

IL MENSILE DEL **CORRIERE DELLA SERA**

# Style

MAGAZINE

## In società

Gli schiavi  
del biliardo

## Ritratti

Clancy Martin  
e l'«arte della bugia»

## Impossibili

Sorelline Bonaccorsi

## Interni

Tommy Hilfiger,  
villa ai Tropici

## Vacanze

Locande proletarie

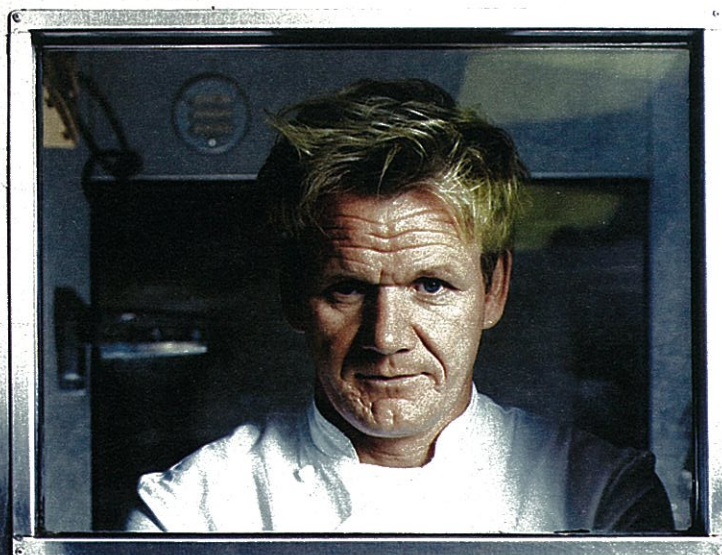
## René Redzepi

32 anni, miglior chef al mondo.

«Ecco perché il cibo  
è l'impresa più importante»

*cuoco power*

**chef multi-media**



**STATE LAW**  
REQUIRES THE TEMPERATURE OF PERISHABLE FOODS  
HELD IN THIS UNIT BE KEPT AT OR BELOW  
**41° F.**  
(NORTH OF LOS ANGELES, IN PARTMENT OF IN ALL THE STATES)

## **GORDON RAMSAY**

Non ci vuole molto per capire che Gordon Ramsay è, in fondo, un calciatore mancato prima di essere uno chef. Anzi, uno dei re Mida del suo settore: 22 milioni di euro di guadagno in un anno. Spietato nelle considerazioni: «I cuochi sono i peggiori businessman nel mondo», le sue parole s'infrangono sui soffitti a cassettoni dell'esclusivo relais Castel Monastero, a 20 chilometri da Siena. Qui lo scozzese firma la cucina del ristorante Contrada. Quattro figli, una moglie, ristoranti, libri, tv... chi più ne ha più ne metta. «Riesco a fare tutto». Una carriera a mille all'ora per lui, oggi 44 anni. **Dica la verità, quell'incidente al ginocchio durante un allenamento nelle giovanili del Glasgow Rangers le ha cambiato la vita...** «Vero, avevo 19 anni. Non solo, il divorzio dei miei genitori, un altro colpo. Sono andato a vivere con mia sorella e mi sono iscritto a un corso di cucina». **È stata dura?** «“Mi fate cucinare o me ne vado” ho detto». **Se ne è andato?** «Da Marco Pierre White, quindi in Francia, da Guy Savoy, Joel Robuchon, Alain Ducasse». **Poi il successo, la tv, le critiche...** **Qual è il vero Ramsay?** «Non quello della tv (*il suo programma, Hell's Kitchen, è uno dei reality più famosi negli Stati Uniti*, ndr), non la guardo nemmeno: non è cucina. Deve esserci passione. Il cibo è come il calcio. Dove c'è passione c'è discussione. Roberto Baggio era il migliore del mondo, poi ha sbagliato un rigore ed è finito in croce». **Gode di buona salute la cucina inglese?** «Dico basta al foie gras in lattina e al cioccolato con il caviale. Per fare la molecolare di Ferran Adrià bisogna studiare, tanto: non serve improvvisare. Sono per la semplicità, ingredienti freschi, veri, come quelli mediterranei». **Lo chef di riferimento?** «L'italiana Nadia Santini di Dal pescatore, a Canneto sull'Oglio, Mantova. È autentica, come la sua cucina. È rimasta fedele al territorio». **Il suo primo piatto lo ricorda?** «Era una spigola arrosto con salsa di vaniglia, da Guy Savoy». **Dicono di lei che sia un uomo vero, sanguigno. Condivide?** «Ammetto che, se sono arrabbiato, non faccio nulla per nascondere...». (M.R.)