

L'INTERVISTA Roberto Toro è l'Executive Chef del Belmond Grand Hotel Timeo di Taormina e dell'Otto Geleng, una stella Michelin

«Il risotto, un piacere che rende gradevole la vita»

Un piatto amato fin da bambino. «E in cucina cerco sempre di trasmettere il mondo di emozioni della mia infanzia»

Paola Pico

Non ci sono solo i pomodori di Pachino, il tonno rosso di Favignana o le arance rosse della Piana di Catania tra i piaceri della tavola che lo chef Roberto Toro ricorda nel suo libro "Piaci", pubblicato nel 2018. Ogni ricetta, infatti, racconta un percorso di viaggio che mira a esaltare la dieta mediterranea attraverso un ingrediente strettamente connesso con la località. Ma la memoria gastronomica dello chef comprende, tra le eccellenze italiane, anche il riso, quello della piana di Lentini, quello di cui parla con entusiasmo per ricordare e ricordarsi che il riso si coltivava anche in Sicilia, prima dei Savoia, quindi prima dell'Unità che, di fatto, ha fatto assumere a riso di eccellenza quello coltivato nel nord Italia.

Da come ne parla si capisce che ama molto il riso, o sbagliò?

«Ho sempre amato il riso, e al Timeo così come all'Otto Geleng c'è sempre in carta un risotto. Sono i piaceri, ritengo, che rendono gradevole la vita, e un buon risotto è sicuramente uno di questi. Certo, ha contato molto an-

che il ricordo del riso al pomodoro mangiato da bambino, un piatto semplicissimo che gustavamo a casa, perché ho sempre pescato molto dal passato e dai ricordi olfattivi, visivi e gustativi. Nei miei piatti cerco sempre di trasmettere il mondo di emozioni che da bambino vivevo quando osservavo mia madre in cucina. Tuttavia non manco di pragmatismo. Le mie ricette nascono, infatti, quasi a tavolino, dalla composizione e dall'accostamento di gusti e sapori, profumi e colori che ho già in mente».

Parle di capire che i sensi governano la sua cucina.

«Sicuramente, perché si mangia prima con gli occhi, poi si scopre il sapore del piatto, infine si arriva al gusto di quanto si mangia. È un percorso inevitabile che smuove tutti i sensi e che vale anche per il risotto».

Roberto Toro governa una cucina con uno staff di quasi quaranta persone (ventotto in sala, con settanta coperti nel locale che fa parte del ristorante dell'albergo Timeo, e solo sedici coperti nel ristorante Otto Geleng, quello con cui Toro ha ta-

Chi

gliato il traguardo della prima stella Michelin nel novembre 2019. Otto Geleng è un omaggio al pittore tedesco che per primo vive in Taormina una meta di alto livello turistico. Primo ospite di casa La Floresta, Otto convince la famiglia ad aprire nel 1973 il primo albergo città del Timeo. È il ristorante del Timeo e più informale, quello dell'Otto Geleng (aperto nel 2018 da Belmond Grand Hotel Timeo in occasione dei suoi 145 anni di attività) è un ristorante gourmet, esclusivo, accessibile solo a cena tra buganville fiorite, con affaccio sulla baia di Naxos e sullo sfondo il maestoso Etna. La clientela delle due ristoranti è certamente diversa ma accomunata - spiega lo chef - dalla stessa passione per la buona cucina italiana e i piatti della nostra tradizione. Il risotto è uno di questi.

Il risotto dell'Otto Geleng, poi, quello che lo chef ci propone in questa pagina, è di quelli che sono in carta almeno sei mesi all'anno, dalla primavera a tutto settembre (lo ha sostituito quello altrettanto richiesto che aveva co-

Siiliano, classe 1975. Roberto Toro è l'Executive Chef del Belmond Grand Hotel Timeo di Taormina. Cresciuto in una famiglia contadina a Palagonia, vicino a Catania. Toro si appassiona ai sapori del territorio fin dall'infanzia attraverso i piatti semplici ma ricchi di tradizione preparati dalle donne di casa. Per ampliare i propri orizzonti, dopo aver conseguito il diploma alberghiero inizia a viaggiare e a fare esperienze internazionali. In Nord Europa si confronta con nuove tradizioni culinarie, ma il suo stile rimane legato alle radici della cucina italiana e siciliana. E nel 2006 decide di tornare in Sicilia, al Belmond Grand Hotel Timeo, di cui è Ex-

ecutive Chef dal 2012. «Volevo tornare a casa e alle mie radici mediterranee per costruire qualcosa di importante nella mia terra».

La chiave del suo successo sta nella riscoperta della cucina siciliana nella sua semplicità. «La nostra terra vanta prodotti straordinari e quando si ha a disposizione l'ottimo materia prima non serve snaturare gli ingredienti: basta saperli accompagnare bene esaltandoli nel giusto modo». La cucina di Roberto Toro si basa sull'equilibrio e l'armonia tra sapori semplici e prodotti genuini e la sua filosofia di cucina è influenzata dalle memorie di bambino. I suoi piatti richiamano i colori, gli odori e i sapori della sua

infanzia.

Nel 2017 Toro si è occupato della cena di gala per i Capi di Stato partecipanti al G7 di Taormina, ha inaugurato la Settimana della Cucina Italiana negli Stati Uniti presso l'Ambasciata Italiana a Washington e ha pubblicato il suo primo libro, "Piaci", un invito alla scoperta della località meno note della Sicilia attraverso i profumi, i colori e i sapori degli ingredienti autoctoni. Nel 2018 ha aperto il ristorante Otto Geleng al Belmond Grand Hotel Timeo, per il quale ha creato un menu che esalta i sapori mediterranei con tocchi moderni e personali. Solo un anno dopo si è aggiudicato la prima stella Michelin.

commerciale la mia Sicilia e a comunicare alla clientela internazionale il fascino, l'eleganza e l'importanza della cultura e della tradizione gastronomica siciliana e italiana. Credo che fare lo chef in Sicilia sia un privilegio perché la ricchezza e la qualità dei prodotti è tale che consente un'espressione molto ampia ai fornelli, espressione che, spesso, con l'accostamento di gusti e sapori, si traduce anche in divertimento».

