

UN NUOVO PRINCIPE DELLA CUCINA AL CASTELLO

ARRIVA ALLA CUCINA DEL CASTELLO DI SAN GAUDENZIO MAURO RIDOLFI, CON UN BAULE PIENO DI ESPERIENZA ED ENTUSIASMO

Mirella Vilardi

Cambio di guardia ai fornelli del Ristorante Castello di San Gaudenzio. Dopo anni in cui si è espresso con successo Miroslav Petek, e dopo un assiduo "corteggiamento", è arrivato Mauro Ridolfi, di lunga e prestigiosa carriera. Ben si sa che è insito nel lavoro del cuoco, cambiare con facilità le cucine, teatro di lavoro. È una delle arti, quella culinaria, che maggiormente si nutre di esperienze diverse, di luoghi e genti caleidoscopici, ed è in continuo divenire, arricchita, ogni volta, di nuove conoscenze. Sicché, se Miroslav lascia il castello per cimentarsi nell'ebbrezza dell'attività "in proprio", Mauro Ridolfi vi arriva con tutto il suo carico di competenza acquisita in ristoranti autorevoli, compresa la Locanda dei Frati a Belgioioso, della quale è stato anche proprietario.

Formatosi alla scuola alberghiera di Ponte di Legno, dopo le immancabili stagioni che trasformano un aiuto cuoco in un cuoco fatto e finito, si è avvalso della collaborazione alla Locanda Vecchia Pavia, nel cuore di Certosa, già quando era gestita da

Claudio Sadler e poi, successivamente, da Oreste Corradi. Scuole che Mauro definisce importanti per il proprio bagaglio, arricchitosi della consapevolezza di quanto il successo ai fornelli stia nella miscela di competenza e razionale applicazione delle regole con giuste dosi di allegria e creatività. Ha carpito i segreti, facendoli propri, di una cucina semplice, fresca, moderna, eseguita con grande tecnica e molto rispetto per gli ingredienti di base. Antipasti, primi piatti, secondi di pesce e di carne, dolci, sempre rispettosi della tra-



dizione, con quel pizzico di innovazione, ma soprattutto, della stagionalità dei prodotti. Uno stile che premia la cultura italiana della tavola, la sem-

Sotto:
Mauro Ridolfi

plicità e la leggerezza. L'incarico accettato al castello di San Gaudenzio, ha il sapore di una sfida. Mauro Ridolfi s'impegnerà nel rilancio della ristorazione alla carta, sfatando il mito del luogo come ideale solo per banchetti di nozze o di lavoro. Insieme al direttore Maurizio Marcone e a tutto lo staff, lavorerà affinché gli ambienti sontuosi e raffinati della dimora storica, si avvolgano di un nuovo calore e di una nuova familiarità, diventando la meta per cene o pranzi di famiglia, per incontri romantici all'insegna della buona tavola.

