



## Con la pizza di Sansone nell'«Olimpo» dei ristoranti di Riyadh

A RIYADH, in Arabia Saudita, è stato inaugurato un ristorante italiano chiamato «L'Olimpo», che vede come partner un ristoratore della Valdinievole. Si tratta di Antonio Sansone, noto come istruttore della Scuola italiana pizzaioli e sempre ai vertici nei campionati mondiali di pizza. Sansone è stato contattato da una importante società saudita per creare un ristorante nella capitale (6 milioni di abitanti).

«L'OLIMPO» è un ristorante di lusso, come si conviene nelle grandi città arabe, dove i locali chic sono abitualmente frequentati da emiri, sceicchi e membri della famiglia reale. Sorge nel

corso principale della città, proprio dove si affacciano i palazzi più sontuosi ed i centri commerciali che appartengono a queste ricchissime famiglie.

Sansone quindi ha voluto che il ristorante rispecchiasse l'ambiente in cui è inserito dal punto di vista della bellezza delle architetture e dello sfarzo degli arredi. Ma, soprattutto ha voluto puntare sulla grandissima qualità dei piatti.

LA CUCINA tradizionale italiana figura abbondantemente sulla carta de

«L'Olimpo», dove un pranzo costa mediamente 200 euro a persona (non si parla di vini, chiaramente, trattandosi di un paese musulmano). Anche la pizza (40 euro) vi compare come fosse una portata di lusso, una leccornia che pochi nei Paesi arabi conoscono.

**LUSO**  
Un locale che è frequentato da emiri, sceicchi e principi reali

«L'OLIMPO» ha ottenuto subito un grande successo e le prenotazioni si susseguono con frenesia. Merito anche della bravura di Sansone che ha saputo prendere gli Arabi per la gola.

# «La mia cucina diventa uno show»

Rugiati, dall'Alberghiero ai trionfi in tv

di CHIARA CAVALLI

**S**IMONE RUGIATI, è senz'altro lo chef giovane più affermato d'Italia. Ventiseienne di Santa Croce sull'arno, ha studiato e si è formato all'Istituto alberghiero «Ferdinando Martini» di Montecatini, ed alla Valdinievole è rimasto sempre molto attaccato. Un'occasione per dimostrarlo è stata la straordinaria serata di «Showcooking» (come dire: cucinando facendo spettacolo), che si è tenuta presso l'elegante «BK1 conceptSpace» di Simone Galligani, complice un'idea di Maurizio Bendinelli.

**COMUNICATORE**  
Il giovane chef protagonista al BK1 fra scomposizioni e contrasti di gusto

pizzico di orgoglio suo padre, che dell'handball è rimasto dirigente. «Sono molto soddisfatto della serata - ha commentato alla fine l'ex allievo dell'Alberghiero - lo staff del BK1 è molto efficiente, e questo spazio dedicato al gusto è semplicemente fantastico». Lo stile di Simone Rugiati è semplice e diretto: è un affabile comunicatore ed ogni portata che esce dalle sue mani vien voglia di riproporla a casa propria. In realtà

la sua cucina non è semplice, perché si basa su accostamenti arditi, contrapposizioni e contrasti di gusti, scomposizioni di ricette celebri. Come, per esempio, nel piatto «Terra e mare si incontrano con passione», un filetto di chianina al sangue è avvolto da un filetto di pesc spada appena scottato. Quello che c'è di semplice, nelle ricette di Rugiati, sono gli ingredienti. Le sue prelibatezze rifuggono dai soffritti pesanti, dai burri, dai pasticci. Verdure, agrumi e formaggi acidi la fanno da padrone.

**RUGIATI** tornerà fra gli spazi ricercati del BK1 il 31 marzo e il 28 aprile, grazie alla brillante collaborazione fra Simone Galligani e il direttore artistico Maurizio Bendinelli.

**IL MAGNETISMO** di Simone, conosciuto come il volto televisivo di «Gambero Rosso channel» e della «Prova del cuoco», ha coinvolto il pubblico in ogni sua composizione culinaria, svelando trucchi e idee gustose, semplici da riproporre anche a casa. «Showcooking» è spettacolo e lezione di cucina e senza dubbio uno sfizio per il palato. Alla fine della preparazione di ogni portata, meticolosamente svolta e spiegata sotto gli occhi di tutti i commensali, i camerieri servivano il piatto in tavola con l'abbinamento di vini selezionati e di grande spessore.

**SIMONE RUGIATI** oggi si divide tra Roma, Milano, Pisa, Parma e Parigi. Appassionato di sport, ha giocato nella nazionale juniores di pallamano, come confida con un



IL PERSONAGGIO

## Manicaretti italiani doc sul Mar Rosso con Gallo

**NELL'OASI INCANTATA** di Nabq, a due passi da Sharm El Sheikh, nel villaggio di Tandra beach resort, capita di trovare grandi gruppi di turisti italiani, fino a sei - settecento per ogni turno settimanale. L'executive chef di questo grande e bellissimo villaggio affacciato sul Mar Rosso, si chiama Francesco Gallo, originario della Campania ma naturalizzato in Valdinievole. Si è infatti sposato a Chiesina Uzzanese ed ha lavorato nella nostra città al Grand hotel & La Pace, al Tamerici & Principe, all'Imperial garden ed al Tettuccio. Sul Mar Rosso oggi Gallo propone una cucina ricchissima dei migliori piatti italiani, dagli antipasti fino ai dessert, conquistando il gusto di tutti gli ospiti (Foto Goiorani).



## GUIDA DEI BAR

### Cinque locali in evidenza

**I BAR della Valdinievole meglio dei ristoranti.** Nella guida 2007 del gambero Rosso «Bar d'Italia» i locali della nostra zona sono ben cinque e hanno ottimi recensioni. La guida ha due giudizi, uno per il locale e l'altro per il caffè. Il voto più alto, tre chicchi è per il caffè di Slitti a Monsummano: «Una miscela di caffè - si legge nella guida - preziosa quanto introvabile». Per quanto riguarda invece il locale nel suo complesso tutti i cinque i locali ottengono le due «tazzine». Si tratta oltre che di Slitti di Carlotta, Cascina e Giovannini a Montecatini e Pulter a Pescia. I giudizi sono più che lusinghieri e per tutti i due chicchi vanno un po' stretti. Carlotta viene definito «un piccolo scrigno di bontà» e vengono elogiati il cheesecake, la sacher e le crostate di frutta. Per la Cascina si parla di «locale affascinante» e un posto di primo piano viene dedicato al sushi-bar e ai cocktail a cominciare dal mojito. «Nel regno dei fratelli Giovannini, una famiglia che ha insegnato a fare pasticceria a tutta la Toscana» una citazione particolare per la «grandiosa torta formaggio e pera, che da sola merita un viaggio». Sottolineato anche il servizio «sempre molto garbato» e le tartine ripiene. Per il Pulter di Pescia in evidenza il cocktail Manhattan e la cioccolata in tazza. Per Slitti elogi particolari per la slittosa e lattenero, oltre anturalmente ai celebri cucchiani di cioccolato.

g.g.