

# ALL ABOUT ITALY

CULTURE, HISTORY, TOURISM, POLITICS,  
FASHION, FOOD, MUSIC, ART & LEISURE

ISSUE # 83 - 2021 - USA \$ 18.50  
WWW.ALLABOUTITALY.NET

## Brunello di Montalcino TRADITIONS WIN(E)

Slow Tourism  
IT'S TIME  
FOR CLOISTERS

Alfa Romeo Bertone B.A.T.  
DREAM CAR  
CREATIVITY

Time to eat  
PROSCIUTTO DI PARMA,  
100% ITALIAN

Filippo La Mantia  
GOOD FOOD IS HOME,  
NOT DEVOTION

Galleria Borghese  
ART BEYOND  
THE MUSEUM

Cultural itineraries  
2021 .  
ITALY DISCOVERS  
DANTE ALL  
OVER AGAIN



***ALL ABOUT ITALY***  
***Ottobre 2021***

ALL ABOUT ITALY | Aus dem Leben eines Chefkochs



Rocco De Santis ist Executive Chef des Restaurants Santa Elisabetta im Brunelleschi Hotel in Florenz. Nach seiner Auffassung einer 360°-Gastronomie ist die Küche nur das Herzstück eines meisterhaft strukturierten Ablaufs, der beim Empfang der Gäste beginnt und von einem in jedem Detail perfekten Service abgerundet wird.

# Leidenschaft ist die beste Zutat

**E**r ist nicht nur Küchenchef, sondern vielmehr ein Leader, der an seine Ideen und sein Team glaubt, und dem es gelungen ist, seine Vorstellungen und seine Begeisterung auf seine Mitarbeiter zu übertragen, indem er einen Dialog und ein Gruppenbewusstsein geschaffen hat, die zu großem Erfolg geführt haben. Der Speisesaal wird als langer Arm der Küche angesehen, in dem die Speisen vervollständigt und einige Gerichte erst am Tisch angerichtet werden. Fantasie, Sachlichkeit und eine kreative Synthese aus Toskana und Kampanien; Gerichte, die wie eine Reise sind: das alles findet man bei Chefkoch Rocco De Santis, der mit seiner akkuraten und empathischen Art zu Kochen dem Restaurant in der byzantinischen Torre della Pagliazza ein Jahr nach dem ersten Stern den zweiten Stern eingebracht hat.

**Das Restaurant des Brunelleschi Hotels in Florenz hat in zwei Jahren zwei Michelin-Sterne erhalten, und das in einer der schwierigsten Zeiten für die italienische Gastronomie. Welches Geheimnis steckt hinter diesem Erfolg?**

Die unerschöpfliche Hingabe und Entschlossenheit unseres Service- und

Küchenpersonals haben all das ermöglicht. Und dann natürlich auch unsere Einstellung, unser Mut, das Restaurant nicht zu schließen, sondern die schwierige Situation auszunützen, um zu investieren. Und sicherlich auch, dass wir alle von einem einzigen großen Wort motiviert werden: Leidenschaft. Und schließlich haben uns die Sterne ermutigt, etwas zu wagen, sie haben uns angespornt und uns zu verstehen gegeben, dass wir es richtig machen.

**Wie wichtig ist dabei die Zusammenarbeit zwischen Küche und Service?**

Ich denke, sie ist unerlässlich, um ein Projekt aufrechtzuerhalten, ein ständiger Austausch ist die Grundlage für alles. Ein reibungsloser Ablauf zwischen Service und Küche ist wesentlich, alle müssen perfekt zusammenarbeiten. Der Maitre Alessandro Fè hat die Kellner motiviert, indem er ihnen alles Wissenswerte über die Zutaten beigebracht hat und wie Gerichte richtig präsentiert werden. Außerdem haben wir einen doppelten Service eingeführt: das Gericht wird in mehreren Phasen serviert und dann am Tisch angerichtet, wie die Taube, die in Einzelstücken und auf mehreren Tellern serviert und erst am Schluss mit der Sauce abgerundet wird, oder wie der Reis, der im Topf aus der Küche kommt

## ALL ABOUT ITALY Ottobre 2021

ALL ABOUT ITALY | Aus dem Leben eines Chefkochs



und erst am Tisch verfeinert wird, oder wie das Brot, das vor dem Gast aufgeschnitten und serviert wird. Der Service ist aufmerksamer geworden und bezieht den Gast mit ein, eben ein 2-Sterne-Service.

