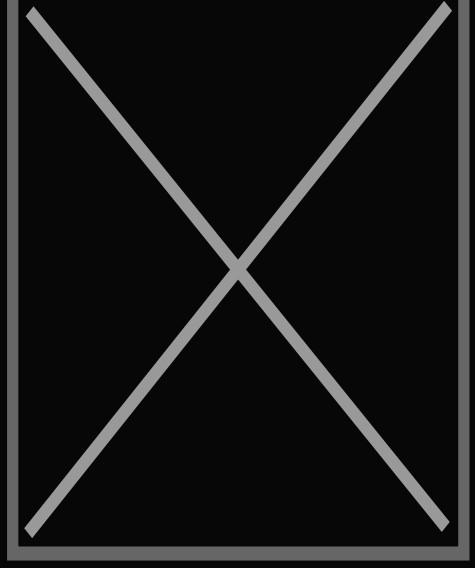
Cannavacciuolo: "Spazio ai giovani, vi daranno l’anima"

221108-msr-3-stars-relaisfranciacorta-7-484e560f

Abbiamo incontrato lo chef napoletano a margine della manifestazione che lo ha incoronato con la terza stella Michelin. Un successo che lui stesso dedica a tutto il team, con occhio particolare nei confronti dei giovani che hanno deciso di lavorare al suo fianco e che meritano di essere aiutati e incoraggiati

Antonino Cannavacciuolo ha appena finito di elargire suonanti pacche a tutti i componenti della sua brigata. Ma d’altra parte è un suo gesto ‘amichevole’ per festeggiare la terza stella Michelin. Lui che da oggi è il dodicesimo apostolo della compagine dei tristellati made in Italy. È passata circa una mezzoretta dalla consegna dei premi che ha visto lo chef conquistare la tanto sospirata terza stella della **guida Michelin**. Ci avviciniamo dunque per intervistarlo, chiedendogli di essere clemente e risparmiarci la celebre manata che normalmente frana sul corpo tra collo e schiena. Per frenare la sua irruenza lo addolciamo subito comunicandogli che il Napoli è appena passato in vantaggio con l’Empoli ...

Il Napoli sarebbe avviato a vincere lo scudetto e lei intanto conquista la terza stella. È un momento d’oro per la sua città.
"Ehi calma, diciamo che Cannavacciuolo la tripletta l’ha effettivamente messa a segno. Nel calcio moh vediamo. Preferisco essere scaramantico e aspetterei a gridare vittoria".



Sia sincero: questa terza stella se l’aspettava?

"*È inutile che dica cose non vere: certo che me l’aspettavo! È l’obiettivo anche per tutti i miei colleghi, crescere sempre di più fino a cercare di raggiungere il livello più alto. Ottenere il riconoscimento massimo da parte della guida Michelin è un’idea che ti entra in testa nel momento stessi in cui ricevi la prima stella. Non te lo togli più dai pensieri*".

Con lei, sono saliti a dodici gli chef in Italia che hanno raggiunto il gradino più alto della graduatoria Michelin. Siete un esempio per le giovani leve della ristorazione. Giovani che questa estate sono stati tacciati di non volere lavorare… ma è davvero così?
"*Questa è davvero una lunga storia che si tramanda nel tempo. Mio nonno dava del fannullone a mio padre che a sua volta lo ha dato a me. È una barzelletta alla fine. Oggi abbiamo dei ragazzi che hanno una spinta in più, sono molto più veloci della mia generazione ad acquisire le novità. Basta poi guardare la grande quantità di under 30 saliti oggi sul palco per ricevere la loro prima stella Michelin. Quindi mi irretisco quando sento dire che i giovani di oggi non ha voglia di fare niente*".

Meglio non farla arrabbiare. Senta, l’abbiamo sentito spesso dire che chi lavora con lei diventa automaticamente uno di famiglia.
"*Lo ribadisco. Massimo, Simona, Beatrice, Federico…stiamo così tante ore insieme a lavorare che non è plausibile chiamarli dipendenti. È poi vero che, come in tutte le famiglie, ci sono le incazzature, le difficoltà, scappa la bastonata, c’è il sorriso e ci sono le lacrime. Alti e bassi, ma ogni momento vissuto è importante per crescere, soprattutto serve al giovane che, se lo fai sentire importante, stanne certo che lui in cambio ti darà l’anima. E così che si raggiungono risultati importanti come quello di questa sera. Non ho ottenuto solo io la terza stella, l’abbiamo ottenuta tutti insieme*".

Progetti per il 2023?

"*Statte calmo uagliò e lasciami festeggiare questa fantastica terza stella. Al prossimo anno ci penserò* ".

Quindi non vuoi anticipare nulla?

"*No… questa domanda la schivo apposta, agg capit?*"

E il rifiuto a rispondere si accompagna a una affettuosa pacchetta sulla spalla. Fa un po' male, ma non malissimo. Cannavaccioulo sorride e ci saluta affettuosamente. Intanto il Napoli ha raddoppiato.