

Gente di qui



Roberta Vianello, lo chef Claudio Cesena e Paola Bergamaschi a Studio Italiano; a destra, la preparazione della pasta

Lo chef insegna ai tedeschi i segreti di pasta e “chisolini”

Missione in Germania per Claudio Cesena che è riuscito a sposare le due cucine grazie anche ai consigli della mamma bavarese

Donata Meneghelli

FIorenzuOLA

● Lo chef Claudio Cesena ha una doppia identità: è piacentino (di Fiorenzuola, dove ha il ristorante Locanda San Fiorenzo) ma anche bavarese (la mamma è originaria di un paesino vicino Monaco, dove Claudio è nato 46 anni fa). Nella sua cucina porta con sé questa doppia identità, unendo la creatività italiana e il rigore tedesco. Innova, ma senza mai perdere di

vista la tradizione. Non è un caso che sia stato chiamato a Monaco, a Eataly, per tenere un corso di cucina dedicato alla tradizione pia-

Grande successo degli abbinamenti coi salumi piacentini

Menu degustato a Monaco esaltato dai vini emiliani

centina ed emiliana. Racconta: «Ho insegnato a uomini e donne, dai 18 ai 60 anni, come fare la sfoglia per gli anolini. Con l'aiuto del mio cuoco collaboratore Michele Conforti, abbiamo preparato insieme ai corsisti la versione rivisitata degli anolini, serviti su crema di patate (ingrediente tipico della cucina tedesca di questa zona) con coppa piacentina croccante. Tutti i tedeschi sono entusiasti di qualsiasi cibo provenga dall'Italia. Amano anche il “fare a mano” la pasta. Insieme abbiamo inoltre preparato insalatina di farona con mele al balsamico, pinoli e melograno; come dolce abbiamo proposto il semifreddo al croccantino con salsa al panettone tostato. I piatti sono stati gustati nel nostro pranzo finale, accompagnato da vini rigorosamente

emiliani». Il contatto tra lo chef italo-tedesco e Monaco si è rinsaldato negli ultimi anni grazie a Paola Bergamaschi, imprenditrice di origini fiorenzuolane che vive a Monaco da vari anni; vi ha fondato - insieme a Roberta Vianello - una scuola privata di lingua e cultura italiana, frequentata da allievi internazionali. «Nell'accogliente sede di Studio Italiano, centralissima a Monaco, abbiamo insegnato a fare il chisolino o gnocco fritto - spiega Cesena - Anche questo è stato molto apprezzato, perché può servire anche come street food, o spuntino veloce. Lo abbiamo naturalmente accompagnato con salumi piacentini. Essere ambasciatori del territorio piacentino, dei suoi saperi e sapori, per me è stato un onore».