**Was inspiriert sie im Moment am meisten beim Kochen?**

Ich lasse mich von allem, was mich umgibt, beeinflussen. Eine Reise, eine Erinnerung, ein Produkt, das ich auf dem Markt sehe, alles inspiriert mich zu neuen Ideen und Inhalten. Ein kreativer Prozess, der auch von einem ausgebildeten Geschmackssinn bestimmt wird.

„Die Torre della Pagliazza, die angeblich byzantinischen Ursprungs ist, hatte viele Funktionen; im 12. Jahrhundert diente sie sogar als Frauengefängnis, aber heute beherbergt sie eines der interessantesten Gourmet-Restaurants der Stadt. In der Küche erinnert einiges an die Toskana, aber mit den Geschmacksexplosionen, der Fantasie und der Sachlichkeit der trotzdem kreativen Gerichte drückt Rocco de Santis die typischen Eigenschaften der traditionellen kampanischen Küche aus, die zu den besten Italiens zählt. Der Service ist hervorragend, und da es nur wenige Plätze gibt, sollte man unbedingt vorbestellen.“ Guide Michelin 2021

# ALL ABOUT ITALY

## Ottobre 2021

Aus dem Leben eines Chefkochs | ALL ABOUT ITALY



**Wie weit werden die Zutaten und die Zubereitung Ihrer Gerichte von den für die süditalienische Küche typischen Traditionen beeinflusst?**

Sie sind die Grundlage für meine Inspirationen. Ich habe zu Hause gelernt, was gutes Essen ist und das will ich an meine Kunden weitergeben. Ich werde die Worte meines alten Küchenchefs nie vergessen: „man sollte immer so kochen, wie man es für seine Mutter tun würde“.

**Wie wirken sich die zwei Sterne aus, die über der byzantinischen Torre della Pagliazza leuchten?**

Wir legen noch mehr Aufmerksamkeit auf jedes Detail und arbeiten länger. Wir sind der Auffassung, dass der

Kunde immer unsere ganze Aufmerksamkeit verdient, und dass er nicht als eine Nummer betrachtet werden soll, sondern als Gelegenheit, um ihm und uns eine kulinarische Erfahrung von höchstem Niveau zu bieten. Am Ende soll eine Erinnerung, ein starkes Gefühl bleiben.

**Kürzlich haben Sie eine neue Speisekarte und verschiedene Menüs vorgestellt, die unter anderem auch die falschen Mythen der Gourmet-Küche entlarven sollen. Wie sollte man mit diesen kulinarischen Erfahrungen umgehen?**

Ich denke, man sollte sich bei jedem Restaurantbesuch erwarten, neue Erfahrungen zu machen, die in

# ALL ABOUT ITALY

## Ottobre 2021

ALL ABOUT ITALY | Aus dem Leben eines Chefkochs

Erinnerung bleiben. Ich empfehle, sich vorzunehmen, einen besonderen Abend zu verbringen, der eine Bereicherung für die eigenen Essgewohnheiten ist und neue Perspektiven nicht nur zum Thema Geschmack eröffnet. Wir beabsichtigen, die erste Erfahrung in einem Sterne-Restaurant zu einer Reise zu machen, zu einem Erlebnis, das aus angenehmen Gefühlen an einem einladenden Ort besteht, an dem man vom Personal in der heimeligen Atmosphäre der Torre della Pagliazza verwöhnt wird.

*Sveva Riva*

### DAS MENÜ CARTE BLANCHE

Küchenchef Rocco De Santis bietet ein personalisiertes Menü an, das mit den besten saisonalen Zutaten zubereitet wird und die Vorlieben oder eventuellen Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigt, die der Gast bei seiner Ankunft mitteilt. Es besteht aus drei Hauptgerichten, einem Amuse-Bouche und einem Vordessert. Das Amuse-Bouche gibt einen Vorgeschmack auf die folgenden Gerichte, die Techniken, die Zutaten und die Philosophie des Küchenchefs. Die drei Hauptgerichte werden entweder aus der Speisekarte gewählt oder entstammen der spontanen Eingebung des Kochs. Abgerundet wird das Menü von einem Dessert, das von der Pâtissière und Architektin Francesca Benedettelli zubereitet wird.



***ALL ABOUT ITALY***  
***Octobre 2021***

Aus dem Leben eines Chefkochs | ALL ABOUT ITALY

