

MIO Intervista

Nicola Santini, esperto di galateo e in onda su SkyUno con la

**«CREDETEMI, NON
C'È NIENTE DI PIÙ
BON TON DELLA
SEMPLICITÀ!»**

Il giornalista e opinionista è un grande appassionato di cucina e gourmet, ma a conquistarlo è la tavola fatta di sapori genuini, evocativi, senza troppe sofisticazioni



**Era la merenda della
sua infanzia**

DA VIAREGGIO AGLI USA

Nato a Viareggio (Lucca) il 9 agosto 1976, Nicola Santini (45) ha avuto una formazione linguistica e si è trasferito in giovane età negli Stati Uniti, specializzandosi in Communication and Media Studies alla New York University. Rientrato in Italia, ha iniziato la sua carriera come giornalista di costume.

trasmissione *The Royals*, ha anche contribuito al libro *Teoria e pratica di pane e pomodoro*

di Rebecca Borghese

Quando si pensa a un esperto di galateo viene automatica l'associazione con le tavole più sofisticate, fatte di prelibatezze ricercate e ingredienti esclusivi.

Nicola Santini, giornalista e opinionista tra i massimi esperti di galateo internazionale in onda in queste settimane su SkyUno con *The Royals*, corregge il tiro: il buon gusto insegna a partire dalle cose semplici. Sta a noi viverle in modo speciale.

Grande appassionato di cucina e gourmet, Santini ha lavorato a fianco dei più grandi professionisti della tavola iniziando con *Il Gambero Rosso*, e trovando la popolarità grazie al suo lavoro di giudice a *La Prova del Cuoco* ai tempi di Antonella Clerici per poi condurre una rubrica di bon ton a *Cotto e Mangiato*, a fianco di Tessa Gelisio, nel rotocalco gastronomico di *Studio Aperto*.

La tavola semplice però, quella fatta di ingredienti genuini sapientemente accostati senza cercare troppe sofisticazioni, rimane la sua scelta preferita. Ed è con un racconto dedicato alla sua infanzia che ha contribuito al libro del fotografo Leopoldo Pomes *Teoria e pratica di pane e pomodoro*, arricchendolo di una sua ricetta.

È il quotidiano a interessarmi

Pane e pomodoro, niente di più semplice...

«Può sembrare una contraddizione, ma il galateo è uno strumento per semplificare la vita, non per complicarla.



Arricchito da una sua ricetta

Quando ho deciso di insegnare le buone maniere in uno strumento pop come la televisione, ho fatto un patto con me stesso che è quello di lasciare gli artifici delle sofisticazioni nel cassetto delle occasioni speciali. È il quotidiano che mi interessa ed è proprio nella semplicità che inizia con la tavola che possiamo dare il meglio di noi».

Dove nasce la sua passione per il pane con il pomodoro?

«Era la merenda della mia infanzia. E quindi per me è evocativa anzitutto di memorie di palato, ma anche di ricordi che certi sapori e certi profumi hanno il potere di sbloccare. Quando Roberto Russo, editore di graphie.it che ha riportato in Italia l'edizione di questo piccolo manuale che elogia la semplicità di un piatto simile, mi ha proposto di dare il mio contributo, è stato per me un piccolo viaggio in un passato che avevo bisogno di ricordare al mio presente».

Vuole dire che l'eleganza si nasconde davvero nella semplicità, nonostante ciò che vediamo ogni giorno tra programmi come *MasterChef* e cuochi che sono nuovi idoli?

«L'esperienza della televisione a contatto con gli chef mi ha insegnato a distinguere gli affabulatori dagli uomini e le donne di sostanza. Negli anni

in cui ho fatto il giudice culinario ho sempre chiesto dietro le quinte che mi fossero date ricette per una buona pasta al pomodoro per una polpetta fatta con ingredienti riciclati e per una gustosa e fresca insalata. Se passavano il test con le basi, al di là del giudizio sul piatto che presentavano in televisione, rimanevano a pieno titolo nella mia agenda».

Lo chef che porta nel cuore?

«La mia tripletta è formata da Ambra Romani, Igles Corelli, Nicola Cavallaro. Poi ci sono Carlo Spallino Centonze, uno dei miei migliori amici, capace di parlare come pochi alle mie azioni comunitarie, che è uno storico della cucina e mio papà, grande autodidatta, figlio d'arte, che quando si mette ai fornelli mi fa sognare. I dolci, in famiglia, sono affidati alla passione di mia madre».

Con il lockdown molti hanno scoperto il piacere della cucina, tanti altri l'abitudine del delivery. Questo periodo ha cambiato il suo rapporto con la tavola?

«Ho sempre amato cucinare anche solo per me stesso e come molti ho approfittato del delivery quando avevo una voglia particolare. Se c'è stato un cambiamento è stato quello nei confronti dei ristoranti. Ma non riguarda tanto la cucina, quanto il servizio. Mi sono imposto di non mettere più piede laddove il cliente non viene trattato con il giusto riguardo».

Quali sono gli ingredienti che non devono mai mancare sulla sua tavola?

«Naturalmente pane e pomodoro! Che se avanza poi può diventare una pappa al pomodoro quando il pane non è più fragrante come il primo giorno. Ho imparato a non buttare niente».

UNA FETTA DI PANE TOSCANO ALLA MANIERA DI CAMAIORE, DETTO PANE BRUTTO, SCIOCCO, SENZA SALE

INGREDIENTI: • Due filetti di acciughe di cetara • Un filo d'olio extravergine di oliva di prima raccolta, quello verde • Sale di cervia • Pomodori del campo più vicino che trovate • Un pezzetto di gorgonzola • Una foglia di basilico.

PROCEDIMENTO: Far leggermente riscaldare la fetta di pane. Il formato deve essere tale da consentire 3 bocconi, forse 4, deve stare ferma con due dita e non spezzarsi. Ungere leggermente la fetta una volta tolta dal forno. Strusciare il pomodoro sulla fetta di pane e grattare qualche granello di sale: non serve per il sapore, ma per il "crock" sotto i denti. Appoggiare il gorgonzola sul pane, non va spalmato. Fare a pezzetti il pomodoro e poggiarlo sul gorgonzola. Adagiare i due filetti sul pomodoro e aggiungere il basilico spezzettato. Chiudere gli occhi, mordere, gustare, ripetere.

