La cucina a chilometro buono: intervista allo chef Cristian Corona

cristian-corona-4ee8ca28

Quanti possono raccontare di aver trasformato una passione in lavoro? Certamente parliamo di un numero molto piccolo di fortunati. È il caso di Cristian Corona, chef del ristorante NatureBio di Levico Terme che, pur non avendo scelto un percorso formativo specifico nel settore dell'hospitality, ha cercato di rincorrere un sogno che aveva sin da bambino riuscendo a coronarlo nel migliore dei modi. Leggiamo la sua storia…

Quando hai detto la prima volta: "io voglio fare il cuoco"?
Ho iniziato fin da giovanissimo a fare la stagione come 'lavapentole' nelle cucine del mio paese, Primiero, in Trentino Alto Adige. Da lì, grazie alla fiducia datami dallo chef Maurizio Longo (Hotel Brunet di Tonadico di Primiero), ho iniziato a muovere i primi passi come commis di cucina. È così che è nata la mia passione.

I tuoi studi non sono stati quelli canonici. Hai imparato a cucinare 'sul campo'. Raccontaci questo percorso e spiegaci quali sono stati i tuoi modelli e le tue guide…
Ho già citato lo chef Maurizio Longo che è stata una figura fondamentale in questa mia scelta lavorativa; ma sono stati importanti anche altri chef come Diego Fratton (Grand Hotel Bellavista di Levico Terme), Franco Luise (Hilton Molino Stucky, Venezia), Mauro Taufer (Hotel Des Bains, Lido di Venezia), Enrico Scolari (Hotel Excelsior, Lido di Venezia), Valmiro Pasini (Badrutt's Palace St. Moritz), Danilo Bortolin (Grand Hotel Majestic di Verbania) e Marco Sacco (Ristorante Il Piccolo Lago di Mergozzo).

Dove hai mosso i primi passi e quali sono state le tappe che hanno costruito la tua carriera?
Come dicevo, ho iniziato all'Hotel Brunet di Tonadico. Dopo alcuni anni, spinto dalla curiosità di vedere posti e metodi di lavoro nuovi, ho fatto pratica in altre regioni d'Italia, e all'estero, per poi tornare in Trentino con un bagaglio d'esperienze più ricco. Ho così ottenuto il primo incarico come chef entremetier al Grand Hotel Bellavista di Levico Terme, dove sono stato per alcuni anni. In

seguito, ho colto l'opportunità di lavorare al Lido di Venezia, prima all'Hotel Des Bains e dopo all'Hotel Excelsior, dove ho ottenuto l'incarico di secondo chef. Dopo anni a Venezia, ho deciso di mettermi alla ricerca di uno stile di cucina che fosse più "mio" lavorando come chef in altre strutture, per poi tornare in Trentino al NatureBio Hotel Elite.

Cosa hai portato in cucina della tua terra d'origine?
A parte la testardaggine tipica dei Primierotti, nei miei piatti ho sempre portato i sapori di montagna e del bosco, come le erbe selvatiche e i formaggi d'alpeggio. La mia è una cucina concreta fatta di pochi ingredienti riconoscibili ed equilibrati tra loro.

Oggi sei al Bio Hotel di Levico Terme. Hai dovuto adattare il tuo stile a una filosofia abbastanza rigorosa…
È stato quasi semplice il passaggio a una filosofia biologica perché ho sempre avuto un buon rapporto con la natura e l'ambiente.

Illustraci il menu…
Nel menù del NatureBio Hotel Elite si trovano piatti della cucina regionale e locale, 100% biologici, a Km zero.

Da quando hai maturato questa attenzione al benessere?
La mia attenzione per i prodotti biologici e la cucina sana è nata quando alcuni anni fa ho conosciuto una ragazza, che ora è diventata mia moglie, con una spiccata sensibilità nei confronti dell'ambiente e degli sprechi. Perché cucinare biologico non è solo attenzione alla materia prima, ma anche attenzione a tutto ciò che ci circonda.

Quali doti deve avere uno chef per arrivare al tuo livello?
Questa è una domanda molto difficile. Penso che tutti i cuochi siano bravi; chiaramente ci vogliono gli ingredienti principali: passione, spirito di sacrificio e umiltà. Infine, come diceva mia nonna, credo che uno chef debba capire che "non si è mai finito di imparare". Infatti, questa è la parte che amo di più del mio lavoro: il fatto che tutti i giorni ci sia qualcosa da scoprire sui prodotti, sui metodi di cottura, sulle lavorazioni…

Com'è organizzata la tua brigata?
Non si può parlare di vera e propria brigata in quanto siamo poche persone; ma tutti ci diamo da fare e ognuno ha compiti ben precisi.

Come si svolge il lavoro quotidiano in cucina?
Inizia molto presto al mattino, quando, ancora prima di recarmi in cucina, passo nell'orto degli odori (con le piante aromatiche) a raccogliere le erbe. Arrivato in cucina, trovo la mia piccola brigata già al lavoro per stoccare le verdure e la merce; successivamente mettiamo a punto il menù del giorno e ognuno inizia con le proprie mansioni. Alle 12:30 apriamo la sala per i clienti dell'hotel e inizia il nostro primo "esame", perché per me ogni servizio è un esame. Finito il servizio di pranzo, stacchiamo per una piccola pausa e si riparte verso le 16.30 per il menù della sera e il nostro secondo "esame" della giornata.

Lavorate molto con i clienti dell'hotel e fate anche diversi eventi. Ti manca il cliente esterno?
Il cliente esterno mi manca molto, anche se le soddisfazioni e le sfide non mancano anche con i clienti dell'hotel, sempre più attenti verso un'alimentazione più etica.

Dove ti vedi nel futuro?
Mi vedo in Trentino, nella mia terra, con la speranza di non smettere di imparare mai.