

VIACIALDINI

Vito Mollica Executive Chef Ristorante Il Palagio Firenze

Firenze Four Seasons Hotel, ristorante Il Palagio con l'Executive chef Vito Mollica, studio, tecnica, passione per la bellezza dei sapori che conquista il palato internazionale.

di Michele Luongo



Firenze, il ristorante Il Palagio al Four Seasons Hotel, nello splendore del Palazzo della Gherardesca, con il segno dell'arte culinaria dell'Executive Chef Vito Mollica, una stella Michelin; dalle tradizioni regionali all'eleganza francese per rilasciare piatti meravigliosi che donano il piacere di stare a tavola, e soddisfano il palato internazionale.

Un'arte quella dello Chef Vito Mollica che ha la bellezza della passione vera, ogni portata sembra che ci racconta il suo mondo: la freschezza, l'armonia, il profumo, il sapore, la dedizione, la ricerca, la tecnica e soprattutto il cuore. Così nel ascoltiamo il suo pensiero.

Firenze, Il Palagio, Four Seasons, cosa significa per lo Chef Mollica?

Il Palagio è la mia casa, il mio approdo dopo le molte esperienze all'estero, in una città di cui mi sono innamorato all'istante, Firenze. Il Palagio mi ha permesso di realizzare il mio sogno di dirigere un ristorante con la sua identità e personalità. L'essere all'interno di una struttura alberghiera all'inizio è stata una vera sfida, direi oggi pienamente vinta, dato che Il Palagio è ormai un vero e proprio ristorante "di destinazione".

Come definisce la sua cucina?

La definirei cucina tradizionale moderna. Le mie origini lucane e il mio percorso professionale influiscono molto nei miei piatti. Metto in pratica una cucina che ha le basi di quella classica francese unita all'espressione regionale casalinga-italiana.

La qualità della materia prima in cucina è importante, è difficile trovarla?

La qualità delle materie prime è elemento fondamentale e imprescindibile, e il rispetto degli ingredienti è il più grande lascito che ho dalle mie origini. La ricerca è importante, costante e non si ferma mai, per questo cerco di conoscere e selezionare personalmente tutti i fornitori, con cui si instaura un vero e proprio rapporto di fiducia.

Una cucina troppo innovativa, tecnologica, rischia di perdere il gusto, il sapore ...

Come ho detto il mio valore principale è il rispetto delle materie prime, degli ingredienti e dei sapori. E' importante valorizzare i sapori e non nasconderli, esaltare i gusti naturali degli elementi attraverso la cucina. Per questo serviamo ricette che affondano le basi nelle ricette tradizionali italiane, magari rivisitate in chiave moderna ma mai snaturate nei sapori.

Cucina tradizionale, cucina d'avanguardia è giusto fare questa distinzione?

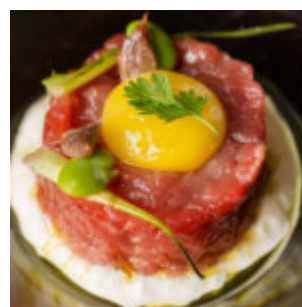
La cucina d'avanguardia affonda comunque le sue radici in quella tradizionale, la cucina delle mamme e delle nonne. Quello che è cambiato sono le cotture, i sapori e gli ingredienti si sono alleggeriti e bilanciati, secondo i gusti e le tecniche moderne, ma la base che condividono è comune. Inoltre penso che negli anni ci sia anche stato un ritorno alla cucina "casalinga".

Una cucina troppa leziosa e nei piatti con "poco prodotto", e questo quello che molti clienti a volte criticano alle cucine stellate, il suo pensiero?

Quello che penso è che nei ristoranti, in generale, non ci si debba alzare con la fame: le porzioni devono essere adeguate, né troppo abbondanti né troppo risicate.

Quando Mollica diventa cliente di ristorante, cosa si aspetta?

La qualità, la passione, la ricerca, e l'eccellenza del servizio. La filosofia di Four Seasons è quella di trattare colleghi e clienti come noi vorremmo essere trattati, e quando divento cliente mi aspetto anch'io di ricevere lo stesso trattamento.





Cosa c'è dietro un piatto, una portata?

Tanta ricerca, battere il territorio per conoscere personalmente i prodotti e anche le persone che sono dietro ad essi, ma soprattutto il lavoro di squadra. La mia brigata e la squadra dei ragazzi di sala sono elemento imprescindibile per il buon andamento del ristorante e la soddisfazione dei nostri ospiti. Mi fido ciecamente di loro e credo che il successo si raggiunga in team.

Cos'è che la stimola di più per la creazione di un nuovo piatto?

Sicuramente l'ingrediente che c'è dietro alla ricetta e il rapporto che s'instaura con il suo produttore. Oltre a questo alla base di tutto il lavoro dietro al piatto c'è il rapporto con lo staff di cucina e con i clienti che lo proveranno

L'ingrediente preferito dello chef Mollica

Tutti quelli legati alla mia terra, la lucania, come ad esempio il provolone podolico.

Ricorda il suo primo piatto da chef, e l'ha più riproposto nei suoi menù?

E' difficile dire quale sia stato il mio primo piatto da Chef e mi sentirei presuntuoso se fossi io a indicarne uno come "il primo da chef". Quello che posso dire è che cucino ogni mio piatto come se fosse la prima volta e sempre con la stessa immutata passione verso questo bellissimo mestiere.

Un viaggio nel tempo, in quale epoca vorrebbe cucinare?

Nell'Italia del secondo dopoguerra mondiale, quando la creatività doveva giocoforza fare i conti con quanto c'era a disposizione e la necessità di ridurre gli sprechi, per cui si doveva stimolare la fantasia per creare un piatto che attirasse l'attenzione con pochi ingredienti, spesso cosiddetti 'poveri'.

Four Seasons Hotel, Ristorante Il Palagio, una meravigliosa location, arte nella città d'arte, elegante, raffinato, una vera oasi urbana, un grande parco con alberi secolari, qui, con uno staff assolutamente professionale che ha cura d'ogni ospite, la deliziosa cucina gourmet dell'Executive Chef Vito Mollica.

Ristorante Il Palagio

Four Seasons Hotel Firenze

Borgo Pinti, 99 Firenze - Tel +39.055.26261 - <https://www.fourseasons.com/it/florence/>

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata
(07/04/2018)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](#) - Sito internet: www.viacialdini.it