

Andrea Costantini e la cucina Rock



Instancabile tra i fornelli delle sue cucine, Andrea trasgredisce solo per una grande passione: fan sfegatato di Bruce Springsteen, appena può lo segue in ogni parte del mondo

Affacciato su un elegante loggiato a due passi dal lago, il Regio Patio è il ristorante gastronomico dell'Hotel Regina Adelaide a Garda, che propone la cucina italiana contemporanea di Andrea Costantini. Sapori bilanciati amplificati dalla rigorosa freschezza degli ingredienti (selezionati dallo Chef!), delicate armonie di gusto, mise en place ricercate con porcellane classiche, servizi di argenteria, composizioni floreali studiate in base alle fioriture di stagione: ecco cosa vi regalerà un'esperienza al Regio Patio. Andrea Costantini attraverso liberamente tecniche di matrice francese, fascinazioni internazionali, stagionalità e territorialità mai banali. La sua Carta varia almeno sei volte l'anno e prevede quattro menù degustazione: *Autoscatto*, con piatti "classici" dello Chef e creazioni di ricerca; *Garda 100%* dedicato alle eccellenze del territorio; il vegetariano *Orto* con primizie di stagione anche di produzione propria, e infine *Pranzo all'Italiana*, rivolto a chi cerca sapori più classici.

Di origini friulane, dopo l'Hotel Cervo di Porto Cervo e il Badrutt's Palace di St. Moritz, Andrea approda alla locanda Solarola di Castelguelfo. Qui inizia la felice collaborazione con quello che sarà il suo più grande maestro: Bruno Barbieri. Vi resta un anno, quello "giusto" per la seconda stella Michelin. Si muove quindi al Relais&Chateaux Castello del Sole di Ascona, dove incontra un altro grande Chef: Othmar Schlegel. Nel 2001, Bruno Barbieri lo elegge a Sous Chef presso il Relais&Chateaux Villa del Quar; trascorrono insieme

IL "QUASI DOLCE" LATTUGA, MIELE, CIOCCOLATO BIANCO ED EXTRAVERGINE DEL GARDA

INGREDIENTI

Cuori di lattuga romana

Miele d'acacia

Polline

Cioccolato bianco "Ivoire" di Valrhona

Olio extravergine del Garda Ca' Rainene Classico

PER IL GELATO AL MIELE

350 g di latte

100 g di panna

40 g di tuorli d'uovo

50 g di zucchero

40 g di miele d'acacia

PROCEDIMENTO

Per il gelato al miele, portare a bollire la panna e il latte, versarli sui tuorli precedentemente mescolati con lo zucchero, far cuocere il composto a 85°, raffreddare velocemente e aggiungere il miele. Mantecare e conservare in congelatore. A parte, colare il cioccolato bianco temperato in modo da formare una sorta d'alveare.



PRESENTAZIONE

Disporre sul piatto i cuori di lattuga romana, irrorare il tutto con il miele, cospargere con dei granelli di polline, guarnire con degli alveari di cioccolato bianco e terminare con una quenelle di gelato al miele e un filo d'olio extravergine del Garda.

nove anni nei quali raggiungono le due stelle Michelin e le tre forchette del Gambero Rosso. Dopo oltre dieci anni di esperienze in ristoranti stellati, esprime oggi al Regio Patio la sua personale dimensione di Cucina Italiana Contemporanea.

VcG: Il suo concetto di cucina: si mangia per scoprire nuovi sapori, esplorare nuove culture, conoscere la tradizione di un popolo, oppure per necessità?

Si mangia per piacere, per la voglia di stare insieme a tavola, per la curiosità di scoprire nuovi gusti. Anche per rivivere memorie gustative, legate solitamente a momenti belli della vita o al ricordo di persone care. Sai come quando uno dice: "È proprio come quello che mi cucinava mia nonna". Pur proponendo una cucina contemporanea, nei miei piatti c'è sempre molta "memoria". Per questo propongo da quest'anno un nuovo menù degustazione che si chiama "Pranzo all'Italiana", l'interpretazione in chiave moderna e gourmet del tradizionale pranzo della domenica in famiglia. Un'idea giocosa per chi non l'ha mai provato, come un possibile cliente straniero, e per chi avrebbe nostalgia di riviverlo ancora.

VcG: Come nasce la sua passione per la cucina?
Mah... forse come tutte le cose nasce da ciò che si vive in famiglia. Mi ricordo che da piccolo tante volte rientravamo a casa e mi mettevo a fare la pasta, spiando da mia nonna (che viveva con noi) tutti i suoi segreti. Lei "viveva" in cucina. E la cosa bella era che amava preparar

per noi proprio ciò che ci piaceva e ci rendeva felici. Ad esempio mi preparava in qualsiasi periodo dell'anno i fagioli in umido. Anche ad agosto! Ancora oggi è il mio "piatto della memoria", il mio preferito in assoluto. Ed è proprio con questo stesso spirito che mi piace cucinare per i miei ospiti.

VcG: Ci racconta un po' della sua vita lavorativa?
Mi sveglio alle 7.00, porto a scuola mia figlia alle 8.00 e poi... Regio Patio. Punto (ride ndr).

VcG: Il suo concetto di gusto.
Bella domanda. Intanto per me tutto deve essere funzionale al gusto. Dalle lavorazioni alla presentazione. Tutto parte e arriva lì. È un cerchio che si chiude. "Gusto" è piacere. Quando mangi devi percepire nitidamente l'identità di ogni ingrediente. In maniera precisa, anche quando sono tanti. Alle fine questo "tutto", deve rimandare sempre a una sensazione di piacevolezza e appagamento. Questo è fondamentale.

VcG: Il suo approccio alla cucina è più innovativo o tradizionale?

Chiaramente vivo il mio tempo, però la tradizione mi piace. È qualcosa che ti porti dentro anche quando vai in tutt'altra direzione. Ti faccio un esempio: la mia carta è sempre ricca di prodotti di territorio, che tra l'altro oggi vive un importante momento di "rinascita e rinnovamento" grazie anche a manifestazioni come Fish&Chef a cui contribuisco con passione. Mi spiego

70 GRANDE SUCCESSO PER FISH&CHEF 2018

Proprio da dove nove anni fa è partito, a Malcesine, chiude l'edizione 2018 di Fish&Chef dal titolo "Evoluzione". L'ennesimo successo per la manifestazione creata da Landro Luppi ed Elvira Trimeloni che ogni anno stupisce per la sua freschezza e per l'atmosfera che riesce a creare tra il pubblico ospite, gli Chef e il territorio. "La nostra evoluzione è partita nel 2013 quando Fish&Chef, dalla riva di Malcesine, approda su tutto il Lago di Garda coinvolgendo location e produttori del Veronese, del Bresciano e del Trentino, continuando nel 2014, facendo salire a bordo gli Chef del territorio", racconta raggiante a fine serata Elvira Trimeloni. "L'evoluzione della nona edizione è la nostra presa di coscienza di ciò che abbiamo fatto fin qui anche a livello culturale. Abbiamo lanciato un messaggio forte sul territorio, quello della sua valorizzazione declinato e interpretato dal Dream Team, custodi e promotori dell'innovazione e della modernizzazione della cucina gardesana". Proprio alcuni dei geni creativi del Dream Team di Fish&Chef, Stefano Baiocco, Andrea Costantini, Andrea Mantovanelli, Maurizio Bufi e Carmelo Di Novo, sono stati i protagonisti con i loro piatti della cena di gala che si è tenuta all'Hotel Bellevue San Lorenzo. Preceduti nelle cinque serate dalla determinazione di Matteo Rizzo de Il desco di Verona, ospite all'Hotel Lido Palace di Riva del Garda, dalla seducente adrenalina di Claudio Melis del Ristorante In viaggio di Bolzano a La Casa degli Spiriti di Costermano sul Garda, dal timido sorriso di Anna Corradi della Locanda vecchia Pavia, protagonista della cena al Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera, dall'alchimia visionaria di Terry Giacomello, per una sera ai fornelli del ristorante gastronomico Regio Patio dell'Hotel Regina Adelaide di Garda, e dalla generosa delicatezza d'animo di Alessandro Gilmozzi del El molin di Trento, che ha trovato dimora a Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera. Fish&Chef nel suo evolversi diventa anche un tavolo di confronto, un laboratorio culinario creativo: lo dimostra il sold out per tutte e sei le serate, e la grande partecipazione sia da parte del pubblico - 500 presenze - sia da parte dei produttori sponsor dell'evento.



