

Showcooking



→ Le ricette di Rugiati piegano la cucina internazionale e la fusion al gusto italiano, mescolano sapori tradizionali a quelli esotici.

Simone Rugiati, a soli 28 anni, è già uno chef molto popolare, soprattutto grazie alla sua partecipazione alla trasmissione Tv "La prova del cuoco". Nato a Santa Croce sull'Arno (Pi), è chef del Gambero rosso, consulente food e catering per alcune aziende e autore di libri di cucina. Ha collaborato a numerose riviste e a un canale tematico di cucina, in cui presenta il suo modo di cucinare giocoso, veloce e corredato di aneddoti e battute di spirito. Con il suo carisma, la sua allegria e creatività, rappresenta uno chef davvero atipico. Le sue ricette piegano la cucina internazionale e la fusion al gusto italiano, mescolano sapori tradizionali a quelli esotici. I coltelli di qualità contano molto nella sua attività.

Qual è la caratteristica principale dello chef Simone Rugiati?

«Sono sicuramente uno chef "contemporaneo", attento alle esigenze del pubblico e alle novità in campo culinario. Diciamo che mi piace stupire con qualche piatto mai realizzato. Chi è lì a osservarmi o a deliziare il proprio palato non può che chiedermi: "Ma come hai fatto? Non avevo mai visto una cosa simile!"».

Ci racconta come è iniziata la sua carriera?

«È iniziata in maniera strana: avevo 20 anni e risposi a un annuncio pubblicato da una casa editrice di Parma. Inviai un fax in cui mi proponevo per quel posto di aiuto executive chef mentendo però sulla mia vera età. Nessuno avrebbe preso in considerazione un giovincello di 20 anni. Decisi quindi di spacciarmi per un ventiseienne e, non ci crederete mai, fui chiamato! Il lavoro era per una rivista di cucina in cui si inventavano, realizzavano e fotografavano vari piatti: da lì ho iniziato fino a quando non sono stato chiamato da Mediaset per un programma Tv».

chef

UN GIOVANE CHEF MOLTO POPOLARE E NOTO AL GRANDE PUBBLICO PER LA PARTECIPAZIONE A TRASMISSIONI TELEVISIVE DI CUCINA RACCONTA SE STESSO E IL SUO RAPPORTO CON I "FERRI" DEL MESTIERE.



→ Simone Rugiati con un Santoku alveolato Twin Cuisine di Zwilling.

Sempre un occhio di riguardo alla vita notturna: si dice che lei sia anche un playboy. Ce lo conferma?

«Da chi avete avuta la soffiata? Dal mio manager o dalle ragazze? L'appellativo di playboy a volte mi imbarazza anche un po': non avrei mai pensato anche perché non ho scelto di fare l'attore o il cantante. Sono uno chef e di solito gli chef vengono apprezzati per doti diverse da quelle fisiche. La televisione rende personaggi, dà quella popolarità che nessun altro mezzo di comunicazione è in grado di trasmettere: ecco perché, a volte, mi capita di incontrare gente che sembra conoscermi da una vita. Quindi diciamo che la ragazze mi apprezzano per le mie doti professionali... fisiche, ma anche caratteriali! No?».

In molte trasmissioni e durante vari eventi l'abbiamo vista utilizzare i coltelli Zwilling: perché li ha scelti ?

«Tutto è iniziato semplicemente provandoli e trovandomi molto bene: le lame mantengono a lungo il filo, il che dimostra l'elevata qualità dei materiali. Tagliano con precisione e poi sono anche

belli e piacevoli da maneggiare. Una manifattura davvero eccellente. Ormai non posso più fare a meno dei miei coltelli, di cui sono molto geloso. L'efficienza nel taglio di Twin Cuisine e di Twin Cermax è unica».

Oltre alla Tv, di cosa si occupa?

«Oltre alla Tv mi occupo di un milione di altre cose. Pubblico ormai da qualche anno testi di cucina, veri e proprio ricettari con l'aggiunta di quel pizzico in più che adoro dare a ogni lavoro che faccio. Presto il mio volto e la mia professionalità a varie aziende di elettrodomestici, food ed altro per la presentazione al pubblico di nuovi prodotti che usciranno sul mercato. Gestisco il ristorante dello Yacht club di Portorondo, in Sardegna. Ho un'azienda di catering con la quale sto lavorando veramente bene e che mi occupa molto tempo».

Progetti itineranti per questo inverno?

«La Tv rimane un impegno che non voglio abbandonare, mi piace e mi fa sentire me stesso. Quindi continuo con "La prova del cuoco" e con "Gambero rosso" addirittura con un format tutto nuovo. Il servizio di catering continuerà senza ombra di dubbio. Riprenderò la mia attività di "showcooking chef" abbandonata nel periodo estivo a causa dei numerosi impegni: tale attività mi vedrà protagonista in locali e ristoranti sparsi in tutta Italia dove verranno organizzate cene preparate da me e dal mio staff, accompagnate dalla mia presenza in sala. Spiegherò come sono stati preparati i piatti. Per i progetti per i quali ancora non sono sicuro al 100% non voglio anticipare niente: non si sa mai!».