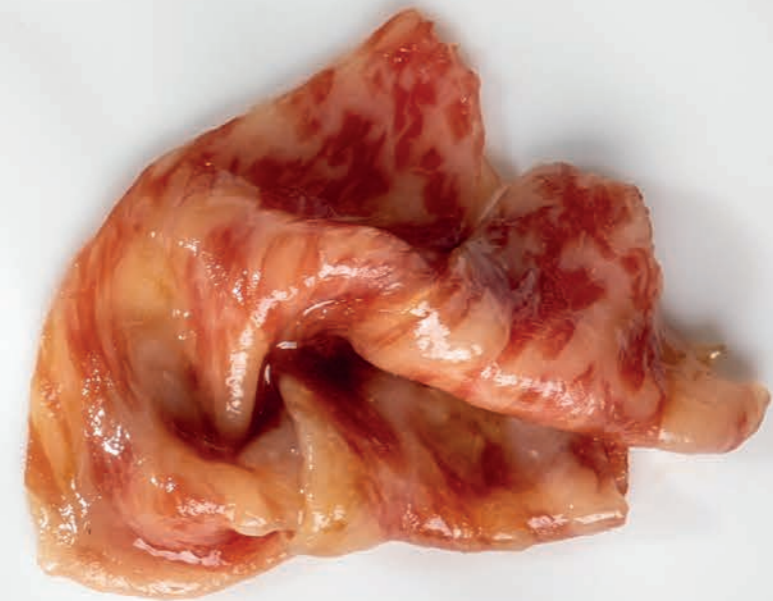




# KRESIOS IN PINK&WHITE



La Cucina tecno-passionale di Giuseppe Iannotti

TESTO *di* LORENZO SANDANO  
FOTO *di* ANDREA DI LORENZO

*“E da allora ho giurato che se un lavoro non mi convinceva, li mandavo tutti a fanculo. Io non voglio ammazzare nessuno, ma se devo uscire da quella porta e tu mi sbarri il passo, in un modo o nell’altro ti levo di mezzo”.*

Mr. Pink - *Le Iene* di Quentin Tarantino

**B**araonda di pensieri.

In circolo frenetico di idee, tra battute, dibattiti accesi. Trattando temi disparati. La conversazione incalza, programmando piani arzigogolati con scrupolosità e metodo. Mentre in tavola piombano piatti e calici a ripetizione. Quasi a voler attenuare il dialogo spinto dei commensali, con la ritualità carnale del convivio.

Non siamo nella scena iniziale di una pellicola cult di Tarantino - *Le Iene* - ma nella testa di Giuseppe Iannotti. O meglio, una situazione analoga la stiamo vivendo anche noi. Perché mentre nella mente irrequieta del cuoco insorge una faida di ragionamenti cervellotici - che neanche i 5 di *Reservoir Dogs* riuscirebbero a placare, brandendo virilità e pistole - noi siamo seduti al tavolo della famiglia Iannotti. Al piano di sopra del suo ristorante, il Kresios di Telesse Terme: assaporando manicaretti e vino autoprodotta di mamma Elvira e papà Raffaele. Insomma, Quentin sarebbe fiero di noi. Perché ci diamo dentro di lingua e forchette, ricostruendo la storia di questa insegna e di questo cuoco dalla personalità geniale e riflessiva.

Partiamo da qui, dalle mura di casa e dal flusso di coscienza dello chef. Perché per mettere a nudo Peppe Iannotti è necessario confrontarsi con il mondo che lo circonda e lo tocca nel profondo: i personaggi onirici che gli affollano i pensieri e gli donano ispirazione - li chiameremo Mr. Pink & Mr. White - e l’inoscidabile legame con le sue radici. La famiglia, la sua brigata, i viaggi all’estero. I tempi scanditi dal bioritmo del terroir beneventano.

Made in Sannio, nato a Telesse nel 1982. Facile immaginarlo, sin da piccolo, mentre rincorre anatre e oche, tra le viti che si espandono dinnanzi all’antico casolare di famiglia. Le stesse viti, che il bisnonno scelse di piantare - dopo la guerra - con il sogno di riabilitare il vitigno autoctono della Barbera del Sannio. Con il cambio generazionale, si alternano tre ristrutturazioni sullo stesso casolare, prima di poter parlare dell’attuale Kresios. Ma rimangono volutamente intatte - immutate nel tempo - la corte centrale, la cantina scavata nel tufo nero e una pianta di gelso centenaria. Che resiste impavida e rigogliosa, come l’animo che si respira qui. Dal fermento contadino dei nonni, l’attività passa a Raffaele, padre di Giuseppe e titolare dell’azienda agricola. Ad oggi di circa 12 ettari.

“Dagli 8 ai 14 anni vivevo la vigna con papà, lavorando insieme a mio fratello in totale naturalezza” ricorda Giuseppe “In mezzo a questi campi mio padre ci spiegò perché dovevamo studiare. Il motivo non era trovare un lavoro, perché davanti a noi c’era tutto il lavoro che volevamo. La scuola doveva servirci piuttosto come opportunità per poter scegliere noi un lavoro. Anche al di fuori dall’azienda familiare”. L’attitudine ai fornelli invece, deriva dal tocco femminile. Ovvero quello della zia e di mamma Elvira. Che non hanno mai fatto mancare a Peppe il candore del focolare casalingo. Un benchmark inarrivabile rivolto alla cucina tradizionale, che lo riallaccia sempre e solo al gesto materno. Forse perché durante una lunga e faticosa malattia della madre, un Giuseppe di appena 7 anni, trova il suo primo spunto per lanciarsi in cucina e affermare con vigore “Lo preparo io il pranzo di Natale, se mamma deve rimanere a letto!”

Il tempo scivola via, nonostante i ritmi sonnacchiosi da paese, e dopo il liceo scientifico Iannotti sceglie la facoltà di Ingegneria informatica. Decifrare sequenze di software - con scrupolosità metodica e scientifica - tornerà molto utile nella composizione dei suoi piatti futuri. In quel periodo però, preferisce escogitare un modo per non far gravare le sue scelte sul portafoglio del padre. Inizia dunque a lavorare come cameriere. La passione per questo settore cresce, matura e si fortifica. Decide di rimpolpare il suo database, partendo dalle fondamenta dei sapori e delle materie prime. Condisce con i viaggi all’estero - Europa, Asia, America, Giappone - alternati a pellegrinaggi mirati verso il Salone del Gusto, dove si interfaccia con artigiani e produttori.



Il Mr. Pink è così: una sequenza incalzante di quasi 30 assaggi sparati a raffica, senza prelude. Totalmente al buio per l'ospite.



