

Vercelli, 28 Gennaio 2015

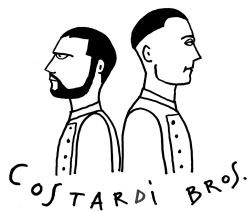
Il cibo trova sempre coloro che amano cucinare
Ratatouille

La vita professionale di uno chef inizia sempre nello stesso modo: con una scuola professionale, con uno studio da autodidatta. La differenza la fanno le persone che si incontrano lungo il percorso che ognuno sceglie di fare e il modo in cui queste lasciano, inevitabilmente, il segno nel tuo modo di cucinare.

Essere uno chef vuol dire essere pronti a sacrificare la propria vita, senza mai spegnere la luce della passione e della determinazione, unici ingredienti che non possono mai mancare nella cucina di un cuoco che si rispetti.

Christian, classe 1978, è il maggiore dei fratelli Costardi e durante il suo cammino innumerevoli sono state le persone che hanno dedicato tempo e sapere forgiando lo chef che oggi è diventato, attraverso esperienze tangibili e consigli di vita. Ad *iniziarlo* al mondo della cucina lo chef Pierluigi Bacchetta, insegnate alla Scuola Alberghiera di Stresa, con il suo esempio e quelle parole che ancora oggi portano Christian a stare ore davanti ad un piatto, fino al momento esatto in cui profumi e sapori raggiungono il mix perfetto di un piatto che deve lasciare il segno. Sono incontri che ti permettono di non mettere mai un punto tra te e la cucina e tutto questo prima che mettesse ancora piede nella brigata dell'Hotel Club di Baja Sardinia, e prima ancora di arrivare sulle sponde del Lago Maggiore. La prima vera occasione in cui però Christian mette alla prova gli insegnamenti sino a quel momento ricevuti è alla corte di un altro grande chef, Daniele Turco, a cui era affidata la cucina dell'Hotel Regina di Venezia. Inizia vestendo i panni dello chef di partita, prima di ricevere l'incarico, con immensa sorpresa, di guidare La Cusina. Parliamo di un ragazzo di 21 anni al quale era appena stato affidato l'incarico di secondo chef all'interno di un importante ristorante, un ragazzo piemontese chiamato a fare cucina veneziana, rivisitandola in modo creativo come nessuno mai era stato in grado di fare, fino a quel momento. A Christian le sfide piacciono, da sempre e dopo due anni di intenso lavoro, studio e dedizione, decide di tornare a casa, laddove era nato lo chef, forse anche prima dell'uomo, a Vercelli, nell'hotel di famiglia che porta il nome della sua mamma: Hotel Cinzia.

Quella terra diede i natali a Christian e Manuel, quell'hotel non era solo il luogo dove i due fratelli erano cresciuti ma era stato l'alba di quello che oggi sono, oltre ad aver rappresentato quella possibilità che a molti è negata, di poter imparare e mettere a frutto l'esempio e la tradizione culinaria dei nonni che nel lontano 1967 tennero a battesimo Cinzia, la prima a guidare il ristorante stellato che tutti oggi conoscono.



L'ambizione è un pregio della famiglia Costardi, come anche la passione, e la cucina che giorno dopo giorno prende forma inizia a contraddistinguersi per la sua creatività, per l'attenzione meticolosa al territorio e alle materie prime.

E' così che in carta si fanno largo 25 qualità, ben diverse e distinte tra di loro, di risotti. Perché siamo nella terra del riso ed è da lì che occorre partire. Non fosse altro che per riconoscenza. Risotti espressi, adatti a chiunque e senza obbligare mai un secondo commensale a prendere la stessa portata.

Anni dopo ma solo perché bisogna dargli il tempo di crescere, entra in scena, l'altro Costardi, Manuel, classe 1987: a lui è affidata la direzione dei dolci.

In questi casi si osa dire che buon sangue non mente e in effetti l'amore per la cucina è intatto e puro anche in Manuel, che sceglie di diplomarsi all'istituto alberghiero di Varallo, perfezionando i suoi studi con due stage al Four Season, all'ombra dello chef Sergio Mai. E' lì che il mix di tradizione e innovazione fanno sì che la cucina di Manuel diventi emozionale ancor prima che gustosa.

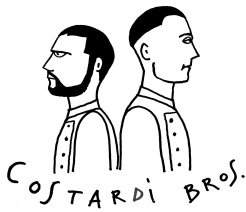
Sono piatti che vengono letteralmente *usati* da Manuel e Christian per comunicare e manifestare a chiunque varchi la soglia di quel ristorante la gioia, la ricerca, il sudore che c'è dietro un mestiere che dà più di quanto toglie.

E' la cucina dei Fratelli Costardi che prende forma e quota e che rintraccia nell'ingresso nei JRE la ciliegina sulla torta. A dire il vero i giochi erano cominciati un po' di tempo prima, con la partecipazione a Identità Golose nel 2008, con Squisito 2009 subito dopo e con la partecipazione a Vico Equense, alla corte di Gennaro Esposito, in veste di giovani talenti della cucina italiana.

I premi che arrivano sono la conseguenza di quanto seminato: giovani dell'anno per la Guida dell'Espresso (premio Cavit), migliori giovani del Nord Ovest per la Guida Touring Club a novembre e, nello stesso mese, la Stella Michelin. Il traguardo e trampolino al quale ogni chef che si rispetti ambisce ad arrivare. Il battesimo di fuoco è avvenuto.

Il **2010** è l'anno della conferma: all'annuale festa di Vico ora entrano dalla porta principale, tra chi ha fatto la storia della cucina italiana, subito dopo aver seguito la direzione, a Milano, della Barilla Food Forum.

Il **2011** regala, oltre alla consueta partecipazione a Identità Golose, il riconoscimento per il piatto dell'anno dato dalla guida Ristoranti dell'Espresso al Carnaroli pomodoro e basilico. Diventano gli chef del risotto perfetto e collaborano alla pubblicazione di tre libri: *Nelle Sale da Pranzo di Paolo Veronese*, edito da Terra Ferma edizioni, *Taglio Sartoriale – 28 grandi chef interpretano il Grana Padano*, edito Mondadori e *Commenti di Gusto* nato dalla sinergia fra Marchesi Antinori e Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE).



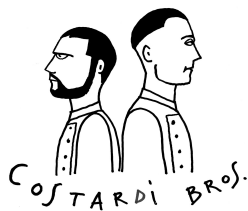
E' l'anno in cui Christian e Manuel sono chiamati a rappresentare la cucina italiana sul Cube di Electrolux, nell'evento itinerante che mette in mostra i migliori chef italiani e che per l'occasione porta i due giovani ragazzi sul tetto in Milano, all'ombra del Duomo, nel Palazzo delle Generali, assieme al loro riso e alla loro terra, Vercelli.

Il **2012** prosegue sulla falsariga di quanto vissuto nell'anno precedente e Cube di Electrolux rinnova la fiducia ai fratelli Costardi. Si fa largo la partecipazione alle Strade della Mozzarella, a Paestum e la cena di gala curata per la Fondazione Veronesi, prima ancora di volare a Londra e scendere in campo con Pret a Diner, che per il primo anno dedica tutte le sue energie a far conoscere la cucina e l'arte italiana attraverso cinque chef purosangue.

E' la passione a cambiare le cose, è la dedizione a portare i suoi frutti e così il 2012 è anche l'anno in cui per la prima volta la città di Vercelli riconosce ad uno chef la Pannocchia di Riso d'Oro ed è l'anno in cui la creatività italiana di Christian e Manuel trova casa alla House of Peroni di Londra, residenza artistica che sorge nella struttura di Portland Place e che ha visto al lavoro giovani talenti, tutti invitati da Peroni a presentare un loro lavoro innovativo. Progetto che seguiranno anche per tutto l'anno a venire. E' qui che la ricerca si fa specialità, è qui che nasce il Carnaroli di Christian e Manuel, un riso che i fratelli Costardi seguiranno dalla produzione, alla lavorazione per far sì che un prodotto già d'eccellenza diventi il valore aggiunto di una cucina che, ormai, ha superato i confini nazionali.

Il **2013** come il precedente si dimostra un anno da incorniciare grazie alla partecipazione alla Milano Food and Wine e a Identità Golose. E' l'anno della presentazione del *Costardi's Tomato Rice*, un omaggio allo spirito creativo di Andy Warhol, all'interno dello showroom Arclinea: e il piatto si fa opera d'arte, diventa lattina, ceramizzata, oggetto da collezione. Subito dopo Christian e Manuel volano a Roma, per prendere parte a Culinaria, nel cuore di Garbatella, nel mercato rionale, laddove certa cucina nasce, e poco prima che la stessa diventi gourmet. La ciliegina sulla torta arriva però con la chiamata da parte di Electrolux a prendere parte al Festival del Cinema di Cannes, con un menù ispirato al film vincitore della Palma d'oro nel 1957: *Le Mond du Silence* di Jacques Costeau. L'anno si chiude con la presentazione a Roma della seconda lattina e del *Carnaroli Carbonara* in occasione del Roma Wine & Food Week, all'interno di Eatly e con il premio Chicco di Riso d'oro, conferito al Castello Sforzesco di Vigevano in occasione di Rice, evento dedicato al riso, il cui scopo principale vuole essere quello di identificare, attraverso questo prodotto di eccellenza, non solo il territorio ma anche sapori antichi, tradizioni, tecniche di coltivazione e lavorazione.

Il **2014** si apre con la Giocosa Intelligenza, presentata all'auditorium di Milano, in occasione di Identità Golose, con la partecipazione alle strade della Mozzarella di Paestum e a Gusto in scena a Venezia.



Poi è la volta dei riconoscimenti: due cappelli sulla guida dell'Espresso, due forchette su quella del Gambero Rosso ed Elisa Bellavia maître e sommelier dell'Hotel Cinzia premiata come miglior sommelier d'Italia dalla Guida 2015 di Identità Golose, dopo il premio come miglior giovane maître del nord Italia per la Guida Touring, già conferito nel 2013. L'anno si chiude con Paolo Marchi, ideatore e fondatore di Identità Golose, che li inserisce nel suo libro, *XXL – 50 piatti che hanno allargato la mia vita* con il risotto al pomodoro.

Siamo arrivati ai giorni nostri e i due ragazzi sono diventati nel frattempo due uomini, cresciuti all'ombra di un albergo che pare essere molto di più, che vuole essere la storia di una famiglia, di una via, quella del riso, di un sapore antico, che sa di buono.




christian & manuel
RISTORANTE

Hotel Cinzia

Corso Magenta, 71 - 13100 Vercelli

Tel 0161 253585

www.hotel-cinzia.com