meglio: io come alcuni altri miei colleghi qui sul Garda abbiamo iniziato a reinterpretare il prodotto di territorio in maniera libera, proponendo una nuova visione - la nostra - slegata dalle interpretazioni più classiche e conosciute. Ci siamo dedicati alla valorizzazione della materia prima, tentando di creare una "nuova tradizione". Io sono di origini friulane e ho lavorato in molti posti, ma questi prodotti, come ad esempio il pesce di lago, li usavo poco. Quando 10 anni fa sono approdato al Regio Patio e ho avuto modo di conoscerli meglio è stato amore a prima vista. Una scoperta che mi ha permesso anche di evolvere il mio stile.

VcG: Qual è la caratteristica principale della sua cucina? *Probabilmente l'approccio. Che poi è il fil rouge che si riconosce in tutti i miei piatti. Non è mai troppo "schematicamente" ragionato. Quando penso a un piatto nuovo immagino innanzitutto un gusto. E l'ispirazione mi può venire anche quando sto facendo tutt'altro. È come quando cerchi di ricordarti un nome... e, pensandoci, non ti viene di certo in mente. Poi ti concentri su un'altra cosa e zaaac... ti si accende la lampadina. È l'istinto che mi guida più che il ragionamento. Tutto questo poi si traduce in uno stile che privilegia sapori nitidi e identitari.*

VcG: Il piatto preferito che adora preparare. *In questo momento direi che è Spaghettoni "cacio e pepe" di mandorla e fave, ultimo nato della carta d'estate. In realtà con la vera cacio e pepe condivide solo forma,*

colore e presenza del pepe. Tra un mese quale sarà il mio preferito? Si vedrà. Seguo la stagionalità e cambio le proposte in Carta circa 8 volte l'anno. 4 Menù degustazione, compresi.

VcG: Il piatto preferito che adora mangiare. *Come ti ho detto, i fagioli in umido di mia nonna. Oggi me li preparano mia mamma o mia zia. Vere custodi ed eredi di questo modo di cucinare "per amore".*

VcG: Chi l'ha influenzata di più in cucina. *Visto che il lavoro del cuoco ha molte sfaccettature, direi che sono più di uno. Inizio con quello che è stato il mio mentore: Bruno Barbieri. Con lui ho lavorato fianco a fianco per 10 anni, in qualità di suo braccio destro. Con lui ho sviluppato il mio senso del gusto e l'istinto. Molte volte insieme cucinavamo - magari per amici - piatti non in Carta, nati istintivamente sul momento e mai più replicati. Un approccio figo. Con Schlegel, con cui ho lavorato al Castello del Sole di Ascona, ho imparato a gestire le persone, le situazioni. Ho di lui un ricordo molto bello: uno Chef di grande personalità, professionalmente e umanamente. Al Palace di Saint Moritz avevo come Chef di partita Sergio De Monti, tutt'ora mio carissimo amico e ristoratore gardesano; con lui ho condiviso servizi memorabili. Da lui ho imparato metodo e disciplina. Fondamentali per uno Chef. Era inoltre un gran lavoratore e trascinatore. Due qualità importanti che ho cercato di fare mie.*

"Ci siamo dedicati alla valorizzazione della materia prima, tentando di creare una nuova tradizione"