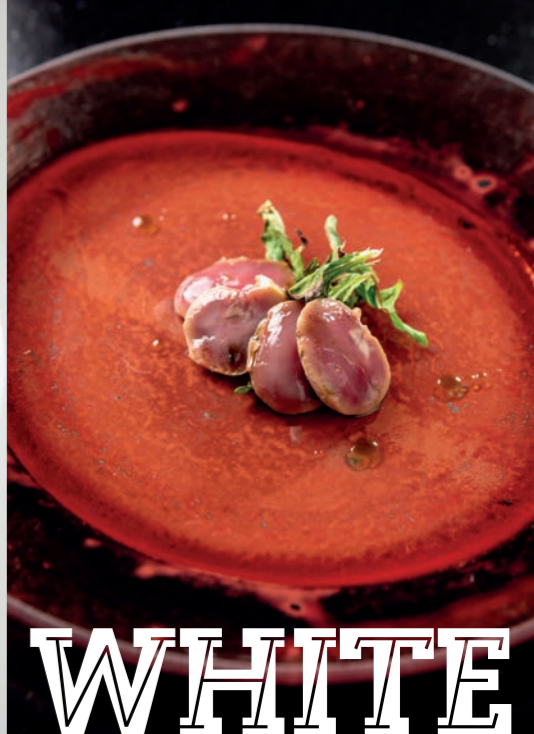
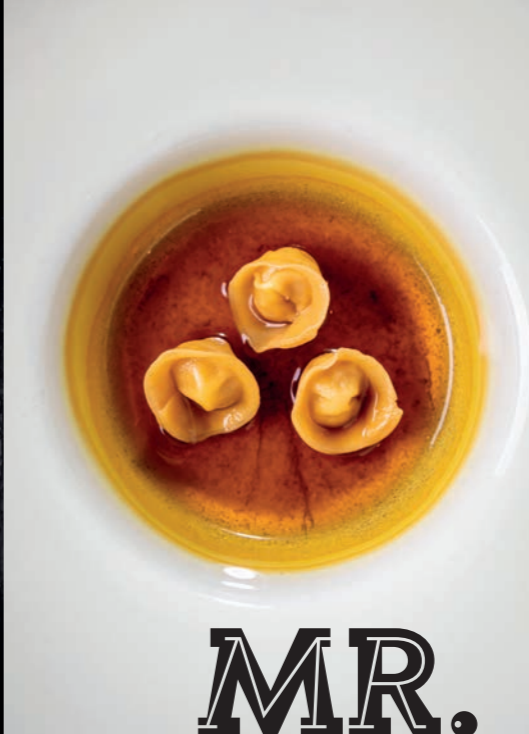
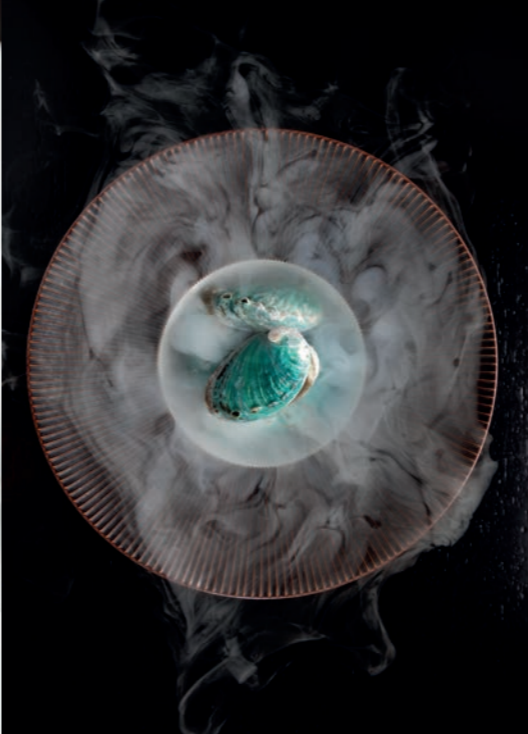
“Sono cresciuto con il sapore del latte di stalla, le uova delle nostre galline e con l’immagine di papà che macinava anche 40 km per un filone di pane buono o per un pezzo di carne di montagna allevata al pascolo” spiega con ardore Giuseppe. “La cultura per la materia, per il rispetto degli ingredienti migliori, ha sempre fatto parte del mio vissuto, ancor prima del percorso da cuoco. Una volta che hai il palato settato su un determinato standard è impossibile e irrazionale pensare di tornare indietro”. Come smentirlo. Basta assaporare la saliccia battuta al coltello o il capocollo di papà Raffaele per farsi un’atavica idea del training palatale che Peppe ha vissuto fin dall’infanzia. Dopo 4 anni di esperienze in sala e cucina, scoppia la scintilla. “A cavallo del 2006 andai da mio padre, comunicandogli di aver firmato le carte per aprire il mio ristorante” racconta Iannotti “La risposta fu che non mi avrebbe dato un soldo e che se non finivo l’università mi tagliava la testa. Mancavano solo 4 esami e avevo la media del 29, ma ormai sentivo che quel reticolo mentale di stimoli, progetti e pensieri doveva prendere forma. E dove se non a casa mia. Dove ogni centimetro di vita era già capace di narrare quello che mi affollava da sempre la mente”.

