

L'assessore al decoro Buzzichelli e i rifiuti della movida: "Qualcosa non ha funzionato, forse troppa gente" "Piazza del Campo non è una discarica"

Primo Piano

"Ma ci vogliono obiettivi aggreganti"
Zingaretti: "Il Governo può restare in piedi"



→ a pagina 2 **Ranucci**

Gli esiti di una ricerca dell'Ingv
Gruppi di vulcani attivi nel Lazio

→ a pagina 4

BuonaTV
a tutti

Sardella e Mengacci da premio

→ a pagina 3

Ecco i nuovi dodici cavalieri senesi



La cerimonia | 12 insigniti sono potuti entrare solo in due gruppi di 6 ma la giornata è stata lo stesso suggestiva (foto Bruchi) → a pagina 11 **Groppa**

SIENA

La movida del fine settimana ha lasciato in piazza del Campo uno scenario fatto di plastica, bottiglie di vetro, bicchieri e rifiuti di vario genere, gettati a terra come se niente fosse o abbandonati sui colonnini. "Abbiamo la piazza più bella del mondo - commenta l'assessore al decoro urbano Silvia Buzzichelli - ed è un dolore vederla ridotta come una discarica. Fa male sia come cittadina che come amministratore. Stiamo cercando di capire con l'ufficio tecnico cosa non ha funzionato. Probabilmente, ma è solo un'ipotesi, c'è stato un afflusso più consistente di persone. Siamo al lavoro per capire come poter dare un ulteriore supporto per evitare che si ripetano situazioni del genere, ma per prima cosa mi appello al senso civico dei cittadini".

→ a pagina 7 **Falchi**

Piancastagnaio Il maltempo ha lasciato il segno sull'Amiata. Il vicesindaco Rossi: "Il problema va risolto fermando l'acqua a monte" Esonda il torrente Senna, una strada bloccata

MONTEPULCIANO

Tempio San Biagio
Riapre da sabato

→ a pagina 15

SAN QUIRICO

Si può visitare
Palazzo Chigi

→ a pagina 15

L'allarme

Porta Pispini, pietre da togliere



→ a pagina 8

PIANCASTAGNAIO

Le forti piogge hanno creato disagi sull'Amiata. A Piancastagnaio la grande quantità di acqua ha provocato allagamenti e in località La Valle l'interruzione di una strada. "Dobbiamo mettere mano al problema - commenta il vicesindaco Rossi. - L'acqua va fermata a monte".

→ a pagina 15 **Baccheschi**

L'idea

City Card per incentivare il turismo



→ a pagina 9 **Lorenzini**

Coronavirus Un decesso e due nuovi casi

SIENA

Il bollettino della Usl Toscana sud est sul Coronavirus conferma qualche passo indietro. Dopo il nuovo caso a Poggibonsi di domenica, ieri ce ne sono stati altri 2, sempre a Poggibonsi, e un decesso a Siena. Si registra anche una guarigione.

→ a pagina 7

Sport

SERIE C La Pianese disputerà i play out e ufficializza il mister
Robur, play off ancora in dubbio



→ a pagina 19

CORRIERE DI SIENA
DIGITAL EDITION

€19,99
Abbonamento 1 mese

€49,99
Abbonamento 3 mesi

€89,99
Abbonamento 6 mesi

€159,99
Abbonamento 1 anno

SFOGLIA IL TUO QUOTIDIANO SU PC, TABLET E SMARTPHONE

SCEGLI L'OFFERTA CHE FA PER TE

PIACERI QUOTIDIANI

www.corrieredisiena.it

ANTIQUARIATO TADDEUCCI

SIENA - STRADA DI CERCHIAIA, 29/31
TEL. 0577.44920
WWW.TADDEUCCIANTIQUARIATO.IT

Juan Camilo Quintero è l'executive chef di Borgo San Felice e colleghi stellati sono pronti a scommettere sulla sua carriera

“Adoro il Chianti, sembra un dipinto”

di **Marco Decandia**

CASTELNUOVO BERARDENGA

■ C'è un giovane talento della cucina che si aggira nel Chianti. Un enfant prodige per il quale chef stellati sono pronti a scommettere su un futuro luminoso. Si chiama Juan Camilo Quintero, classe 1989, nato a Bogotá, in Colombia, ma ormai italiano a doppia mandata. E' l'executive chef di Borgo San Felice e ha già accumulato esperienze di altissimo livello mangrado la giovane età.

“Sono arrivato in Italia 10 anni fa - racconta - per frequentare l'Università di Scienze gastronomiche che c'è in Piemonte, a Pollenzo. Dopo la laurea, ho intrapreso un percorso nell'alta gastronomia che mi ha portato all'Osteria Franciscana di Modena di Massimo Bottura, che in questo momento è il cuoco italiano più famoso al mondo. Successivamente, nel 2015, sono entrato in contatto con un'azienda vinicola che mi ha dato l'occasione di avere una mia attività nel Chianti senese. Nel giro di pochi anni abbiamo aperto 2 locali, un ristorante e un forno, poi nel 2018 ho partecipato a una gara di cucina organizzata a Roma dal critico gastronomico Luigi Cremona, riservata agli chef sotto i 30 anni. Eravamo in 25 e ho vinto io, questo mi ha dato una grande visibilità e sono arrivate alcune proposte di lavoro. Ho chiuso l'esperienza che stavo facendo e lo chef Enrico Bartolini, che con i suoi ristoranti in Italia ha in totale 8 stelle Michelin, mi ha proposto di entrare a far parte del progetto San Felice. Sono qui da un po' più di un anno”.

