

GIOVANNI RALLO NUOVO CHEF DELLA FATTORIA DEL COLLE

29 Maggio 2019

di Redazione



TREQUANDA – Il ristorante della Fattoria del Colle di Trequanda (Siena) ha fama di destinazione golosa per i piatti sapientemente elaborati sulla tradizione toscana e abbinati a grandissimi Brunello, Chianti e Doc Orcia. Per questo, quando la chef **Roberta Archetti** decise di interrompere l'attività a causa dei suoi problemi di salute, **Donatella Cinelli Colombini** insieme al maître **Nicola Minunno** hanno passato mesi nella ricerca di uno chef con altrettanto talento.

Ottanta candidati e finalmente la scelta è caduta su **Giovanni Rallo**.

35 anni, originario di Marsala dove la madre Maria gli ha trasmesso l'amore per la buona cucina. Dopo il diploma dalla scuola alberghiera di Erice (Trapani) ha iniziato un viaggio professionale nelle cucine toscane rimanendo per sempre in questa regione che è diventata la sua terra del cuore.

Una sola esperienza all'estero in Costa Azzurra e poi, a soli 22 anni, è diventato chef del ristorante del prestigioso Castello di Leonina nei pressi di Siena. Una sfida vinta che ha spinto Giovanni a intraprendere un percorso di formazione tutto suo usando libri, internet e investendo in pranzi nei ristoranti stellati "avrò speso 10.000 euro" commenta senza alcun rimpianto, "e intanto lavoravo, anzi, a volte dopo aver chiuso la cucina, andavo, di nascosto, da uno chef stellato, che è stato il mio vero maestro, perché solo guardandolo e dandogli un piccolo aiuto, ho imparato moltissimo".

Una voglia di migliorare che non ha mai perso così come quella di riscoprire le sue radici siciliane. Da qui una predilezione per la pasticceria, molto ricca in Sicilia e molto più limitata in Toscana, dove tuttavia abbondano residenti e turisti stranieri capaci di apprezzare le creazioni anche molto ardite di Giovanni Rallo. Un processo creativo, il suo, che parte da cose reali da reinventare: un fungo, una pietra, un cappuccino ... poi inizia la ricerca di ingredienti e lo studio di esecuzioni fatte con precisione cronometrica. Ecco che la passione infantile per il "Kinder fetta al latte" diventa un doppio strato di plumcake al cacao con dentro una mousse al cioccolato bianco e sopra fiorellini di mousse di zucca adatti al periodo di novembre in cui il dolce è stato creato.

I suoi piatti preferiti sono tuttavia a base di carne, persino nei primi piatti dove recupera i sapori intensi degli arrostiti toscani. Da questa predilezione nasce l'idea del tortello ripieno di faraona su una vellutata di patate ed erba cipollina.

Nei secondi la sua attenzione si concentra sulle temperature di cottura per rispettare le proteine delle differenti carni. Ecco che ogni piatto viene ristudiato perché la tradizione si esalti attraverso una tecnica impeccabile come l'anatra, tipica carne della Valdichiana, che diventa un'anatra al Vin Santo su una purea di sedano rapa.

Giovanni Rana ha una moglie pugliese, di Grottaglie, arrivata a Siena per studiare biologia. Dopo aver mangiato nel ristorante di Giovanni ha deciso che il suo futuro sarebbe stato la cucina.

"Le dissi, io mi posso innamorare solo di una donna che fa il mio stesso lavoro", racconta Giovanni, "e lei ha imparato a cucinare". Ora sono sposati hanno la loro casa a Cortona e una bambina di tre anni che si chiama **Vittoria**.

Questo è Giovanni Rallo il nuovo chef del ristorante della Fattoria del Colle che vi aspetta per farvi sognare con dei piatti toscani che profumano di Sicilia.