HOTEL REGINA ADELAIDE, UN'ESPERIENZA AUTENTICA

A pochi metri dal lago, nel centro storico di Garda, 59 eleganti stanze l'una diversa dall'altra, colazioni dolci e salate sfornate sul momento, proposte gastronomiche ricercate e stagionali, trattamenti benessere altamente personalizzati, sono il miglior modo per dare all'ospite il benvenuto. Un'elegante Villa Liberty dei primi del '900 e 4 raffinati edifici classici a essa connessi ospitano 23 Superior, 14 Junior Suite, 12 Junior Suite Deluxe, 8 Suite, 2 Loft Suite. Tutte diverse l'una dall'altra, sono arredate personalmente da Annalisa Tedeschi e si distinguono per mobili d'epoca, tessuti raffinati e dettagli di design. Dotate di ogni comfort, si affacciano sulla piscina, sul giardino, sul lungo lago o sulla principale via pedonale del paese, per garantire totale tranquillità agli ospiti.

Oltre al Ristorante Regio Patio, la struttura mette a disposizione dei suoi ospiti il "Ristorante Adelaide", elegante e luminoso, grazie ad ampie vetrate affacciate sul giardino che si sviluppa nel cuore della Villa Liberty. Arredi antichi, pavimenti in marmo, composizioni studiate in base alle fioriture stagionali: qui il piacere degli occhi si fonde con quello del palato. Tutti i giorni variano le proposte in menù: si sceglie tra 3 primi, 4 secondi, antipasti, formaggi, verdure fresche, dolci della casa, selezionati tra i grandi classici della cucina italiana. Ideale (e vantaggioso) per chi sceglie soggiorni lunghi, dispone anche di sommelier dedicato. Ospita cene di gala, matrimoni ed eventi, fino a 120 posti a sedere.



VcG: A cosa è dovuto secondo lei l'aumento d'interesse tra i giovani verso il mestiere del cuoco? *Quella del cuoco è sempre stata a mio avviso una professione importante. Fino alla rivoluzione mediatica che ci ha coinvolti negli ultimi anni, pochi in Italia ne erano però consapevoli. In Francia ad esempio il mestiere del cuoco ha sempre avuto un grande valore sociale, basti pensare ai riconoscimenti conferiti a Paul Bocuse, Fernand Point, Auguste Escoffier... Oggi credo però sia parimenti importante sottolineare che il nostro mestiere è fatto anche di dedizione e tanto impegno, mentale e fisico. La fatica passa poco a livello mediatico. Ma in questo mestiere c'è ed è giusto che i giovani lo sappiano. È compensata poi certamente dalle molte soddisfazioni e dalla passione, che non può mai mancare.*

VcG: Nella sua cucina quanto è importante la salute?

Direi molto. Cerco sempre di utilizzare sistemi di cottura che preservino oltre al gusto il valore nutritivo degli alimenti, come la bassa temperatura. Inoltre sono un fanatico della materia prima di qualità e fortunatamente condivido questa passione con la famiglia Tedeschi, titolare del ristorante gastronomico e dell'hotel per cui lavoro. Per questo abbiamo deciso di dotarci di un nostro orto, a cui contribuisco personalmente scegliendo cosa piantare e supervisionando la coltivazione. Ho scoperto che l'orto è un posto molto rilassante. Ogni tanto è piacevole ritirarsi nel silenzio.

VcG: Quanta attenzione viene data alle intolleranze?

Premesso che non è possibile offrire una carta priva di allergeni, siamo sempre disponibili per studiare varianti che non snaturino l'idea originale del piatto. Anzi confesso che alle volte è anche uno stimolo per approcciare diversamente la materia prima e/o la costruzione di un piatto.

VcG: Cosa pensa degli alimenti biologici e del "km 0"?

Ben venga la materia prima di qualità. È fondamentale per la buona riuscita di qualsiasi piatto. Mi piace la filosofia del biologico. Se trovo un produttore, anche piccolo, vicino a noi che fa un prodotto di eccellenza sono ben felice di collaborare con lui.

VcG: Quanto importante è l'affiatamento dello staff in cucina e una regola da seguire sempre nella sua.

È la base di tutto. Dico sempre che più della metà della tua vita è in cucina; è quindi fondamentale creare un rapporto di rispetto reciproco, onestà e naturalmente divertimento. Da me vige la regola delle tre C: comandare, controllare e correggere. Ma sempre con il sorriso.