

Lo Chef Massimiliano Capizzi si racconta

Lo chef regala ad un piatto, ciò che lo sguardo consegna al palato". Così recita l'apertura del sito internet dello chef Massimiliano Capizzi che definisce la sua cucina creativa, classica e ricercata. Il piatto che più lo rappresenta è L'amatriciana di mare, un primo che ha riscosso molto successo al Taste of Rome e che proprio lo Chef ha inventato. Capizzi è creativo ma tradizionale, giovane ma con molta esperienza e per di più social: per sbirciare i suoi trucchi in cucina ed entrare in contatto con lui e la sua passione per il buon cibo basta seguirlo sulla sua pagina Facebook o cliccare sul suo sito internet www.massimilianocapizzi.it. E in più è anche belloccio, come tutti gli chef del momento.

Iniziamo dal presente, sei lo chef del Giusto Gusto a Civitavecchia, perché hai scelto questo locale e come ne stai impostando la cucina? Ho scelto questo locale perché aveva delle basi referenziali molto buone e un grandissimo potenziale dato dal punto e dall'arredo. La stima e la collaborazione con i proprietari ha creato un legame di grande professionalità e rispetto che ha dato ancora più forza a questo gruppo. Riguardo all'impostazione della cucina, ho creato una linea di piatti molto semplice e creativa, esaltando il vero sapore del pesce, unendo la cucina povera tradizionale italiana.

In passato hai lavorato in ristoranti importanti, qual è la formula del tuo successo? La formula del successo di uno chef è la determinazione, l'umiltà e il credere in ciò che fa.

Come è nata la passione per la cucina? La passione per la cucina è una cosa che ho scoperto fin da quando ero piccolo e dal mio punto di vista credo decisamente che è un lavoro che si inizia a fare già dai piccoli, in sintesi, chef si nasce.



Dove ti sei formato? Mi sono formato lavorando accanto a illustri chef nazionali e internazionali per cui ho grande ammirazione.

Quali sono i tuoi modelli? I miei modelli sono Cannavacciuolo, Alberto Ciarla ed Heinz Beck.

Cosa pensi degli chef in Tv come Antonello Colonna, Simone Rugiati, Chef Rubio? Sono le nuove star? Degli chef in Tv penso che alcuni siano bravissimi, altri montature mediatiche.

E secondo te perché si moltiplicano i programmi Tv sul food? Perché è la moda del momento

È la Tv più che i ristoranti il futuro del food? No, la Tv sta rovinando le persone che credono che quella sia la ristorazione, quando questo mondo è stressante e faticoso ma dà molte soddisfazioni.

Quali sono i tuoi ingredienti preferiti in cucina? L'olio, a seconda della tipologia riesce ad accarezzare quasi tutti i piatti.

Con quali ingredienti si conquista una donna? Meglio il dolce o il salato? Dipende dalla donna, forse un buon menù che partendo dall'antipasto al dolce legghi bene tutti i sapori.

Perché gli chef sono diventati i nuovi sex symbol? Ripeto, è una moda del momento ma la Tv sta esagerando, la realtà di uno chef è tutt'altra. I ragazzi che decidono di intraprendere questo mestiere al giorno d'oggi lo capiscono troppo tardi.

[Read More](#)