

CLAUDIO PETROLO



Coraggio e umiltà: Claudio Petrolo non è nato chef, ha mosso i primi passi in un golfo diverso da quello della cucina: dietro il banco della pescheria fondata dal padre Giovanni a Scauri, poi ampliata a Roma al mercato di Testaccio.

Claudio studiava ragioneria, poi un giorno a 23 anni, spinto da un sentimento di insoddisfazione e di curiosità, si è chiesto cosa gli sarebbe piaciuto fare nel caso in cui avesse potuto invertire il corso del tempo, e la risposta è stata immediata: il cuoco.

I genitori avevano sempre lavorato, per cui alla cucina si era avvicinato tramite nonna Michelina, personaggio chiave nella sua vita; da quel momento è diventato il cuoco di tutta la famiglia e soprattutto degli amici: “La cucina è la cosa che, in assoluto, mi diverte di più” dice Claudio e la sua innata curiosità lo ha sempre portato a sperimentare ogni tipo di cucina.

Dopo un corso di 6 mesi al Gambero Rosso è partito per la Spagna: prima tappa da Santi Santamaria, lo chef che lo ha segnato maggiormente nella semplicità e comunicazione del prodotto.

Santamaria era un ribelle, un anticonformista: mentre impazziva la cucina scientifica egli scandagliava in profondità la sua terra, il suo mare ed il proprio territorio, senza piegarsi ai venti di Roses o metter mano alle texturas. Nella sua naturalezza, Santamaria, riusciva a essere moderno e innovativo. La sua cucina dipendeva dalla grande qualità e dalla perfetta maturazione dei prodotti del proprio orto.

Claudio ha trascorso diversi mesi anche al Celler de Can Roca. Un altro ristorante magnifico, la cui cucina si basava sullo studio.

La tradizione, in questo modo, veniva esaltata da determinate tecnologie che consentivano risultati altrimenti impossibili con i prodotti presenti attualmente sui mercati. Ciò che Santi Santamaria otteneva dall'orto

Joan Roca lo raggiungeva per concentrazione, fino a mettere a punto il pomodoro ideale. Agli occhi di Claudio queste due cucine erano perfette e avvertiva la necessità di saperle coniugare.

Claudio Petrolò ha accumulato, inoltre, numerose esperienze professionali all'estero: da Arzak (San Sebastian); da Berasategui (Lasarte); all' Evo di Barcellona e Reserve de Beaulieu (Costa Azzurra). In totale è maturato per quasi 8 anni fuori dall'Italia.

Nel 2014 si reca in Cina (iniziativa promossa dalla catena televisiva CIBN per una serie di lezioni culinarie, mirate alla divulgazione della cucina italiana.

Nel 2010 il salto: a Minturno, il borgo medievale affacciato sul mare del Gofò di Gaeta in cui è cresciuto apre il suo primo ristorante. Sono anni di studio e di continui esperimenti, di idee e di soddisfazioni.

A marzo 2015 si conclude la sua prima esperienza e apre, a pochi passi dal lungomare di Gaeta "Claudio Petrolò, storie di mare" con il sostegno di Intergrup e della pescheria di famiglia avvicinandosi ancora di più al prodotto da cui muove l'ispirazione della cucina.

Ciò che rende Claudio Petrolò unico nel suo genere è la combinazione di tradizione ed innovazione, la profonda conoscenza della cucina italiana si mescola alla peculiarità di altre cucine soddisfacendo, in questo modo, anche i palati più esigenti.



PANE&MARE

Attualmente è in fase d'ideazione di un progetto "Pane e Mare" che consiste nell'abbinamento di diversi tipi di pane alla grande varietà di pesci presenti nel nostro mare. Questa proposta ha lo scopo di far avvicinare i giovani, le famiglie e coloro che non hanno molto tempo a disposizione alla buona cucina italiana, ed in particolare a quella mediterranea. Pane e Mare, si rivolge ad una società convulsa ma comunque attenta, che preferisce un pasto veloce basato sulla genuinità dei prodotti al fine di perseguire una dieta sana ed equilibrata senza rinunciare ai piaceri del palato. A questa esigenza Claudio Petrolo con il suo Pane e Mare risponde con una cucina rapida, economica, sana, dinamica, piena di gusti locali e di accoppiamenti, che possono, a volte, rivelarsi coraggiosi.



