ITALIA SQUISITA
Trimestrale
Tiratura: 10.000 copie

DOMENICO CANDELA

DI UGO MARCHIONNE

Domenico Candela è arrivato in città in punta di piedi. Perché crede nel territorio, nel futuro dei giovani campani, nella rinascita di Napoli, nello sbocciare di una realtà gastronomico-imprenditoriale più vicina alle esigenze di una platea sempre più sviluppata, sempre più attenta alle mode culinarie, sempre più consapevole di quanto un grande chef possa significare "grandi piatti". Decodificare Domenico Candela è come leggere un libro di filosofia, quando si crede di averne compreso appieno la cifra gastronomica, spiazza e apre nuove prospettive. Stupisce con un'estetica inaspettata e con una cura maniacale per il dettaglio, anche quello più minuto. La celebrazione a tratti prematura di questo chef insediatosi da un anno al George Restaurant del Grand Hotel Parker's incontra di certo i favori della realtà fattuale. Memore della sua ferma volontà di rilanciare lui stesso il palcoscenico napoletano, con il polso fermo di chi gestisce una brigata di giovani, oramai sempre più attenti al riscontro social che a quello della clientela, Domenico dopo le esperienze francesi, italiane ed estere si trova a essere più lanciato verso una cucina sofisticatamente immediata "del ricordo". La cucina delle nonne, dei grandi classici partenopei incontra una sensibilità francese e marchesiana molto marcata, frutto delle esperienze maturate alla corte degli chef Mazzone, Guida, Nigro, Bartolini, Soliveres e Alléno. Una open innovation della tradizione partenopea che vive solidamente del suo carattere forte, del suo essere accentratore e soprattutto saldo timoniere della cucina del George's che ha trovato in brevissimo tempo una sua dimensione veramente interessante e compiuta.

Domenico non ha un carattere facile, questo è certo, ha il suo modo di inquadrare il mondo e di vedere le cose, ma credetemi, questa sua adamantina tenacia, questa sua ferrea fierezza si traduce in un arco di compasso di sensazioni ed emozioni delicate a tavola che mirano a rendere il dettaglio la parte più importante del piatto.

> Napoletano di Marano. Classe 1986. Curriculum da fuoriclasse vero. La valigia da attore conta cartoline e souvenir al di qua e di là delle Alpi: Antonio Guida al Pellicano, Enrico Bartolini al Devero, al Villa D'Amelia di Damiano Nigro in Italia e Yannick Allenò, Anne-Sophie Pic e Alain Solivérès al glorioso Taillevent di Parigi. Tornato a Napoli, per amore della propria città natale, conta di riportare con grande merito la ristorazione d'albergo del capoluogo in auge, guidando con grande tenacia il George Restaurant dell'Hotel Parker's. Lavoratore e sergente d'altri tempi. Infaticabile. La sua cucina compiuta è lo specchio di sé.

Il dettaglio appunto, la componente fondamentale di un menu che vive di suggestioni territoriali e che rappresenta al massimo grado possibile ciò che lo chef vuole trasmettere alla platea, tanto in termini di piatti quanto in termini di racconto della propria storia e del proprio trascorso umano e personale.
Lo Spaghetto ai 7 Pomodori è l'emblema di tutto ciò, il paradigma di una semplicità introspettiva e lanciata verso una grande modernità. Un lavoro maniacale sulla scelta delle acidità, dei singoli pomodori e nel racchiudere un cremoso al parmigiano in una pelle di pomodoro ricostruita. Un tributo a quella pietanza che in molti per errore chiamano Devozione, mere e becere trovate di marketing e che io chiamerei Bandiera, il vessillo del patrimonio culturale tricolore nel mondo: la pasta al pomodoro. Non solo tradizione e Napoli, ma anche tanta Francia da vivere. Le cotture, i fondi, i vari jus, le tipologie di cotture, il piatto Faraona, il Foie Gras 14 Febbraio 2014, l'Astice al vino rosso... Una summa historiae di un passato pesante che si disvela verso un futuro più che roseo.
Di Domenico si è detto davvero davvero tanto. Si è parlato molto. Il mio invito è però quello di scoprire l'uomo e la cucina. La cucina di Candela è interessantissima. Tecniche francesi, estetica teatrale del servizio a metà tra Londra, Singapore e i paesi del Nord Europa con matrice grandemente partenopea. Una cucina che vive dei trascorsi personali dello chef, che è evocativa senza mai essere nostalgica, coinvolgente senza mai essere banale. Uno chef assolutamente senza filtri che con coraggio esprime se stesso come cuoco e come persona da apprezzare sinceramente.
La molteplicità del percorso non è mai piatta e il boccone risulta sempre sincero e diverso. Uno dopo l'altro. Di cuore, testa e tradizione.

GEORGE RESTAURANT
Grand Hotel Parker's
Corso Vittorio Emanuele 135
80121 Napoli
Tel. +39 081 7612474
www.grandhotelparkers.it