

# Simone Rugiati conquista Bologna con il suo show cooking

scritto da Enzo Radunanza | 23/09/2015



***Lo Chef Simone Rugiati, domenica 20 Settembre, è stato protagonista di un fantastico show cooking presso lo "Stosa Store Bologna". Grazie alla simpatia, alla disponibilità e alla sua abilità ai fornelli, ha sedotto il numeroso pubblico intervenuto.***



Quando gli eventi di promozione commerciale si trasformano in occasioni di spettacolo e di intrattenimento piacevole, il pubblico risponde con interesse. E' quello che è avvenuto sabato 19 e domenica 20 settembre presso **Stosa Store Bologna**, il negozio di arredamento e cucine in via Vecchia Persicetana 7/2.

Nei due giorni, i visitatori hanno potuto esplorare l'elegante show room e ammirare le nuove collezioni per rendere più accogliente la propria casa. Inoltre è stato presentato "**PRIME Home**" l'utile **servizio di consulenza** per la progettazione di interni che viene messo a disposizione dei clienti anche con un blog alimentato da architetti, arredatori, progettisti e designer. **PRIME Home** non riguarda solo il mondo delle cucine ma fornisce tante idee per l'arredo, la ristrutturazione, la domotica e la tecnologia, e tutto all'insegna della funzionalità e del **design a prezzi accessibili**.

Il momento clou del weekend, però, è arrivato domenica 20 settembre con l'intervento del famoso **Chef Simone Rugiati** - testimonial di Stosa Cucine - il quale, circondato da una folla di ammiratori (e soprattutto di ammiratrici) si è esibito in uno show cooking, preparando in diretta dei "**Tagliolini ai porcini e speck su crema di zucca**" e un' "**Insalata calda di gamberi croccante**". Due piatti che esprimono felicemente la **teoria dei "contrast" in cucina** di cui ha parlato anche Simone spiegando, con una certa poesia, che il palato va stimolato e sorpreso attraverso sapori inaspettati e contrapposti. Una simile armonia si ottiene abbinando, consapevolmente, morbido e croccante, dolce e acidulo, caldo e freddo. Forse è più facile a dirsi che a farsi ma la cucina è anche sperimentazione, creatività e improvvisazione.

### **Lo Show Cooking di Simone Rugiati**

Al centro di una bellissima cucina in stile moderno di Stosa Cucine, Rugiati è apparso a suo agio tra

la gente dimostrando le sue doti di intrattenitore esperto di cui, peraltro, eravamo già a conoscenza grazie ai suoi programmi in TV. Simpatico e comunicativo, non si è limitato solo a cucinare ma ha dispensato consigli, rivelato trucchi e ha risposto alle domande degli appassionati. Ha raccontato la sua idea di una **cucina fatta di pochi ingredienti**, di alta qualità e rispettando la stagionalità e ha dimostrato come, per la riuscita di una ricetta, sia necessario “studiare” le materie prime che abbiamo a disposizione. Solo toccandole, assaggiandole e valutandone consistenza e caratteristiche, scopriremo il modo più adatto per trattarle.

Come i giocolieri riescono a fare spettacolo e a rendere magici oggetti semplici e banali, questo straordinario performer dei fornelli ha dimostrato come degli alimenti semplicissimi possano dare vita a piatti da gourmet. Ma, prima di accendere i fuochi e “regalarsi” al suo pubblico, **Simone Rugiati** ha risposto alle domande di un selezionato gruppo di giornalisti e blogger, tra cui era rappresentata anche **La Gazzetta del Gusto**. Scopriamo cosa ci ha raccontato.

### **Secondo Lei i programmi televisivi riescono a trasmettere un'idea credibile del faticoso lavoro di uno chef?**

La televisione non diffonde un'idea realistica del lavoro in cucina. In quei contesti tutto sembra tranquillo e rilassato ma non bisogna dimenticare che si tratta solo di trasmissioni, sono dei reality. Negli ultimi anni ho assistito a un incremento delle iscrizioni alle scuole alberghiere che mi ha fatto molto piacere. Io ho deciso di fare lo chef a soli 10 anni ma quando ho comunicato ai miei genitori che volevo iscrivermi alla scuola alberghiera loro non volevano; ricordo che mio padre non mi ha parlato per un anno. Il motivo era, soprattutto, che è lavoro molto duro. Alzi pentoloni pesantissimi, entri ed esci dalle celle frigorifero passando dal caldo al freddo, rimani molte ore in piedi e ti spacchi la schiena, lavori nei giorni di festa quando i tuoi amici sono in vacanza. Quando sei molto giovane è dura rinunciare a tante cose e, anche successivamente, è un mestiere difficilmente conciliabile con i ritmi di una famiglia. Sicuramente se hai passione riesci a superare tutto ma non si deve nascondere la realtà.

### **Perché, tra gli Chef, ci sono più uomini che donne?**

Rispondo con due motivazioni. La prima è che la donna cresce con l'idea della cucina come “dovere”; lo considera quasi un obbligo da adempiere e ciò non contribuisce a rendere questo lavoro attraente. In secondo luogo ribadisco il concetto che è un lavoro estremamente faticoso, anche a livello fisico.

### **Cosa fate Voi chef per promuovere il cibo italiano nel mondo, da sempre apprezzato per la genuinità?**

Questa domanda mi consente di annunciare un mio progetto che partirà fra pochi giorni. Sto per lanciare una linea di alimenti a lunga conservazione ma di altissimo livello che potranno essere venduti nella GDO a prezzi accessibili. Inizialmente saranno una trentina di prodotti, dalla passata di pomodoro alla pasta ad altre tipicità italiane. Il problema dell'Italia è che dobbiamo diventare più capaci di difendere i nostri prodotti alimentari all'estero. Mi sembra assurdo che, fuori dai nostri confini, vengano commercializzate delle eccellenze che recano una bandierina dell'Italia e senza che ci opponiamo con fermezza a queste sofisticazioni. Si tratta di un obiettivo che deve essere perseguito dalla politica. Quando uno straniero acquista quei prodotti che non rispettano i nostri criteri di qualità e ne rimane poco soddisfatto, ne risulterà danneggiato e screditato l'intero settore agroalimentare italiano.

### **Qual è il tuo piatto preferito o quello che ricordi con affetto?**

Non riesco a pensare ad un piatto preferito perché mi piacciono tante cose. Se, invece, parliamo di piatti a cui sono affezionato penso a quelli della tradizione toscana che preparavano le mie nonne come la ribollita, l'arrosto girato nel forno, il cinghiale o la lepre in umido, la trippa.

### **Cosa ti ha lasciato, dal punto di vista umano e culinario, l'esperienza di Pechino Express**

**anche in riferimento alla cucina vegetariana.**

Umanamente è stata l'esperienza più bella della mia vita. Tra le varie cose, ho imparato a non buttare via il cibo e a non sprecarlo, per quanto possibile. Ho scoperto della gente che, seppure non viva nel benessere, riesce ad essere umana, disponibile e generosa. Dal punto di vista culinario, sicuramente, tra le cose che ricordo di più sono il riso e la grande varietà di spezie che ho potuto conoscere proprio nei luoghi in cui si producono.

**Cosa suggerisci agli amanti della cucina?**

Passate più tempo con le vostre nonne per scoprire i segreti della cucina italiana. Cercate ad esempio di imparare come si fa la vera pasta sfoglia.