LA CUCINA

Argento vivo, in dispensa e nel pensiero. Ogni piatto rappresenta un match fra il prodotto e la creatività, entrambi spinti al massimo dell'espressione. Pesce, in arrivo ogni mattina alle 6,00 ed, in base a ciò che il padre porta, il menu viene ideato, di settimana in settimana e persino di giorno in giorno.

Viene abbattuto soltanto quello da servire crudo, in ottemperanza alla normativa; il resto viene cucinato sul momento. I famosi crostacei di Gaeta: le mazzancolle elogiate da Apicio, come le più grandi di tutto l'impero romano, i gamberi rossi, più delicati di quelli siciliani, quindi adatti a un palato universale; ma anche le triglie di scoglio dal nitido sapore di mare.

La cinetica dell'onda dà il giusto abbrivio alle ricette, che rimescolano il Tirreno con le acque spagnole, le tecniche contemporanee e i prodotti del territorio in un Mediterraneo totale. Impeccabili nelle cotture, esprimono una creatività misurata, tanto sgargiante quanto rispettosa della materia ed estranea a ogni

provocazione. Il piatto è spesso completato da verdure ormai dimenticate prodotte da un'azienda biologica del posto, che è riuscita a recuperare ceppi antichi, ed un extravergine prodotto a Gaeta, il pluripremiato Cosmo di Russo.

Vario il repertorio delle tecniche: dal sottovuoto all'estrazione, dall'affumicatura all'essiccazione, volte a ripercorrere i gusti di un tempo.

La cucina di Claudio Petrolò evolve continuamente con un senso di maggiore profondità e maturità; non è più sufficiente che il piatto sia trendy o semplicemente buono, cerca l'esaltazione del sapore e la potenza evocativa del ricordo. Microstagionali, per restare agganciati ai cicli dell'orto e alle reti, i menu vengono sostituiti ogni due o tre

settimane. "È il nostro modo per non annoiarci, solleticando la sorpresa negli ospiti" afferma Claudio, e gli ospiti restano immancabilmente e positivamente colpiti.



LE CONSULENZE

La cucina è il suo mondo eppure gli sta stretta, per questo il suo girovagare, da semplice cliente di ristoranti, si è trasformato in una nuova passione: inizia un nuovo percorso di consulente, mettendo esperienza, passione e creatività a servizio di imprenditori che hanno intenzione di aprire un'attività nella ristorazione, in Europa e nel mondo intero.





Corso Professione Chef Gambero Rosso presso la città del gusto di Roma
Formazione – stage in vari ristoranti delle provincia di Latina (Italia)
Formazione – stage in vari ristoranti di Barcellona (Spagna)
Stage presso il ristorante Racò de Can Fabes *** stelle Michelin San Celoni (Spagna)
Capo Partita presso il ristorante Evo Hotel Esperia * stella Michelin Barcellona (Spagna)
Stage presso il ristorante Celler de Can Rona *** stelle Michelin Girona (Spagna)
Capo Partita presso il ristorante Hotel Du Cap * stella Michelin Cap Ferrat (Francia)
Capo Partita presso il ristorante La Reserve De Beaulieu ** stelle Michelin Beaulieu Sur Mer (Francia)
Apertura ristorante Claudio Petrolo – Minturno (LT) – Titolare
Trasferimento nuovo ristorante Claudio Petrolo – Gaeta (LT) - Titolare

GUIDE

Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso: 80 - 2 forchette Guida I
Ristoranti d'Italia de l'Espresso: 15 - 1 cappello Guida Michelin: segnalazione - 2 forchette
Guida Bibenda: Ristorante dell'anno 2016 per il Lazio - 4 baci
Guida Roma nel piatto: 8
Guida Identità Golose: segnalazione