Peppe non finisce l’università, ma l’informatico che è in lui rimarrà preponderante nella sua attitudine da tecno-cuoco, con spirito contadino. Nel 2007 partono i lavori di ristrutturazione, che trasformano il vecchio casolare in un moderno ristorante. Nasce Kresios, ovvero uno dei nomi di Baccho o Dioniso: dio del vino, della follia e del piacere assoluto, tanto per dire. Come tratto simbolico, le formiche che affollano la campagna circostante, si tramutano in poggia-tavola di fili metallici intrecciati, a celebrare le viti piantate dal bisnonno. E una gigantesca formica si arrampica sulla facciata laterale della struttura. Un’invasione della natura, che si fonde armoniosamente con il moderno. Come la filosofia culinaria di Giuseppe. Sopra il nuovo locale, rimane stabile la casa di Elvira e Raffaele, che curano con amore orto e vigna, il giardino con 190 erbe aromatiche, e la piccola aia con gli animali di cortile. Sono loro i custodi di una dimensione imprescindibile per il lavoro di Iannotti. Quella che lo trattiene a casa, nonostante i suoi pensieri continuino a vagare e a evadere oltre confini geografici e mentali. Dopo un faticoso start individuale nel 2011, Giuseppe riesce a imporre una sua identità, fatta di passione estrema per la tecnologia, dirottata come veicolo per generare piacere. La missione è ardua, ma fioccano i riconoscimenti: tra i tanti, quello di giovane dell’anno per L’Espresso 2012, la stella Michelin nel 2014, l’ingresso in classifica OAD 2018. Questo è l’animo di Peppe che segna la prima evoluzione drastica del Kresios: nel 2016 distrugge il concetto di carta e menu, lasciando intatti solo due percorsi degustazione, battezzati Mr. Pink & Mr. White. Nessuna spiegazione o elenco di piatti. Solamente un segno “+” e un “-” a indicare la lunghezza del viaggio e il tempo che si vuol dedicare all’esperienza a tavola. I poli opposti di una batteria, a racchiudere la carica elettrica che pervade lo spirito di questo cuoco tanto razionale, quanto istintivo e irrequieto.

Il Mr. Pink è così: una sequenza incalzante di quasi 30 assaggi sparati a raffica, senza prelude. Totalmente al buio per l’ospite. Portate che descrivono una coinvolgente e spiazzante altalena di sapori e contrasti, senza apparente consequenzialità del gusto. Quattro fasi - snack, portate principali, carboidrati e dolci - proiettate ad alta velocità su un tragitto che si presenta quasi disordinato, ma in realtà ripercorre uno studio calibrato al millimetro. La tecnica estrema, tangibile ovunque, viene sussurrata e non urlata come valore principale. Comandano al contrario la nettezza gustativa, la riconoscibilità degli elementi, l’intrattenimento estetico che stimola continuamente lo spettro sensoriale. Con una componente ludica dall’impatto vorticoso, genuino e mai invadente.

I bocconi iniziali, da mangiare con le mani, sono definiti micro/progetti e non semplicemente snack: perché si evolvono in divenire, lasciando intatta la possibilità di diventare piatti finiti in futuro. Un’idea di cucina progressiva e mutante, che irrompe con minuscoli assaggi a ritmi serratissimi. Pronti a ristorare il cliente con sostanza, levità e concentrazione esplosiva. Dal fiore - su piedistallo basculante - di Vegetali dell’orto fermentati, alla deliziosa Cotica di maiale e pelle di baccalà soffiata, da sgranocchiare come chips. Ancora, in crescendo silenzioso di sperimentazioni e sapori contaminati: la memoria di Pizza napoletana che si traduce in forma di mirabile bao cinese; il Caciocavallo alla brace con confettura di mela Annurca, a evocare la consistenza di un sontuoso pancake al formaggio. Il riassunto di Pollo arrosto, diviene croccantissima cialda di pelle dagli aromi domenicali. Lo strepitoso Pop corn di animella, con ketchup di pomodorino campano. Un capitolo che inebria i sensi e proietta all’istante nel mondo Kresios, mettendo un punto alla prima fase con il boccone pieno, rotondo e passionale, del Raffaello di foie gras.

A sinistra: Spiedino di maialino, polvere di rose e senape  
Cocktail di ostrica



**MR.**

**WHITE**

In alto:  
*Tagliolino di zucchine, perlage di tartufo nero e menta*  
*Fermentazioni*  
*Una ricciola nell'orto*

A fianco:  
*Spaghetto allo scoglio*  
*Pop corn di animella*

In basso:  
*Pancia di maiale e porro*  
*Rana pescatrice, prugna e aglio nero*  
*King crab*



