

PROFESSIONE CHEF 4.0

Notizie

Cristoforo Trapani è il nuovo chef del Caruso di Ravello

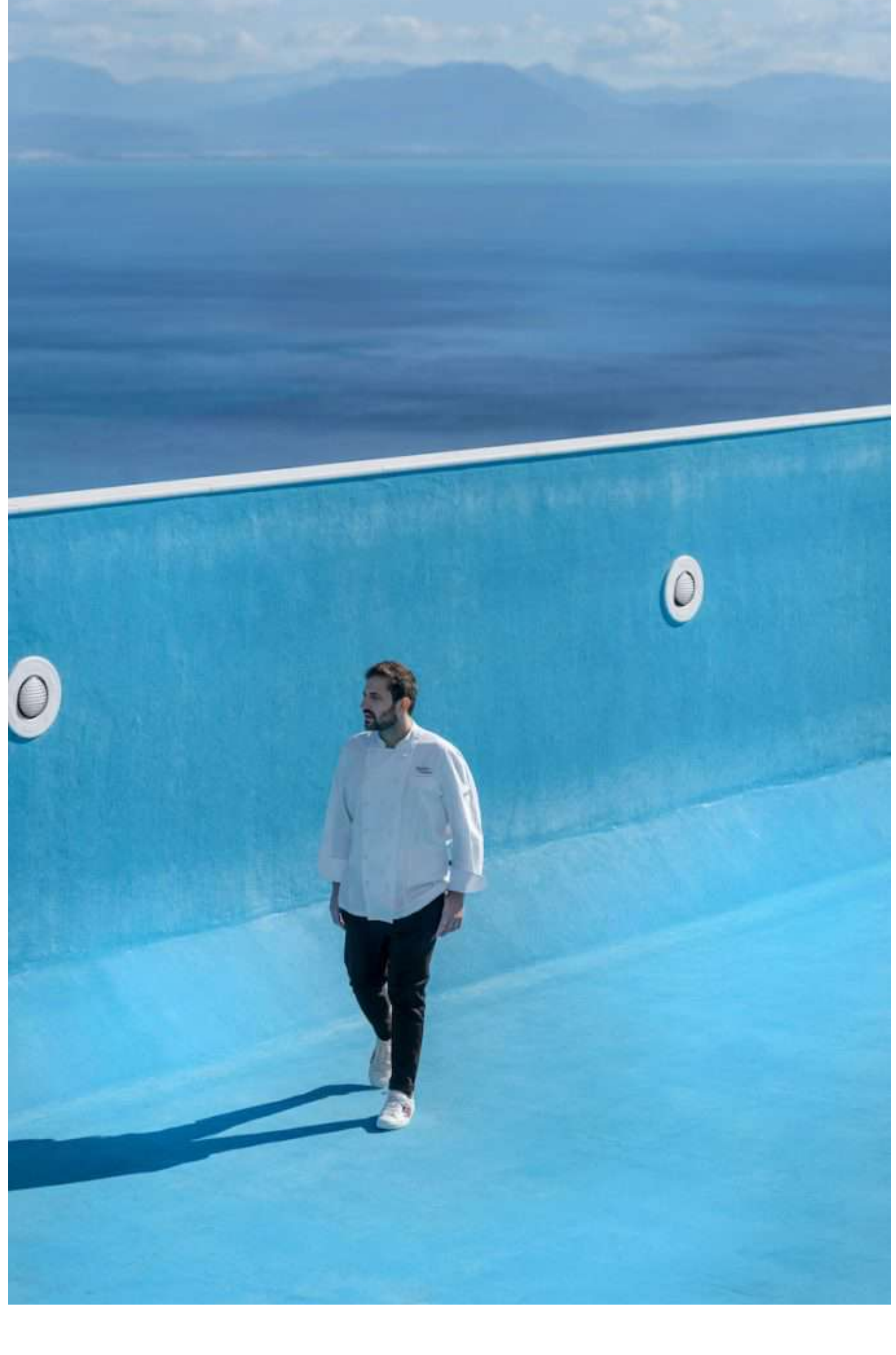
22 Feb. 2022, 02:50 | a cura di Antonella De Santis



