

"Curiosa" intervista allo Chef stellato Lombardi

Novembre 5, 2014 Scritto da [Davide Gangi](#)

Pubblicato in [interviste](#) 0 [commenti](#)



Lo Chef Lombardi indossa la giacchetta, realizzata, in esclusiva per Vinoway, dal famoso sarto Angelo Inglese

Sebastiano Lombardi lascia il Ristorante "Il Cielo" del suggestivo Relais La Sommità di Ostuni per cimentarsi in una nuova esperienza al Ristorante "Il Pellicano" dell'elegante Hotel 5 stelle lusso nella Maremma Toscana.

Lo Chef stellato è stato protagonista al **Take!Puglia 2014**, evento promosso ed organizzato dal nostro portale Vinoway.com, con la preparazione del piatto: Pancia di capretto croccante, con melanzane e calzone di sponsali.

L'ho incontrato per salutarlo ed augurargli un proficuo lavoro, approfittando dell'occasione per una intervista.

La sua esperienza da quando era un giovane Chef ad oggi: facciamo un piccolo percorso.

Il mio percorso inizia alla Scuola alberghiera di Melfi dove vivevo in convitto, tornavo ad Andria ogni 15 giorni dai miei genitori e i miei nonni che vivevano in campagna e dove ho trascorso la mia infanzia. Stavo sempre nell'orto e aiutavo spesso mio padre a mungere le mucche ; sono sicuro che da queste esperienze ha avuto inizio la mia passione per la gastronomia.

Ho fatto per moltissimi anni cucina d'albergo. Sono rimasto a Madonna di Campiglio per 18 stagioni e tutti si chiedevano come faceva un ragazzo così giovane a sacrificarsi con questo tipo di vita, ma a me piaceva, facevo corsi di aggiornamento con lo chef dopodichè a 29 anni, quasi per gioco, ho deciso di mandare il mio curriculum al Pellicano.

Al Pellicano di Porto Ercole?

Sì, fui chiamato da Antonio Guida che era lo Chef, il quale mi propose di iniziare a lavorare come Commis e di seguito Chef di partita. Pur non essendo completamente convinto, partii sostenuto soprattutto dall'incoraggiamento di mia moglie.

he cosa rappresenta per lei Antonio Guida?

Antonio Guida è colui che mi ha insegnato molte delle cose che ora conosco. Ha contribuito alla mia crescita giorno dopo giorno facendomi sentire tutta la sua stima, che io ho sempre ricambiato, anche quando il suo atteggiamento a volte appariva severo.

Possiamo dire che il Pellicano le ha lasciato il segno...

Sì, decisamente perchè è lì che è avvenuta la mia "maturazione", passando da un tipo di cucina tradizionale, casereccia, ad una cucina più raffinata dove si cura anche la presentazione del piatto e dove si impara a mescolare sapientemente odori, sapori e materie prime.

Successivamente ho fatto anche un'esperienza di 4 anni ad Ischia per poi tornare in Puglia dove le esperienze maturate mi hanno portato ad ottenere la mia prima stella nel 2011.

Sebastiano Lombardi valorizza i propri collaboratori?

Cerco di trasmettere la mia passione per il lavoro ai ragazzi che lavorano con me. Bisogna sempre valorizzare chi merita, far crescere le persone

che hanno un ottimo potenziale dando loro anche la possibilità di andare fuori a fare stage, corsi di aggiornamento.

In quanto tempo uno chef inizia ad inquadrare la propria clientela?

Ci vuole un po' di tempo, almeno 3-4 anni di lavoro per creare una tua cucina improntata sul territorio, rivisitare le vecchie ricette, creare una clientela a cui piaccia la tua cucina e creare tipologie di piatti sempre diversi per non fossilizzarsi e proporre invece sempre novità.

Si sente uno chef più portato per la terra, per il mare...?

Io prediligo il mare, poichè sono molto attaccato alla mia Regione di provenienza, la Puglia, e al crudo di mare che continuo a prediligere, anche se cerco di creare abbinamenti un po' particolari unendo mare e terra.

Quanto interagisce lo chef con il maitre di sala, quanto crede in questo accordo?

Deve essere la cosa principale per far girare tutto alla perfezione. Se non c'è un bel rapporto non funzionerà mai niente, bisogna comunicare molto per evitare tensioni, bisogna sempre interagire con le parti, sul servizio non ci devono essere tentennamenti, ma trovare subito le soluzioni per poter andare avanti e migliorarsi.

Che cosa ha dato alla Puglia Sebastiano Lombardi e cosa cambierebbe di questa Regione?

Sono venuto in Puglia per fare qualcosa di nuovo, rinnovare antiche ricette che non hanno nulla da invidiare a quelle del resto d'Italia. Ho iniziato un nuovo percorso con il ristorante "Il Cielo" del Relais La Sommità di Ostuni che mi ha dato grandi soddisfazioni, che ho condiviso con la proprietà, e dove ho avuto la possibilità di poter esprimere la mia creatività.

Della Puglia cambierei il modo di relazionarsi tra gli chef che dovrebbero creare più sinergie, più contatti umani, perchè solo con un lavoro di squadra tra professionisti potremo portare la nostra Regione ai massimi livelli.

Porterà qualcosa della sua esperienza pugliese in Toscana?

Sinceramente sì, non posso abbandonare i miei piatti della Puglia solo perché vado in Toscana e quello che è il mio concetto di cucina. Molti

piatti verranno con me e sicuramente dovrò trovare il tempo per perfezionarli ed integrarli alla cucina locale.

Ambisce ad un'altra stella?

E' normale. Tutti i cuochi ambiscono ad avere la stella, non tanto per un ritorno personale ma per il prestigio dell'azienda. Più cresci e più l'azienda cresce e di conseguenza potrà darti nuovi mezzi per migliorarti. Non è la perfezione a premiare, ma l'umiltà, la semplicità e rimanere sempre con i piedi per terra.

All'interno della nuova Guida Michelin 2015 la Puglia non ha preso nessuna nuova stella, secondo lei perché?

Mi dispiace molto, questo vuol significare che non c'è stato niente di nuovo per la Puglia. Questo potrà servire a dare più stimoli agli chef pugliesi a lavorare con umiltà e serietà. La Puglia ha bisogno di chef che abbiano una propria identità.

Lei farà parte di un Ristorante che ha due stelle Michelin, le dà più responsabilità?

Sì, soprattutto perché avrò la responsabilità di sostituire Antonio Guida e questo rappresenta una sfida per me e per i proprietari de "Il Pellicano".

Mi sento preparato a farlo anche se sicuramente chiederò consigli ad Antonio Guida che vi ha lavorato per 13 anni e che considero un saggio, uno che quando dice una cosa non sbaglia mai.

Un consiglio che darebbe ad un giovane cuoco che inizia questo lavoro...

Il consiglio è pensare che questo è un lavoro che richiede molto sacrificio e lo si può fare solo se si ha veramente passione per la cucina, perchè bisogna lavorare duro e senza tregua, restare umili e fare tesoro di ciò che dicono gli altri per realizzare la propria crescita personale.

Cose le piacerebbe che le augurassi?

Sebastiano Lombardi va via dalla Puglia consapevole del lavoro che ha fatto e con prospettiva di un'ulteriore crescita professionale iniziando questa nuova esperienza al Pellicano.

E' questo che le auguriamo.

Nella foto lo Chef Lombardi indossa la giacchetta, realizzata, in esclusiva per Vinoway, dal famoso sarto Angelo Inglese