A proposito di comunicazione, crede nell'importanza dell'esposizione mediatica per uno chef?

«In tutta sincerità, credo non si possa negare che i media oggi sono il canale più

usato per comunicare chi si è e cosa si fa. Quello che non condivide, invece, è il messaggio sbagliato che spesso viene trasmesso a chi si avvicina alla cucina da spettatore. Penso a trasmissioni come Top Chef, o film come Soul Kitchen che travisano la realtà dei fatti dando alla vita in cucina un'immagine sfalsata. La vita da chef può dare certo soddisfazioni, successo e visibilità, ma è anche fatica, passione, tenacia, costanza e dedizione in un progetto di lavoro cui si deve rimanere fedeli, pena la sua vanificazione».

Lei è rimasto fedele al suo progetto, quello di tornare in Sicilia per cucinare a ospiti di tutto il mondo.

«Sì, dopo anni di esperienza all'estero, ha vinto la voglia di tornare in Sicilia per dar vita a un progetto importante. Il Timeo e poi l'Otto Geleng mi hanno dato questa opportunità. Tuttavia credo che non ci debba mai fermare nella vita come in cucina. Quindi, è naturale che altre iniziative e progetti mi sollecitino e mi faranno guardare lontano».



I risi usati da Roberto Toro

Solo il Carnaroli, il re dei risi, "siede" alla tavola dello chef siciliano che non utilizza alcuna delle varietà colorate di riso. Neppure per antipasti, insalate e amouse bouche. E con il carnaroli lo chef confeziona anche i suoi celebrati arancini: quelli al ragu, al pesce e vegetariani (al pesto, alla Norma, con verdure selvatiche).

La ricetta

Risotto con seppia, tenerumi e peperone croco

Ingredienti per 4 persone
320 g riso Carnaroli, 500 g seppia, 800 g zucchini bianca lunga, 100 g di foglie di tenerumi, 450 g cipolla bianca, 150 g carota, 100 g sedano, 0,70 g concentrato di pomodoro, 0,15 n. nero di seppia, 250 g pomodoro ciliegino, 0,02 g aglio, 0,60 g peperone croco, 150 g lime, 0,80 g peccorino siciliano, 0,80 g burro, sale e pepe q.b.

Preparazione

Per il brodo vegetale

Pulire e tagliare a metà 150 g di cipolla e lasciar rosolare in padella fino a raggiungere una lieve doratura. A questo punto aggiungere sedano, carota, pepe in grana e acqua fredda coprendo il tutto e lasciar cuocere per circa 2 ore. Infine, filtrare il contenuto della

padella e mantenere al caldo.

Per la crema di tenerumi

Pelare le zucchini e tagliare a piccoli cubetti. Tagliare a metà i pomodori da mettere in un tegame su un filo d'olio evo e aggiungere 150 g di cipolla tagliata finemente. Lasciare rosolare per qualche minuto con l'aggiunta di mezzo spinocchio d'aglio insieme alle zucchini già tagliate a cubetti. Coprire il tutto con il brodo vegetale, mescolare e lasciare cuocere per circa 30 minuti fino a quando il brodo non verrà assorbito del tutto. Successivamente riporre il contenuto all'interno di un frullatore e frullare aggiungendo dell'olio evo e foglie di tenerumi precedentemente sbollentate e passate in acqua fredda. Infine, filtrare il composto cremoso con un colino. Aggiu-

stare di sale e pepe e mettere da parte.

Per il ragu di seppia

Pulire e tagliare 100 g di cipolla in brunoise piccolissima. Tagliare a piccoli cubetti 300 g di seppia. Riporre cipolla e seppia all'interno di una padella con dell'olio evo e aggiungere il concentrato di pomodoro coprendo con acqua e mescolando il tutto. Lasciar cuocere per 30 minuti fino al restringimento del composto. Successivamente, fuori dal fuoco, aggiungere il nero di seppia e la scorza di lime grattugiata e amalgamare il tutto aggiustando di sale e pepe.

Per il riso di seppia

Riporre la rimanente quantità di seppia all'interno di un frullatore e frullare fino a ottenere un composto vellutato e omogeneo;

stendere il composto tra due fogli di carta da forno e battere fino a ottenere uno strato sottile. Riporre in forno a vapore e lasciar cuocere a 80°C per 8 minuti. Lasciar raffreddare e con l'aiuto di un coppa-pasta (dal diametro di 14 cm) ricavare quattro velli dalle dimensioni circolari.

Per il risotto
Tagliare la restante cipolla e rosolare fino a ottenere una lieve doratura; mettere il riso e continuare la tostatura per circa 5 minuti aggiungendo man mano del brodo vegetale caldo. A metà cottura inserire la crema di zucchini e ultimare aggiungendo altro brodo qualora fosse necessario. Aggiungere al composto così ottenuto del burro, peccorino

siciliano, succo di lime, sale e pepe e mantecare il tutto.

Impiattamento

Con l'aiuto di un coppa-pasta disporre il risotto sul fondo del piatto e aggiungere sopra del ragu di seppia. Coprire il tutto con il peperone croco precedentemente frullato fino a ottenere una polvere.

