



LA CUCINA DELLA LODOLA Ristorante Agricolo

Cartella Stampa, Maggio 2016

GUSTO E CREATIVITÀ NEL CUORE DELLA VALDICHIANA

Un ristorante-laboratorio in cui la scelta degli ingredienti e l'amore per la materia prima si fondono in un menù che risponde alle esigenze della contemporaneità nel rispetto dei valori della tradizione.

IN CUCINA

IL CUOCO

CARLO PORCU

All' appellativo di chef Carlo Porcu preferisce il nostrano titolo di cuoco. "Mi fa sentire più a mio agio perché sono uno che lavora in cucina con i ragazzi e metto le mani in pasta tutti i giorni". La filosofia gastronomica di Carlo si basa sul recupero dei valori della tradizione, reinterpretati attraverso una visione creativa e contemporanea. "Il buon mangiare è mangiar bene" spiega Carlo, per il quale la scelta accurata della materia prima significa rispetto per la natura e per l'uomo. Qui nulla viene sprecato ma sapientemente valorizzato, nel rispetto degli aspetti salutari del cibo e del menù. A La Cucina della Lodola, infatti, non manca mai la scelta di un piatto senza glutine, vegetariano o vegano.

Per Carlo la cucina è: "La mia passione e l'amore per la natura"

LA FORMAZIONE E L'ESPERIENZA IN MARE

È ancora studente alla Scuola Alberghiera Saffi di Firenze quando Carlo inizia a lavorare nel capoluogo fiorentino come cuoco per l'aristocratica famiglia Budini Gattai che gli affida la gestione di alcune importanti cene a Palazzo. L'incontro con Rodolfo Budini Gattai, amico di famiglia, si rivela importante per la sua carriera: è proprio Rodolfo a offrire a Carlo l'opportunità di iniziare a esplorare il mondo del mare proponendogli di lavorare come cuoco nella barca a vela d'epoca che ha appena acquistato, il Parsifal. Carlo si imbarca il giorno dopo aver ottenuto il diploma e per due stagioni veleggia per tutto il Mediterraneo. "Cucinare in mare è una sfida con se stessi e con la natura. Quando il mare faceva i capricci dovevo legarmi alla vita per mantenermi in equilibrio e riuscire a preparare i piatti negli spazi ristretti della cambusa. È stato come imparare tutto d'accapo. Cucinare per l'intero equipaggio e gli ospiti in una cucina di poco più di un metro, e basculante, non è semplice, almeno fino a quando non vi si fa l'abitudine. Ogni volta che attraccavamo scendevo a fare la spesa: lo spazio di cambusa e del frigo era minimo perciò dovevo essere molto preciso negli acquisti. È stata una lezione di cui faccio tesoro anche adesso perché dosare le quantità è fondamentale per gestire una cucina". Finita l'esperienza sul Parsifal parte per una nuova avventura alla volta di New York dove rimane per alcuni mesi, ma l'Italia e il mare lo richiamano, e Carlo torna in Italia. L'occasione d'altra parte è di quelle che capitano una volta nella vita e a cui non si può dire di no: il capitano Bruno dal Piaz di Arezzo gli propone di imbarcarsi sulla Zaca, la storica barca a vela costruita nel 1929 e appartenuta anche all'attore america-



LA CUCINA DELLA LODOLA Ristorante Agricolo

no Errol Flynn: Carlo accetta. Il periodo trascorso sulla Zaca si rivelerà un'esperienza indimenticabile che gli permetterà di conoscere e cucinare per molti ospiti importanti tra cui i Principi di Savoia, il Re di Spagna Juan Carlos, i principi Ruspoli e i conti d'Amelio. Nel frattempo ha però incontrato Manuela, che diventerà sua moglie. Per lei Carlo decide di lasciare il mare e di trasferirsi a Milano dove trova lavoro come chef in un ristorante. Non passa molto tempo che la giovane coppia decide di tornare "al porto di partenza", in quella Toscana che Carlo aveva lasciato anni prima. Insieme, nel 2005, inaugurano "L'Osteria della Lodola", il ristorante di Villa La Lodola, l'agriturismo di famiglia. Il 2014 segna per Carlo l'avvio del nuovo progetto, il ristorante-laboratorio "La Cucina della Lodola".

LA BRIGATA

Ad affiancare Carlo Porcu in questa avventura c'è una brigata giovane, affiatata e altamente qualificata...

ANGELA TUCCI

Secondo di Carlo Porcu. Ventisette anni, originaria di Arezzo, è diplomata ad ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Gualtiero Marchesi. Ha vissuto a Londra dove ha lavorato in un ristorante messicano e, dopo il diploma, all'Hotel Bellevue – Relais & Chateau di Cogne in Valle d'Aosta. Tornata in Toscana ha lavorato a Firenze. Grazie ad amici comuni incontra Carlo che l'assume come braccio destro nel nuovo progetto de La Cucina della Lodola. Di lei Carlo dice: "è il mio cervelletto".

Per Angela la cucina è: "Rispetto. Per l'ingrediente, la natura, il cliente e le persone con cui lavori"

LORENZO KOENE

Antipasti e tutto il resto. Ventinove anni, italiano di Pomezia (RM), ma di origini olandesi, si è trasferito a Monte San Savino (AR) per amore. Una laurea mancata in archeologia, sostituita da una grande passione per il cibo. Autodidatta, arriva a La Cucina della Lodola da cliente e finisce dietro ai fornelli: "mi sono innamorato dei piatti di Carlo e del suo nuovo progetto. Quando mi ha chiamato sono corso a lavorare con lui"

Per Lorenzo la cucina è: "Il modo migliore di mangiarsi la vita"



LA CUCINA DELLA LODOLA Ristorante Agricolo

Orario di apertura:

tutti i giorni tranne il lunedì e il martedì dalle 19:30 alle 22:00
a pranzo il Venerdì, Sabato e Domenica dalle 12:30 alle 14:30

CONTATTI

LA CUCINA DELLA LODOLA
Via dell'Esse 1, 52047
Marciano della Chiana | Arezzo | Italia
Phone: +39 347 332 1247

UFFICIO STAMPA & PR
Stefania Viti
info@stefaniaviti.com
Cell: +39 347 606 8034