

SIMONE RUGIATI

Amo il lusso... di casa mia



Sempre che non sia a spasso per il mondo ad aprire nuovi ristoranti o disegnare menù prelibati, incontrarlo a Milano non è difficile. Al Tartufotto, per esempio, bistrot contemporaneo appena inaugurato nel cuore di Brera, ispirato alla tradizione toscana e nato dall'esperienza della storica casa Savini Tartufi.

Dai fornelli, con il suo stile show-cooking, a consulente e designer di menù personalizzati, il passaggio è stato naturale. E per Tartufotto, Simone Rugiati ha disegnato un menù tutto a base di tartufo bianco e nero, dall'antipasto al dolce: «insieme a materie prime di alta qualità, in cucina uso il roner, un apparecchio di precisione utilizzato nei laboratori chimico-farmaceutici che mi permette di cuocere a bassa temperatura, con il vantaggio che gli alimenti, cotti al di sotto dei 70°, non perdono i succhi dalle fibre muscolari e si mantengono morbidi e non secchi», dice Rugiati, che quando ha tra le mani un prodotto di alta qualità non resiste: «sebbene negli ultimi anni i miei ritmi si siano fatti più serrati, di giorno o di notte trovo sempre il tempo per cucinare per me, per una cena romantica o in compagnia».

Entusiasmo e simpatia, fascino da chef giovane, brillante e appassionato, Rugiati, diventato volto noto del grande pubblico in trasmissioni tv come «La prova del

Gira il mondo, sceglie alberghi moderni, ma non freddi. Predilige ristoranti dove la cucina è semplice e poco elaborata e, nonostante mangi cose prelibate, il suo piatto preferito è quello che si prepara da sé, nella cucina di casa sua, usando quello che trova in frigorifero

◆ Cristina Piccinotti

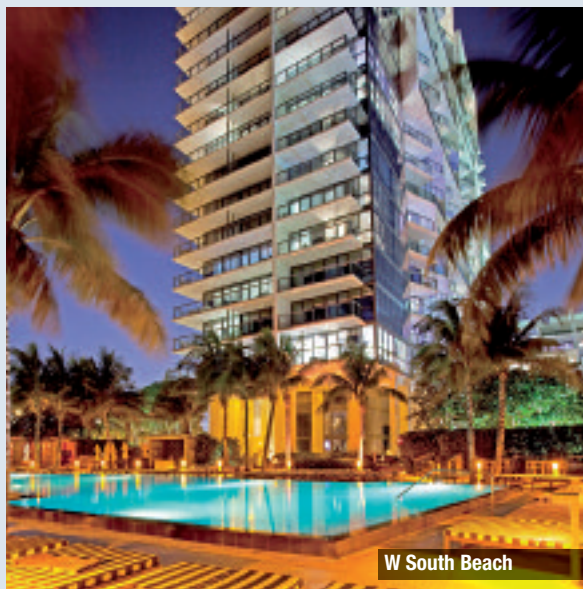
Cuoco» su Rai Uno, «Se in cucina c'è Simone» e «S.O. Simone» su Gambero Rosso Channel Sky, quando viaggia per lavoro o vacanza, in Italia o all'estero, a tavola sceglie piatti semplici e cotture che lascino inalterato il gusto del cibo. E, per dormire, alberghi minimal e contemporanei: «ma il mio lusso», dice, «rimane sempre la mia casa, dove nella mia cucina disegnata da me, invento ricette in totale libertà».

Mai fatto viaggi «zaino in spalla»?

«Come no, ho viaggiato all'avventura in Italia e in Europa, scoprendo il cibo preso per strada, nei vicoli, nei mercati».

Che tipo di vacanza preferisci?

«Adesso che vacanze e lavoro sono diventate una cosa sola, vivo i miei viaggi di lavoro all'estero come se fossero vacanze».





W New York



W Istanbul

A cosa non rinunci quando viaggi?

«Dopo una giornata piena di lavoro non rinuncio a rilassarmi con un buon drink consumato in camera o nel bar dell'albergo».

Cosa conta di più per te in albergo?

«Che le camere siano spaziose e confortevoli, che ci sia un lounge-bar d'atmosfera dove poter prendere un buon drink».

Il tuo albergo preferito in Italia?

«In Italia, se posso, dormo negli hotel della catena Boscolo. Sono moderni, accoglienti, ma non freddi, e ovunque vada ricevo sempre una bella accoglienza».

E nel mondo?

«In qualsiasi città del mondo vi sia un albergo della catena W, soggiorno lì. Addirittura, il mio desiderio di ve-

dere un W equivale, adesso, alla curiosità di scoprire cultura, cucina e vita di un Paese».

Qualche esempio?

«Il W New York, il W Istanbul, ma il mio preferito è il W South Beach di Miami: chic ma informale, con ambienti ampi e luminosi, stanze moderne e grandi vetrate sulla spiaggia che lasciano entrare tutto il sole della Florida».

E parlando di ristoranti?

«In questi giorni che sono a Milano occuperò uno dei quattro prestigiosi tavoli del ristorante La Malmaison. Spesso vado alla Posteria di Nonna Papera, ma appena posso mangio a casa, dove ho disegnato e fatto realizzare una cucina su misura per le mie necessità».

Quando vuoi riposarti, dove vai?

«Per sentire il calore vero e l'ospitalità autentica vado in Romagna, dove la cortesia è di casa».

Il miglior ristorante d'albergo che hai provato?

«Tra i tanti, l'Acanto, il ristorante dell'Hotel Principe Savoia di Milano».

Il tuo prossimo viaggio?

«A Buenos Aires, dove seguirò l'apertura di un nuovo ristorante italiano».

Dove dormirai?

«Ancora non lo so, te lo dico quando torno».



Ristorante Acanto del Principe di Savoia di Milano