La Toscana che ruolo ha nella sua vita, sia professionale che umana?
“Ne sono innamorato pazzo. La prima volta che sono arrivato nel Chianti, mi sembrava un dipinto, un luogo magico. Poi mi sono reso conto che c'è molto di più. Questa regione è un concentrato di tutta l'Italia, con un mare che garantisce prodotti ittici speciali, le montagne con



Juan Camilo Quintero
E' a Borgo San Felice da poco più di un anno chiamato dallo chef pluristellato Enrico Bartolini (sotto)



la lavorazione delle carni, le valli con i cereali, i legumi, i formaggi, le colline con le eccellenze vitivinicole”.

Dopo un inverno davvero difficile, con la scarsa attività fisica imposta dal do-

La ricetta

“Offrirei un Pil pil con ingredienti toscani di stagione”

ver rimanere forzatamente a casa, ora si può di nuovo uscire. Su quale alimentazione bisogna puntare per rimettersi in moto?

“Effettivamente la situazione, essendo inaspettata, ha fatto in modo che qualcuno

eccedesse nel mangiare. Ora, per una salute migliore, è il momento di bilanciare la richiesta calorica e le tipologie di alimenti di cui abbiamo bisogno per stare bene, e fare movimento. L'argomento è complesso, perché coinvolge anche l'etica e la vita sociale, ma io intanto punterei su materie prime di stagione”.

Ha un piatto che vorrebbe offrire ai lettori del Corriere di Siena?

“Siamo vicini all'estate, quindi mi viene in mente qualcosa con i piselli e con il baccalà, di cui io sono un amante. Farei un Pil pil, ovvero il baccalà come lo preparano nel nord della Spagna, ma con gli ingredienti

che ci sono in Toscana. Si cuoce il pesce in una padella, con abbondante olio di oliva, in modo che piano piano rilasci il suo liquido, che è carico di proteine. Quando è cotto, lo tiriamo fuori, e quello che rimane nella padella si gira e si emulsiona fino a formare una sorta di maionese. La uniamo al baccalà e sopra mettiamo il tocco primaverile dei piselli, magari appena sbollentati. Non ha bisogno di altro”.

Quanto c'è di arte in una cucina di alto livello?

“Argomento interessante che può comportare due risposte. Il cuoco, di base, è un artista secondo la definizione antica di questo ter-

Borgo San Felice
Incastonato nel Chianti, è un hotel 5 stelle. Nei giorni scorsi ha lanciato la proposta “Be with Us - Gourmet Kit”



mine, che indica l'artigiano, bravo a riprodurre qualcosa usando una tecnica specifica. Il nostro mestiere è fatto di lavori ripetitivi tutti i giorni. Se invece pensiamo al concetto di arte contemporanea, legato alla

Estro ma con attenzione

“Il cuoco è artista ma non deve mai dimenticare equilibri e sapori”

creazione e alla capacità di dare emozioni, credo che questo si sia intensificato con la ristorazione degli ultimi anni. Quando penso a un piatto, mi immagino i colori, l'impatto visivo e tattile sul mio ospite. Quindi fac-

cio un ragionamento da artista”.

E' facile farsi prendere la mano da questi colpi di estro, e magari dimenticare gusti e abbinamenti?

“La voglia di stupire e di colpire le persone è più apprezzata se non si dimentica qual è il nostro fine ultimo: preparare cose buone da mangiare. Qualsiasi elemento aggiunto in più è benvenuto, ma non si possono perdere di vista gli equilibri, i sapori. L'abc della nostra professione è la conoscenza delle temperature, delle materie prime, del modo in cui reagiscono al metodo di cottura. E' tecnica pura, e deve averla chiunque. Poi ognuno può prendere una strada diversa, a seconda delle proprie idee”.

Le è mai capitato di sbagliare un piatto?
“Onestamente, sì. Con l'esperienza, il margine di errore diminuisce, però l'imprevisto fa parte della quotidianità. Siamo una brigata di ragazzi, quindi nell'ingragnaggio ci sta che ogni tanto qualcosa vada fuori posto. Il nostro compito è identificare la falla e rimediare al volo. In sala deve andare un risultato eccellente”.

Le è mai capitato di sbagliare un piatto?
“Onestamente, sì. Con l'esperienza, il margine di errore diminuisce, però l'imprevisto fa parte della quotidianità. Siamo una brigata di ragazzi, quindi nell'ingragnaggio ci sta che ogni tanto qualcosa vada fuori posto. Il nostro compito è identificare la falla e rimediare al volo. In sala deve andare un risultato eccellente”.

Le è mai capitato di sbagliare un piatto?
“Onestamente, sì. Con l'esperienza, il margine di errore diminuisce, però l'imprevisto fa parte della quotidianità. Siamo una brigata di ragazzi, quindi nell'ingragnaggio ci sta che ogni tanto qualcosa vada fuori posto. Il nostro compito è identificare la falla e rimediare al volo. In sala deve andare un risultato eccellente”.

Le è mai capitato di sbagliare un piatto?
“Onestamente, sì. Con l'esperienza, il margine di errore diminuisce, però l'imprevisto fa parte della quotidianità. Siamo una brigata di ragazzi, quindi nell'ingragnaggio ci sta che ogni tanto qualcosa vada fuori posto. Il nostro compito è identificare la falla e rimediare al volo. In sala deve andare un risultato eccellente”.