

# Tumiturbi a Firenze "intervista ad Alberto Bernardoni"

Data: Invalid Date | Autore: Redazione

---



FIRENZE 20 LUGLIO 2015 - TUMITURBI A Firenze le nuove emozioni di Alberto Bernardoni

In effetti, Alberto Bernardoni, dovunque vada e si metta ai fornelli, suscita curiosità e la gente capisce il suo vero talento, sia in Italia che negli Usa, dovunque Alberto fa fare alle persone un vero e proprio viaggio tra vini e sapori del territorio toscano, i sapori provenienti dalla nostra bella Italia. [MORE]

I suoi piatti racchiudono infatti il sole del Mediterraneo, così come l'aroma della terra e l'effervescenza delle acque, sia lacustri che marine. Il tutto unito ed esaltato dall'ormai capacità e sicurezza tecnica, al fine far fare al palato un percorso gustativo dovuto all'eccellenza. Ogni sua portata, ogni piatto, ogni fantasia culinaria rappresenta, quindi, un piccolo capolavoro, perché si tratta di talento, o arte, quella di Bernardoni, vagabondo di lusso, per lui è adatta la canzone di Gianna Nannini, "Ragazzo .....non planti mai bandiera" , sempre in giro per il mondo, pieno di riconoscimenti ricevuti nel corso della sua lunga carriera.

Infatti, parte da Firenze, ragazzo, a partire dagli anni '80, quando giovanissimo si è trovato con tutta la sua famiglia alla guida di un ristorante considerato tra i tre migliori di Firenze, Ganino, dove ha letteralmente fatto scuola, proponendo una visione avanguardistica, tanto nella preparazione quanto nella presentazione dei suoi piatti, inserendosi così tra la schiera di coraggiosi innovatori che ha

aperto le porte alla concezione di cucina come arte, e tutto, su tavole francescane, carta gialla, piatti contadini e tanta simpatia!!!!

Sempre in Toscana, la sua terra d'origine, gestisce poi "Il Bambino", il "Parione", il "Moscacieca", inaugura "il Francese", dove ha continuato per anni a stupire con le sue sperimentazioni, abbinando l'innovazione e la fantasia con i grandi classici della cucina nostrana, con una particolare attenzione verso la selezione delle materie prime, i prodotti e gli ingredienti tipici del suo territorio.

Da circa sei mesi il grande passo, nella strada più amata dai fiorentini, Via Lambertesca, angolo Via dei Georgofili, zona Via Por Santa Maria, Uffizi, inaugura, con il valido aiuto della compagna Carlotta e la sua mamma Stefania (la sua quasi suocera) apre "TuMiTurbi", enoteca con cucina, tutta un'armonia di colore e sapori, pomodori e trecce d'aglio attaccate ai ferri, ceste di funghi, fiori, salse e marmellate, una corte piena di fiori, piante e candele, che si fa portavoce di un genere di cucina che definisce del territorio, ossia focalizzata sul prodotto fiorentino e toscano, e sicuramente vincente su ogni genere di contaminazione o moda internazionale.

Un piatto, secondo Bernardoni, deve quindi suscitare emozioni, mangiandolo: i suoi piatti racchiudono infatti il sole del Mediterraneo, l'aroma della terra e i profumi dei suoi prodotti, ogni sua portata rappresenta, quindi, un piccolo capolavoro.

L'intervista ad Alberto Bernardoni:

Come hai iniziato a fare lo chef?

Diciamo a fare il Ristoratore

Io mi sono fatto da solo. Ho cominciato giovanissimo, con tutta la famiglia, da Ganino, in quei giorni il locale più IN di Firenze, venivano tutti, i giocatori della Fiore, Giancarlo Antognoni, i più importanti imprenditori di Firenze, Prato, Santa Croce, amici indimenticabili che, molti, non ci sono più.....ho abituato il cliente vip a mangiare sulla tavola senza tovaglia, sulla carta gialla, fette alte 3 dita di mortadella, tartufi a chili.....e da Ganino è iniziato il mio primo viaggio. E poi, volendo realizzare un sogno, non mi sono mai più fermato.

Quali 'ingredienti' ti hanno permesso di farcela?

Dedizione, sacrificio, sregolatezza, passione, emotività. Ma non sono ancora all'apice, io, nel mio lavoro, metto il cuore, la mente e la creatività.

Qual è la caratteristica principale del tuo carattere?

La passione e la cura in quello che faccio.

Il tuo piatto preferito?

Lascio dirlo agli altri, ma, dato che sono fiorentino, tutti i piatti tipici, la pappa al pomodoro, la ribollita, il peposo, gli ossi buchi, il tiramisù....

l'ingrediente che usi di più in cucina?

Tutti quelli che trovo la mattina quando vado ai mercati a fare la spesa, sono loro che determinano la mia cucina!

Quando non sei ai fornelli qual è la tua attività preferita?

Stare a casa con la mia Carlotta e poi, in ferie, viaggiare e conoscere altri paesi, altre cucine, altre usanze.

Il tuo rapporto con l'arte e la tua forma d'arte preferita?

Ho la fortuna di avere una amica particolare, l'artista fiorentina Elisabetta Rogai, l'artista che ha inventato EnoArte, dipingere con il vino, che quest'anno è stata prescelta, a livello internazionale, dalla giunta Comunale di Siena per dipingere, anche con il vino del territorio senese, il Drappellone dell'Assunta del Palio di Siena. Mi ha promesso una sua opera dipinta al vino che farà bella mostra a Tu Mi Turbi.

Se fossi un quadro o un'opera d'arte quale saresti?

Una natura morta di Arcimboldo

Se fossi un film...?

Colazione da Tiffany con l'indimenticabile Audrey Hepburn

Tu fossi una canzone?

La vita è bella, dal film di Benigni

Qual è lo chef che ammira di più?

Siro Maccioni, un vanto dell'Italia

Quali sono i tuoi progetti per il futuro?

Che "Tu Mi Turbi", la mia ultima creatura, come l'abbiamo chiamata, enoteca con cucina, sia finalmente il mio punto di arrivo e di partenza insieme a Carlotta e Stefania

Hai mai usato la cucina come arma di seduzione?

Sicuramente, la cucina è un discorso aperto fra il cliente e me, è convincere, sedurre, fare compagnia, dare ricordi, emozioni, è seduzione!

Il tuo motto?

Come diceva Rossella O'Hara, domani è un altro giorno.....