

Lo spettacolo arriva nel piatto

L'Hostaria del Teatro di Castiglione, una passione per la cucina nata tra l'Italia e la Francia

di LUCA GHIRARDINI

Siamo a due passi dal teatro di Castiglione delle Stiviere, ma qui lo spettacolo è nel piatto. E non c'è trucco, perché il camerino, vale a dire la cucina, è a portata di occhiaia, separata dalla sala solo da una vetrata. L'attore protagonista è Claudio Truzzi, nel cast anche Elena, la moglie, e mamma Chiara. Ad ispirare la trama di questa storia di buona cucina è però nonna Domicilla. Claudio, da piccolo, passava le estati con lei, che faceva la stagione in un albergo di Sankt Moritz e poi anche al Grand Hotel di Gardone Riviera. «È guardando lei in cucina che mi è venuta la passione» ricorda. Poi il diploma all'Alberghiero (Castiglione e Desenzano) e una lunga serie di esperienze. Alcune come semplice *commis* («magari pelavo solo la frutta»), altre più impegnative; tutte, a loro modo, formative. Truzzi ricorda volentieri, ad esempio, quella con Gualtiero Marchesi nel 1989, ancora a Milano in via Bonvesin de la Riva. E al Grand Hotel Principe di Forte dei Marmi, oppure al Gardesana di Torri del Benaco. E poi la Francia, già assieme ad Elena: su tutti, *Le Moulin de Rosmadec* di Pont-Aven, in Bretagna, al tempo con due stelle Michelin, e *Le Café Constant* di Parigi. Torna in Italia, l'esperienza alla Camst, azienda di ristorazione collettiva ma con specializzazione anche in eventi di elevata qualità. Così Claudio per quattro anni ha curato la ristorazione al Pavarotti and Friends ed è stato executive chef per il Cio (il Comitato olimpico internazionale) ai Giochi olimpici invernali di Torino, nel 2006.

A quel punto, la scelta di vita: mettersi in proprio. E a fine 2006 ecco il grande passo, con l'apertura dell'*Hostaria del Teatro*, in una rimessa di fine '800 proprio accanto al teatro Sociale di Castiglione (e non è raro trovare gli attori ai suoi tavoli). Ora va bene, ma gli inizi non sono facilissimi: la cucina di Claudio esce un po' dagli schemi tradizionali mantovani, puntando sui prodotti del territorio, e solo su quelli di alta qualità, ma reinterpretandoli con abbinamenti personalizzati, cercando sempre di dare equilibrio al piatto bilanciando sapidità, acidità e croccantezza. Con un occhio di riguardo anche all'estetica. «La mia è una cucina più di testa che di pan-



» Claudio Truzzi e le sue esperienze: dopo Marchesi e Parigi chef al Pavarotti & Friends e all'Olimpiade di Torino



cia - sottolinea - e nell'assemblare gli elementi cerco di valorizzare i singoli sapori senza creare confusione».

«Leggendo i piatti in carta, magari non si è invogliati a sceglierli - spiega il cuoco -, ma se insisto per farli assaggiare, poi li riprendono». È il caso della Crema di zucca, anguilla affumicata, passion fruit e crostini

di pane, uno dei suoi piatti meglio riusciti. «Ho un carattere forte, tendo ad impormi - aggiunge Claudio -. Ma se lo faccio, è per aiutare il cliente a fare un'esperienza la migliore possibile, in modo che gli venga voglia di tornare. Perché non è vero che il cliente ha sempre ragione». Accade così anche per la scelta dei vini, se quanto ri-

chiesto dal cliente striderebbe in modo eccessivo con i piatti scelti. D'altra parte, all'*Hostaria* la carta dei vini ha 300 etichette, tendenzialmente di produttori piccoli ma selezionati, con una forte presenza francese, visto che Oltralpe Claudio ha costruito buona parte della sua professionalità. È lo spettacolo continua.

Claudio Truzzi con Elena e mamma Chiara e il ristorante in via Ordanione a Castiglione (0376 670813)
(foto Saccani)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato