

Antonino Ciolino, lo chef “in volo”

Francesca Pili (May 24, 2019)



Il Vice-Presidente dell'Associazione Italiana Chef di New York è un esperto di alta cucina sulla terra e tra le nuvole. Fu tra i primi a importare il vero cibo Made in Italy.

[IN ENGLISH >>](#) [2]

Antonino Ciolino vive ormai da 30 anni negli Stati Uniti, e nonostante sia conosciuto come “Tony” conserva l’accento siciliano e un calore tutto del sud.

A soli 22 anni, mentre lavorava al Great Palace di Venezia, incontra una giornalista del New York Post e l’amore lo porta in America. La sua carriera parte ad alti livelli: lavora presso il Rockefeller Group, e dopo 2 anni diventa lo chef dell’intero complesso. Ci rimane per otto anni.

L’inizio, ci racconta, fu molto difficile. “Non si trovavano proprio i prodotti a cui ero abituato!”

Importing 100% Italian food



Dal 1988 la svolta: insieme a Tony May, storico presidente del Gruppo Ristoratori Italiani, crea l'associazione Flavour of Italy, che presenta a New York prodotti come Illy caffè, Colavita, il Parmigiano Reggiano. “La presentazione venne fatta al Pier 92, e da lì che il Made in Italy nel campo del food cominciò la sua proficua strada negli States “ ci racconta Tony.

Secondo lo chef, anche se gli americani ancora non comprendono al 100% l'importanza che noi italiani diamo al prodotto, moltissimi passi sono stati fatti. Questo grazie soprattutto all'opera di informazione di numerosi chef italiani che hanno aperto i loro ristoranti in tutta Manhattan.

Tony sottolinea come uno degli errori iniziali fu quello di non proteggere abbastanza l'originalità dei prodotti, argomento che l'[Associazione Italiana Chef di NY](#) [3], nata nel 2013, ha molto a cuore.

Promuovere l'unicità delle regioni

L'associazione organizza costantemente eventi e presentazioni in cui promuove il Made in Italy, ma soprattutto tenta di far conoscere anche la regionalità, le specialità tipiche, il territorio italiano.

“Ci sono tante chicche regionali di piccole e medie imprese. In generale negli Stati Uniti si conoscono i prodotti più noti, come appunto il Grana; noi tentiamo di far conoscere la varietà di formaggi, salumi, farine, che si trovano lungo tutto lo stivale”.

E Tonino ci rivela: “Abbiamo un sogno: creare una scuola in cui insegnare la cucina italiana. Fare degli scambi, far venire studenti di cucina italiani qui e mandare in Italia studenti americani, dargli l'opportunità di valutare opportunità lavorative”.

Un altro progetto cui l'Associazione sta lavorando con Massimo Bottura è l'apertura di quelli che lo chef dell'Osteria Francescana chiama “refettori”: dei centri di raccolta di tutti gli scarti dei ristoranti in cui i grandi chef disegneranno i piatti che andranno a sfamare i senza tetto.

“È la cultura del non spreco che Bottura porta avanti, e noi con lui”. “Cucinare è un segno d'amore, come ha detto Bottura. E questo progetto ne è l'espressione”.

Se tutti questi progetti sembrano abbastanza per una sola persona, non lo sono per Tony.

Alta cucina tra le nuvole

Chef Ciolino fa infatti parte del gruppo ([Lufthansa Sky Gourmet](#) [4]), per cui disegna i menù di prima classe di tutte le più grandi compagnie aeree, quali Lufthansa, Alitalia, Emirates, etc.

Tutto nacque per caso durante un food show al Javits Center di New York, dove conobbe uno chef francese che lavorava per Lufthansa. “Per me il cibo servito in aereo era qualcosa che veniva prodotto in qualche fabbrica. Non avevo mai pensato che ci fosse qualcuno a disegnare i menù”. Incuriosito, Tony presentò l'application. Passarono ben 10 anni prima che venisse contattato...

E ci racconta, “Mi si è aperto un nuovo mondo”. Una nuova sfida stimolante, dove tanto per cominciare, ha dovuto seguire una formazione scientifica per imparare a comprendere come conservare i sapori ad alta quota. “Nessuno ci pensa, ma il nostro gusto a 30.000 piedi cambia. Inoltre, si tratta di produrre grosse quantità di cibo tenendo conto di questa peculiarità. Il sale è il problema più grosso”, ci spiega. E' un lavoro che lo ha portato a viaggiare tanto e conoscere oggi culture culinarie diverse.

Oramai anche in volo è possibile assaggiare alta cucina. La filosofia dell'attenzione al prodotto sta conquistando anche il cibo ad alta quota. Proprio per questo Chef Tony consiglia ai giovani chef di fare un'esperienza di questo tipo. “E' una sfida. La possibilità di collaborare con chef con background tanto differenti, e per compagnie ognuna con linee guida personalizzate, utilizzando anche macchinari tecnologicamente avanzati proprio perché studiati per cucinare in condizioni non convenzionali, unite all'occasione di viaggiare, sono una grandissima occasione formativa.”

Con questo concentrato di esperienze così variegata, Tony ci rivela che adesso ha “voglia di passare



il testimone”. Siamo sicuri che per gli chef di domani non ci potrebbe essere mentore migliore.

Source URL: <http://www.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/antonino-ciolino-lo-chef-in-volo>

Links

[1] <http://www.iitaly.org/files/ciolinochefpng-0>

[2] <http://iitaly.org/node/55277>

[3] <http://www.aicny.org/>

[4] <https://www.lsgskychefs.com/>