

Intervista di Asaka Yokiko a Leonardo Dei dell'Osteria de' Golosi di Firenze per la rivista Giapponese Kytou-no-Ryon, nello Speciale sulla Cultura Gastronomica Toscana. Aprile 2009.

Oggi intervistiamo uno dei grandi Chef emergenti della Ristorazione Toscana. Leonardo Dei, patron dell' Osteria dei Golosi di Firenze, classificato dalla nostra rivista fra i Migliori 40 della Toscana. Questo carismatico quarantenne è sicuramente un personaggio eclettico e di grande personalità. Lui non si limita soltanto a cucinare divinamente, ma caratterizza i suoi piatti con un' impronta colta e molto personale, riuscendo a non perdere l' equilibrio perfetto con le origini più umili della tradizione toscana.

D. Signor Dei avete aperto l' Osteria de' Golosi anche a Tokio?

R: Si tratta di una collaborazione molto evoluta, condotta al meglio da un eccellente Chef del vostro paese Ishida Masayoshi, che ha lavorato con me all'Osteria dei Golosi comprendendo fino in fondo lo spirito ed il messaggio del nostro lavoro.

D: Forse una scelta in controtendenza in questo momento particolare?

R: Forse, ma personalmente sono convinto che il tempo dia sempre ragione alla grande qualità espressa in maniera semplice. La cucina tradizionale Giapponese e quella Toscana, per quanto diverse siano, hanno in comune radici profonde ed antiche nella matrice culturale del tessuto popolare.

D: Nel 2004 Lei col suo Ristorante è stato uno dei rappresentanti della Cucina Fiorentina alla Mostra internazionale di Tokio sulla FIRENZE RINASCIMENTALE. Cosa è cambiato da allora?

R: E' stata in primo luogo un' occasione di crescita e di arricchimento culturale, oltre che il privilegio innegabile di poter offrire la nostra cucina povera ad una platea di personaggi così illustri e palati così sofisticati.

D: Cucina povera, dice? Lei ora si schernisce..

R: No, assolutamente. Non confonda la cucina povera con la cucina banale perché spesso è vero l'esatto contrario. In quella occasione ci fu commissionata una cena di un certo rilievo. Si servirono Tortellini di Prosciutto in Brodo di Piccione, il Polpettone rifatto accompagnato dalle Patatine lesse con l'Olio Nuovo, ed un Dolcetto di Mele con la Crema alla Cannella. Portate secondo me raffinatissime, che infatti furono divorate con sorprendente avidità e soddisfazione dagli ospiti fino all'ultimo pezzettino.

D: Lei è ormai considerato uno dei grandi nuovi, erede dei migliori nomi della Cucina Fiorentina ed il suo Ristorante è amatissimo dai visitatori Giapponesi più esigenti.

R: Voglia perdonarmi ma io non parlo dei miei Ospiti. Quanto invece agli storici Big della Ristorazione Fiorentina di mia conoscenza, sono tutti vivi, attivissimi ed in perfetta salute e quindi di eredi non ce ne sono.

D: Qual'è il suo piatto preferito ?

R: La Trippa. Non capisco proprio perché a parte dal nostro Ristorante e pochi altri, sia un piatto che viene così sottovalutato.

D: Ed invece un piatto od un cibo a suo giudizio sopravvalutato?

R: Il Tartufo, costa troppo per ciò che restituisce al palato.