DELLA NUOVA RISTORAZIONE

TRO CHEF

RICHARD LEIMER > GRAND HOTEL BAGLIONI

Una vista spaziale sulla nostra cucina

Richard Leimer, cognome del Sudtirolo, nato nel Regno Unito, ma assolutamente... Italiano. Ha iniziato con la scuola alberghiera di Camogli (viveva in Liguria) poi navi da crociera: una passione, quella per il mare, che fa sempre parte della sua vita a 360°. Tra le prime esperienze il ristorante Manuelina di Recco, il Cenobio dei Dogi a Camogli e l'Imperiale di Santa Margherita. In Toscana ricorda con molto affetto il Paese dei Campanelli con la Famiglia Frosali a Petroniano e gli anni al Don Chisciotte con l'amico Viligiardi per poi approdare al GH Baglioni di Firenze, che vanta una stupenda terrazza estiva un ristroante vetrato all'ulktimno piano

La cosa che hai fatto della quale sei più orgoglioso e quella che (eventualmente) non rifaresti.
Quando con Amici abbiamo vinto la Cook and Sail di Venezia nel 2005, una coesione perfetta di amicizia, mare, vela e cucina. Un pensiero a volte passa veloce: Se avessi fatto il Nautico per fare l'ufficiale?
Ingredienti e ricetta per un locale di successo.
Deve esprimere carattere, comodità quanto basta, abbondante gentilezza, un pizzico di simpatia, un cucchiaio di umiltà, tanta passione e fiocchi di sorrisi e per finire un pizzico di fortuna.
La Vostra cucina spiegata con poche parole semplici a chi non vi conosce...
Cucina del territorio con qualche eccezione che esce dai confini, rimanendo sempre nel Bel Paese, materie prime fresche e di qualità, cucina tipicamente mediterranea, colorata e gustosa.
Il vostro/vostri "piatto forte", la vostra "specialità"...
Piccione disossato e farcito a stagionalità.
La pietanza che preferisci lavorare.
Il pesce.
Il vostro piatto più difficile da realizzare, ma di maggior soddisfazione.
Cannolo di zucchero caramellato e mandorle, crema di ricotta e arance amare candite, salsa di ribes rosso.
Un ingrediente o un piatto sopravvalutato? Un ingrediente o un piatto sottovalutato?
Ritengo che ogni ingrediente abbia il suo perché. Oggi poi con le tecniche di cucina anche prodotti semplici diventano speciali e prodotti di prima qualità eccellenti. Il segreto sta proprio nella buona lavorazione di ogni singolo ingrediente.
A cena con un buon vino. Quale? Oppure una birra, quale consigliate?
Rosso: Le Pergole Torte. Bianco: La Ribolla Gialla. Birra: Pilsner Urquel.
In breve, facci venire l'acquolina in bocca, raccontandoci i piatti salienti del menù di primavera...
Crema di piselli code di gamberoni scottate in olio evo e polvere di nero di seppia; Gnocchi al limone frutti di mare e mantecato di fave fresche; Tartelletta al lime e lamponi e piccoli funghetti di meringa; Tonno rosso alla piastra verdure di stagione croccanti e riduzione di sakè.
A cena a Firenze e in Toscana in un altro ristorante... Chi?
A Firenze rigorosamente all'Ora d'Aria da Marco Stabile, una vera emozione di sapori. Nei dintorni ma non troppo alle Scuderie a Passignano: Toscano Passione e Cordialità.
Firenze a tavola? Un parere sulla ristorazione nella nostra città....
Troppa improvvisazione e poca passione, solo lucro.
Hai la bacchetta magica. Tre cose che faresti per Firenze.
Tornare alle proprie origini in chiave moderna.

RISTORANTE DEL BAGLIONI GRAND HOTEL, FIRENZE
Piazza dell'Unità Italiana, 6 - 055 23580 - www.hotelbaglioni.it