DALLA COLAZIONE ALLA PAUSA PRANZO IN PISCINA, DALL'OSTERIA NAPOLETANA AL FINE DINING BELVEDERE: LA PROPOSTA DI CRISTOFORO TRAPANI AL CARUSO DI RAVELLO



"Il cambio chef è sempre un punto interrogativo per una struttura, anche perché è inevitabile che si facciano paragoni con chi c'era prima" spiega Cristoforo Trapani, che aggiunge "la cosa importante per ora è non ci siano delusioni". Per questo, il suo ingresso al Caruso sarà in punta di piedi. Un approccio che coincide con un ritorno, dopo tanto girovagare, nella sua terra d'origine: poco più che trentenne, Trapani, è infatti nato a Piano di Sorrento. E da lì si è spostato dentro e fuori i confini nazionali alla corte dei grandi: Heinz Beck, Mauro Colagregco, Yannick Alléno e Troisgros, il conterraneo Antonino Cannavacciuolo, e poi Moreno Cedroni e Davide Scabin fino all'approdo, circa 7 anni fa, a Forte dei Marmi, alla guida del Magnolia dell'Hotel Byron, dove ha messo a punto una cucina in cui l'eco della sua terra d'origine non è mai mancato. Oggi torna, dunque, e nel farlo accetta la scommessa. "Al Magnolia, dopo tutto questo tempo, avevo la mia dimensione e tutto girava intorno a me, rimettersi in gioco non è facile" spiega "ma mi sono detto: se non lo faccio ora quando lo faccio?". Quindi quando arriva la proposta del Caruso ci pensa un po' e al fine decide per il suo rientro in Campania - "qualcuno è stato anche perplesso" racconta - e una settimana fa è arrivato a Ravello, la città della musica e dei giardini, con quei terrazzi sospesi nel vuoto che offrono una vista mozzafiato. Tra questi anche quelli del Caruso, oggi del gruppo Belmond, nel punto più alto della centro della Costiera Amalfitana.



Il Belvedere del Caruso

In questi primi giorni, in attesa dell'apertura del primo aprile, prende le misure con la cucina, studiata personalmente dal General Manager Alfonso Pacifico, che voleva "un luogo di lavoro dove la bellezza fosse protagonista e gli ospiti potessero appassionarsi di fronte allo spettacolo della preparazione dei piatti ancora prima di gustarne il risultato". Parte dai suoi cavalli di battaglia, quei piatti collaudati, solidi, già perfettamente a loro agio nel contesto della Costiera Amalfitana e nello spettacolare fine dining dell'hotel, il Belvedere: "la mia cucina ha sempre avuto uno sguardo verso il sud" spiega Cristoforo Trapani e annuncia che la sua nuova casa lo vedrà ancora di più concentrato sul territorio, a rinsaldare un legame che già la struttura aveva fatto valere. Ma per partire, sceglie di andare sul sicuro - "il mio obiettivo è di confermare i traguardi e fare felici gli ospiti" - per avere tempo e testa di occuparsi di tutti gli outlet della struttura, a dargli man forte, un paio dei suoi ragazzi che lo hanno seguito da Forte dei Marmi - "i più stretti: basta che li guardo negli occhi e mi capiscono" - che hanno già dimestichezza con i suoi classici: gli spaghetti di Gragnano al pomodoro giallo e burrata, gamberi rossi di Praiano, cotenna soffriata e limone o il capitone con barbabietola, rabarbaro birra Moretti, il polpo di scoglio glassato o il rigatone, pomodoro e mozzarella, dessert che celebra la tradizione locale della pasta secca. Continua poi il lavoro sul pane e i lieviti, che lo ha accompagnato nei mesi del lockdown, che al Belvedere vuole declinare con il divertissement della preparazione live del pane che gli ospiti trovano sul tavolo a lievitare, e che va in cottura durante l'aperitivo e sfornato giusto in tempo per l'inizio della cena, a fare da caldo corredo per la cena, che si declina tra proposte alla carta e due degustazione (4 e 8 portate).



Caruso: non solo il Belvedere

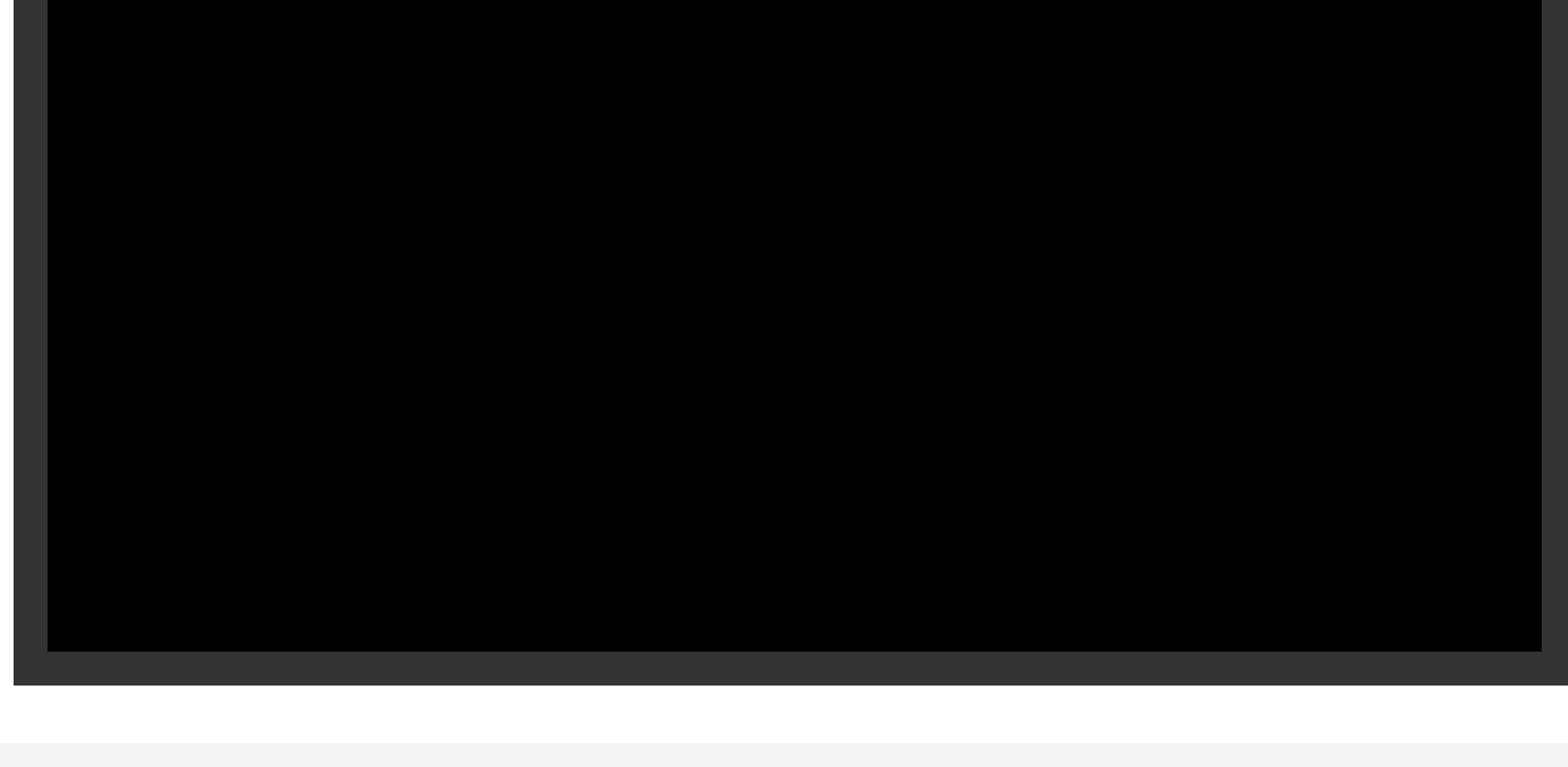
Al main restaurant serale - 30 coperti e un Krug chef table, con un menu speciale con un pairing a tutto bollicine - Trapani affida i suoi grandi classici, per poi integrare la proposta con nuovi piatti, "prima voglio capire che clientela ho di fronte, se posso spingere un po' o devo stare più tranquillo con i gusti" spiega. Non vuole strafare perché la sfida è di quelle importanti: "già so che dovrò affrontare delle difficoltà, ma si possono superare: per me è una grande occasione entrare in un grande gruppo che ha una visione internazionale" commenta. Una struttura che conta 70 persone per l'80, 30 solo in cucina: "sto iniziando a dividere le brigate, ma vorrei che ognuno possa coprire un turno di altri settori, secondo le esigenze". Trapani si occupa di tutto: il Belvedere e il pool grill (40/50 coperti, aperto anche agli esterni), che di giorno offre la tipica proposta da bordo piscina tra insalate e pizza ma la sera si trasforma in osteria napoletana, con una carta tradizionale: parmigiana di melanzane, sauté di frutti di mare, pesce al sale o all'acqua pazza. L'obiettivo - non troppo segreto - è attrarre anche i locali e non solo i turisti internazionali e gli ospiti dell'hotel che pure sono lo zoccolo duro della clientela; l'idea è di una proposta che possa essere attrattiva a più livelli. "Penso sempre a una cucina che a mangi e dici: 'che buona, la voglio mangiare anche domani' e non a l'esperienza che fai una volta e poi torni dopo mesi".



Poi ci sono gli aperitivi nel loggiato, da cui si gode una delle viste più belle del mondo, e i catering che qui rappresentano una fetta consistente dell'attività. A fare da biglietto da visita ci sono le colazioni, anche queste aperte anche agli ospiti esterni, che già dalle stagioni passate, sotto la direzione di Domenico Pellegrino, hanno avuto un'impronta campana e che ora con Trapani - che gioca in casa - avranno di certo un ulteriore slancio puntando sempre su piccoli produttori, tra confetture artigianali, yogurt di bufala, o uova (de L'uovo d'oro), proposte non solo nei classici da hotel - alla benedettina, strapazzate o in omelette - ma anche in frittate di patate o cipolle, secondo tradizione locale, così come locata sono il migliaccio, le sfogliatelle o altre voci in menu, "del resto, dalla colazione gli ospiti decidono se andare a cena fuori o rimanere in albergo". Il conto alla rovescia è partito, dunque, la bella stagione troverà Trapani pronto.

Caruso Belmond Hotel - Ravello (SA) - piazza S. Giovanni del Toro, 2 - 089 858801 - Sito Web

a cura di Antonella De Santis



Gambero Rosso

- Chi siamo, Investor Relations, Contatti e condizioni, Carta della qualità, Informativa Privacy, Informativa sulla protezione dei dati, Cookie policy, Impostazioni privacy, Notizie, Calendario eventi, Mensile, Settimanale Tre Ricchi, Vini, Ristoranti, Oli, Bar d'Italia, Pasticcerie, Enoteche, Ricette, Pane, Street Food, Top Italian Restaurants, Premium, Store, Academy, University, Corsi di cucina, Guide e libri, Eventi Gambero Rosso, Abbonamenti



ULTIME NOTIZIE



Parità di genere. Intervista a Elena Walch



Libri. Cacio & Pepe. Due detective al ristorante, il giallo per ragazzi di Luca Iaccarino



Crazy Pizza in Italia: il concept di Briatore sbarca a Roma e a Milano



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2022

Stappa con Gambero Rosso 2022: torna il format social per degustare grandi vini



Il futuro della pizza secondo 6 grandi pizzaioli. La tavola rotonda del Gambero Rosso



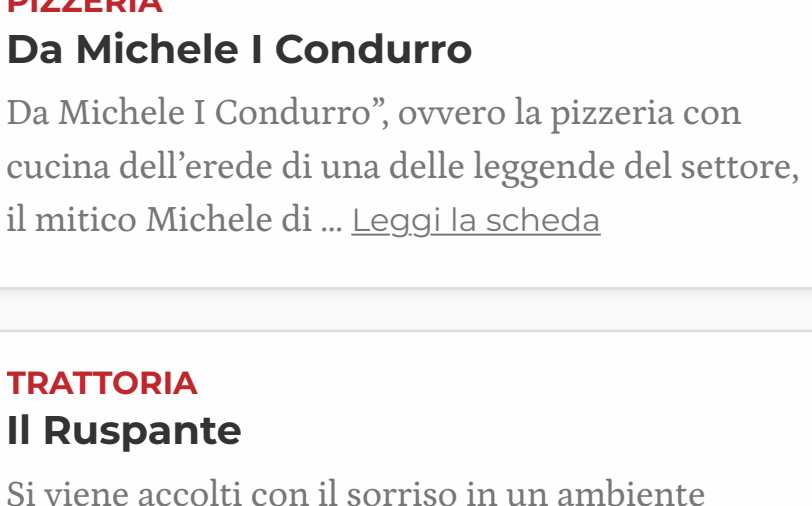
#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2022



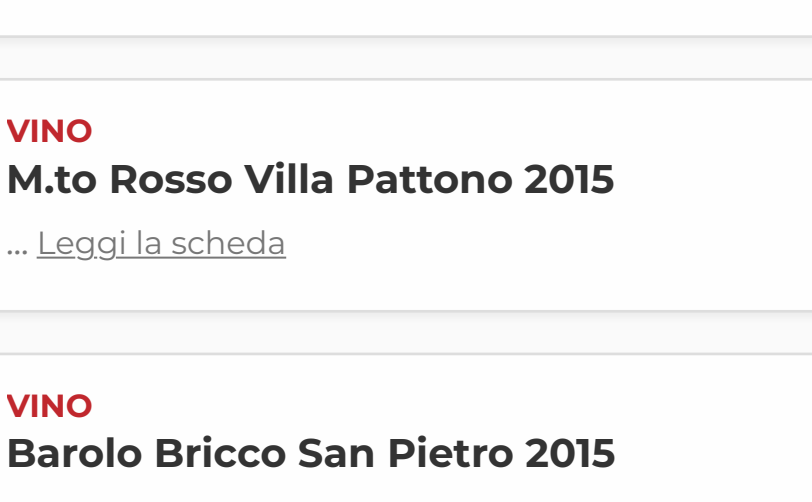
Friggitelli, peperoni cruski e lampascioni fritti con crema di fave



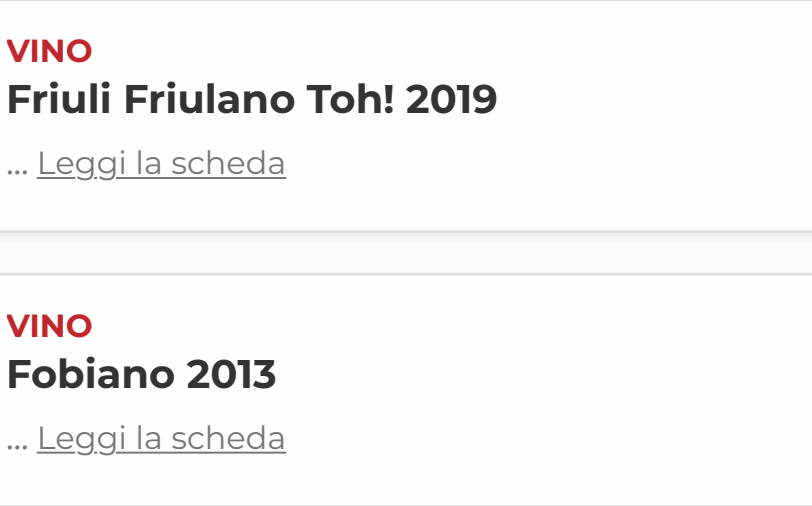
Mazzancolle scottate e mele cotogne caramellate, agrodolce di melograni, melissa e sugo di mazzancolle all'aglio nero



Messicani con gammune



Gelo di melone



Lavora nella ristorazione con il corso gratuito di Generation Italy

