

Il pamphlet La cucina dell'anima dello chef Enzo Pettè «Basta fornelli in tv»

Finalmente uno chef che non va in tv e ama soltanto cucinare. Lo Chef del ristorante «Lo Sfizio» che si trova all'interno dello Starhotel Rosa Grand di Milano in Piazza Fontana - si confessa in una conversazione senza peli sulla lingua con Roberto Messina, giornalista e scrittore, in Enzo Pettè - *Una cucina dell'anima* (Rubbettino, pagg. 93, euro 19.00). Per Pettè il piatto più difficile restano gli spaghetti ai tre pomodori perchè in essi si

cela la vera arte culinaria. Fautore della scelta di prodotti soltanto genuini, Pettè - nato ad Essen in Germania ma calabrese di nascita e nell'anima - è forse l'unico cuoco il quale si sia dedicato con assoluta determinazione a cercare di modificare il luogo comune - duro a morire - per cui nei ristoranti dei grandi alberghi si mangia male. Grazie a lui l'antico concetto di locanda dove un tempo si pernottava e si mangia-

va sta rinascendo in Italia, tant'è che chi attraversa la soglia de «Lo Sfizio», non può evitare di ritornarvi. Last but not least, è stato uno dei primi cuochi ad andare in televisione prima della abbuffata mediatica di questi anni. Deliberatamente, ha scelto di non andarci più: «Io cucino meglio in cucina, che in uno studio televisivo con tempi innaturali e occhi puntati».

ALBERTO PEZZINI

