geo**". Nel 2014 pubblica il suo primo libro di cucina "**Uno chef a casa vostra. Ricette d'autore per tutte le occasioni**", nato per rendere la cucina accessibile a tutti e per quei casi in cui si hanno pochi mezzi o poca fantasia. Un volume in cui lo **Chef Lenti** riesce a trasportare il lettore fino a farlo diventare un cuoco, con semplici trucchi e suggerimenti.

Lo abbiamo contattato per chiedergli di rilasciare un'intervista a La Gazzetta del Gusto e questo è quello che ci ha raccontato.

Come è nata la sua passione per la cucina?
Inizialmente dovevo fare l'odontotecnico, poi in terza media arrivò un professore d'inglese che ci illustrò il mondo degli istituti alberghieri in maniera molto calcata e ne rimasi entusiasta. Non nascondo che all'inizio scelsi questo settore anche per motivi economici ma, in seguito, la cucina mi ha coinvolto a 360°.

L'esperienza romana presso l'Hotel Exedra ha segnato la sua svolta lavorativa, che ricordi ha?
Un bellissimo ricordo. Sono arrivato al Boscolo che avevo un'esperienza da classici di locali di mare ma all'Exedra mi hanno formato tantissimo attraverso molti corsi di aggiornamento e consulenti di settore. Ovviamente stiamo parlando di una grande brand, una grande squadra. Posso affermare che lì è cresciuta la mia formazione ed evoluzione in questo mondo.

Il suo stile è fondato sull'accurata ricerca delle materie prime, come sceglie gli ingredienti per le sue ricette?
È semplice mi devono piacere. Non c'è alcun segreto, io dico sempre che "un cuoco prima di saper cucinare deve saper mangiare, se non sa mangiare è inutile che provi a cucinare perché se no non riesce a capire cosa preparare".

Un piatto al quale è più legato?
Io più che ai piatti sono legato ai momenti, ai quali associo degli odori, colori e sapori e poi ogni piatto e come se fosse il proprio figlio. Non amo discriminare una cosa dall'altra, uno chef non dovrebbe escludere mai nulla.

In tv ci sono molti programmi che hanno uno spazio dedicato alla cucina, lei partecipa a "Geo & Geo". Come è questa esperienza?
È una dell'esperienza più belle e non le nascondo che ho cercato la tv per molto tempo fin quando non è arrivata. È come se si affermasse e consolidasse tutto ciò che si fa dietro i fornelli, se non c'è una storia tra i fornelli non c'è tv che regga. Mi piace pensare che tutte le persone che vadano in tv abbiamo un grosso bagaglio personale alle spalle più che altro perché in quel contesto si lanciano dei messaggi e devono essere giusti.

Uno chef a casa vostra: Ricette d'autore per tutte le occasioni. In cosa si distingue tra i tanti libri di cucina in circolazione?
Il libro è come se fosse un'autobiografia, parte dalle ricette di mamma fino ad arrivare alle ultime esperienze tra i fornelli. Ha l'obiettivo di creare un'emozione per chi non può andare al ristorante. Tramite la lettura del libro, che ha la funzione di essere di manuale, si consigliano gli utensili, i prodotti, la stagionalità e cosa preparare in base alle varie festività. Viene visto come una linea guida per chi ha la passione ma non la tecnica. Lo scopo è quello di mettere in condizione qualsiasi persona di poter preparare una cena gourmet a casa. Ogni ricetta che è presente nel libro è stata testata fra persone comuni.

Come fa a conciliare un lavoro così impegnativo e la famiglia?

Quello è il lavoro più grosso, è chiaro che se si vive in armonia all'interno della famiglia si può affrontare il mondo esterno con tranquillità. La priorità è sempre la famiglia ed è ottimale avere una buona compagna di vita. Nel mio caso, mia moglie è il perno principale della mia vita.

Pro e contro di questo lavoro?
Pro: le soddisfazioni che raccolgo quotidianamente. Contro: un cuoco perde momenti di vita quotidiana della propria famiglia, a volte non è presente a Natale o alle feste di compleanno.

Ha mai pensato di aprire un ristorante tutto suo?
Si tutti i giorni, ma penso che "un cuoco non possa fare l'imprenditore e l'imprenditore non possa fare il cuoco". Attualmente rivesto anche una figura manageriale all'interno della catena alberghiera e ho una forza lavoro di circa 60 cuochi, tra le varie cucine della compagnia; è chiaro che al momento in cui mi metto tra i fornelli esce la veste manageriale e rientra il cuoco.

Che consiglio può dare ai futuri chef?
È un po' complicato dare un consiglio a chi decide di intraprendere questo lavoro. Più si va avanti e meno si è predisposti al sacrificio. L'unico consiglio che mi sento veramente di dare è di specializzarsi e di scegliere il loro indirizzo. Fare il cuoco non è facile, non è quello che si vede in tv. La tv è un traguardo e richiede anni di lavoro alle spalle. Se vogliono diventare cuochi ben venga è un lavoro fantastico.

www.facebook.com/RaffaeleLentiChef

Acquista subito il libro di Raffaele Lenti: