

Il ritorno di Riccardo Canella: dopo 7 anni al Noma è il nuovo chef del Belmond Cipriani di Venezia

di Lara De Luna



L'ex sous-chef di René Redzepi, considerato uno dei più grandi giovani talenti, torna in Italia, pronto ad affrontare la difficile piazza veneziana con piglio rivoluzionario. "Perché in cucina ci vuole un po' di Punk&Roll"

10 FEBBRAIO 2022

3 MINUTI DI LETTURA

L'unica scelta che avevo dopo le mie esperienze all'estero era quella di tornare in Italia, in un ambiente che rispecchiasse un po' le mie radici e sostenesse la necessità di trovare un (mio) nuovo linguaggio per riscrivere quella che sarà una nuova cucina italiana, spero. Questa è la mia idea. Sono super emozionato e mi sento messo alla prova per questa nuova sfida. Era l'unica scelta fattibile, ha un senso molto profondo per me". Sono le parole, tremolanti per l'emozione (come un sorriso gentile) ma decise come chi di esperienza ne ha fatta tanta con cui Riccardo Canella, ai più conosciuto come il sous-chef di René Redzepi al Noma di Copenaghen, annuncia quella che è una svolta epocale per la sua vita e potenzialmente anche per la scena gastronomica nostrana: abbandonate le cucine del ristorante numero 1 al mondo ha scelto di tornare a casa sua. **Nuovo indirizzo? Giudecca 10, Venezia. Ovvero il Cipriani A Belmond Hotel Venezia.**



Canella arriva a dirigere tutto il comparto food del Belmond Cipriani, non solo il ristorante l'Oro, che pure sarà la sua casa principale. Il brand di hotelierie di lusso (parte di LVMH) ha scelto di voler far emergere anche il lato gastronomico dell'accoglienza lì, sulle sponde dei canali della Serenissima, e per farlo ha scelto un giovane dirompente, un cin cin rivoluzionario. Un capitolo realmente "punk&rock" (il riferimento alla musica non è casuale: "Suono la batteria e penso che il modo in cui mi approcio alla cucina sia molto simile al sistema binario della musica", ndr) come ama dire Canella, in quella che è una storia da favola iniziata da Giuseppe Cipriani e dalle sorelle Guinness già negli anni '50. Un luogo dove la cucina classica è stata inventata - basti pensare al Carpaccio - che diventa, almeno nelle intenzioni visto che l'albergo non riaprirà prima del 10 marzo 2022, luogo di propulsione di novità. La Serenissima torna, insomma, a dettare mode. Con il placet - ovviamente - della proprietà, che saluta così il nuovo acquisto: "Il suo arrivo a Venezia è indicativo della profonda rivoluzione gastronomica che, da qualche anno, la città sta vivendo e che il Cipriani abbraccia" sottolinea Marco Novella, Managing Director della struttura. "Sono convinto che saprà coniugare ed elevare la grande qualità e la voglia di innovazione sui quali, non solo a livello gastronomico stiamo investendo".



O ancor di più, parafrasando le parole che ha rilasciato a ilGusto il nuovo capitan delle cucine del Cipriani, tra le calli veneziane si torna a tracciare nuove rotte, a cercare nuovi modi di viaggiare. Anche se, in questo caso, nel gusto. Nuovi orizzonti che non possono nasce da altro, se non dall'incontro di due mondi molto diversi tra di loro: l'essenzialità nordica da un lato, dove Canella è cresciuto professionalmente, e dall'altro uno dei maggiori brand lusso nell'accoglienza. "Come scelta di carriera entrare a far parte di un brand così grande come Belmond mi invita a lasciare la mia comfort zone" sottolinea Riccardo "e ad affrontare una nuova sfida dato (e con) il mio background all'interno di una struttura iconica come il Cipriani. Arrivare a Venezia significa usare tutta la mia conoscenza e professionalità e usare il mio talento per creare un nuovo linguaggio gastronomico", portando la sua cifra "all'interno di qualcosa di classico. Cosa che percepisco come una grande opportunità". Un grande palcoscenico per esprimersi e sperimentare. Senza stravolgere, perché il giovane cuoco (Canella vanta una classe 1985 notevole, per un professionista di già così tanta esperienza) ci tiene a sottolineare come il suo mantra sia "non puoi sapere dove stai andando, se non sai da dove vieni", che in questo caso si concretizza in due modi diversi: la storia del Cipriani non si può snaturare (ça va sans dire), ma non si può dimenticare ciò che si è stati. La soluzione finale della cucina che dirigerà ufficialmente da maggio (in questo inverno 2022 è appena sbarcato a Venezia, o quasi, e sta studiando e mettendo a punto le sue idee più interessanti) sarà, probabilmente, un giusto mezzo.

Bella e senza tempo: la Venezia d'autunno risplende (con e senza turisti)

di Guido Barendson
18 Ottobre 2021



E mentre studia la laguna (e forse da questa si lascia studiare, ché sembra sempre un po' viva), lascia qualche anticipazione su quelli che saranno i capisaldi pratici di questa cucina veneziana classica, ma anche rock, ma anche moderna, ma anche tradizionale. Innanzitutto, sarà autoctona: "Penso di utilizzare il meglio che il microclima lagunare può offrire, usando molti prodotti già comuni o nuovi, dipendendo sempre dalla prospettiva da cui si guardano. Ci sono tanti ingredienti inutilizzati sotto gli occhi di tutti. Il tutto seguendo la mia filosofia che, da sempre, potrei riassumere così: qualità delle idee, del pensiero, del prodotto e qualità di esecuzione". E se è sicuro che la scelta del gruppo Belmond di avere Canella a Venezia è fortemente dipesa dalla volontà di rendere le cucine dell'Oro - ma anche tutto il microcosmo indipendente: Cip's Club, il Porticciolo e il Bar Gabbiano - una meta gastronomica ispirativa: dal turismo glamour tipico della città dei dogi, lui sembra avere le idee ben chiare su dove vuole indirizzare il timone in modo da innovare "senza spaventare troppo" chi invece nell'hotel ci capita per soggiornare e non per lanciarsi in un'esperienza gastronomica.



"La mia cucina non sarà un'avanguardia totale", dichiara, forse spiazzando un po' chi si aspettava altro dati i trascorsi di carriera (tre anni a Erbusco con Gualtiero Marchesi e poi Le Calandre). "Non creerò cose irraggiungibili e la barriera di diffidenza verrà abbattuta dalla profonda leggerezza della mia cucina. Non voglio che sia una cucina pretenziosa", ma piuttosto qualcosa di basato sulle parole d'ordine che Venezia tanto quanto Copenaghen gli ispirano: "Leggerezza, fluidità". Viaggiare restando quasi fermi, un po' come si fa a tavola.

Argomenti

- Chef
- Ristoranti
- I piaceri del Gusto

IT ITALIAN.TECH



Colpo grosso di Iubenda, entra in Team Blue

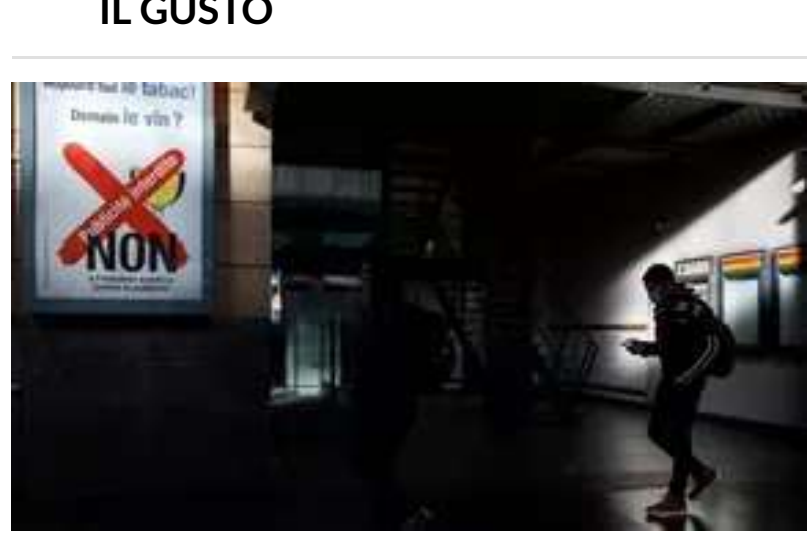
DI RICCARDO LUNA

Vino e cancro, Italia e Francia fanno fronte comune contro l'alert sanitario sulle bottiglie

San Valentino, la festa dell'amore nata per evitare le orge

L'affondo di Alois Lageder: "Dietro le accuse alla biodinamica gli interessi dell'industria chimica"

IL GUSTO



Vino e cancro, Italia e Francia fanno fronte comune contro l'alert sanitario sulle bottiglie

DI LARA LORETI E MAURIZIO TROPEANO

San Valentino, la festa dell'amore nata per evitare le orge

GIULIA MANCINI

L'affondo di Alois Lageder: "Dietro le accuse alla biodinamica gli interessi dell'industria chimica"

DI LARA LORETI

San Valentino in giallo: con lo zafferano l'afrodisiaco è nel piatto

DI LUISA MOSELLO

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

CAPPOTTI DI TENDENZA per essere impeccabile

←  **OUTHERE** 231.00€  **FAY** 549.00€ ~~468.00€~~ →

consigli.it La guida allo shopping del Gruppo Gedi 

OFFERTE ebay

SCONTI A TEMPO LIMITATO

Ecco le migliori offerte del giorno

ILMIOLIBRO

SCOPRI IL SITO DEDICATO A CHI AMA LA SCRITTURA

Quanto costa stampare un libro?

Il richiamo del lago
Camilla Mariano
NARRATIVA

Diventa Talent Scout | Fai valutare il tuo libro