In alto:  
*Abalone*  
*Genovese*  
*Rognoni di coniglio e matcha*

A fianco:  
*Cannolicchi e bieta*  
*Melanzana, lampone e crema di soia*

In basso:  
*Baciami*  
*Glacier 51 e mela*  
*Abbuoti, patate e aceto di mele*



**MR.**

**PINK**



Meraviglioso pane, taralli all'olio, carta musica da irrorare con burro francese, incarnano una portata a sé. Perché la personalità di ogni alimento ha una collocazione ben definita nel cyberspazio di Iannotti. Non c'è da spaventarsi dunque, se si alternano suggestioni carnivore possenti e cotture primordiali a elementi ittici ben più lievi, soavi e raffinati. Disorientando l'assaggiatore, ma ricreando un mirabile equilibrio di sfumature che non saturano mai il palato. Che sia il succulento Spiedo di maialino con polvere di rose e senape; lo iodio incontrollabile del Cocktail di ostrica; la texture vellutata della Rana pescatrice al bbq con salsa di prugna e aglio nero. O un gioco provocante come il Tonnato sbagliato: dove salse e consistenze descrivono un vitel tonnè che non c'è, ma è come se ci fosse. L'essenzialismo incisivo, crudo, della Ricciola nell'orto - e del morso vigoroso della Pancia di maiale e porro - spianano il passo ai seguenti capitoli.

C'è uno studio da indice glicemico, sul perché tocca aspettare la fine del pasto prima di addentare carboidrati complessi. Con l'arrivo degli zuccheri infatti, la glicemia si impenna e il corpo perderebbe attenzione e interesse per le altre portate. Iannotti supera l'ostacolo mettendo questa pericolosa categoria tutta in fondo al percorso, ma l'attesa è ben ripagata. Dopo un fenomenale Spaghetto allo scoglio - dove l'estrazione e concentrazione di pesci e crostacei, si sublima in una salsa rossa accesa, dall'impatto iodato sconvolgente - si chiude con un festival di dolci, senza paragoni. Olive al cioccolato; Gelato di liquirizia aceto e rose; Mochi al pisto (mix di spezie napoletane); Sablé al cioccolato; Millefoglie alla crema; Krapfen alla cannella e salsa di noccioline; Canelé di mela Annurca; Choux al pistacchio; Macaron alla matcha tè verde; Ciliegia raindrop cake; Grissino caramello e cioccolato. Una parata di preparazioni classiche e moderne, italiane e internazionali. Senza margini espressivi, senza distinzioni. A sottolineare come per Iannotti sarebbe stato riduttivo accennare un epilogo statico per una cavalcata dall'andatura così agile e dinamica. Sembra tanto, ma non è ancora tutto concluso. Perché Kresios è un'entità che richiede aggiornamenti continui: come software e hardware che accompagnano la metrica informatica del cuoco.

*“Io non ci lavoro con i pazzi, quegli stronzi da manicomio non sai mai come reagiscono.  
Uno psicopatico, non è un professionista”*

Mr. White - *Le Iene* di Quentin Tarantino

Quello che il ristorante è stato, lo è tutt'ora. Forse lo sarà in futuro. Ma il moto di evoluzione perpetua di Iannotti, concede nuovi slanci creativi, per progetti mai chiusi. Identità che si sommano e si sovrappongono ad altre. Nuove maturità rimesse a nudo. Per questo si affacciano sfide inedite. Welcome Mr. White.

“Ho cominciato da solo con un lavapiatti nel 2007. Un bollitore, quattro fuochi, un Rational e un abbattitore” spiega Giuseppe “Lavoravamo bene in semplicità, cominciando a presentare i primi prodotti di nicchia, le prime tecniche avanzate. È stata una valida palestra, perché ho capito cosa non doveva essere questo posto. La clientela locale non rispondeva e per la prima volta ho compreso che non dovevo accontentare necessariamente l'ospite. Dovevo imporre la mia visione e guardare oltre il territorio. Con i piedi piantati a Telesse e la testa in giro per il mondo. Questa è casa mia, e solo qui voglio e posso essere me stesso. Ma con un'identità itinerante, che parla e si rivolge a un pubblico internazionale”. Questi presupposti danno vita a un progetto ambizioso come quello del LAB. Uno spazio che si origina da una necessità: trovare collocazione fisica a tutti gli strumenti tecnici che Peppe ha collezionato come forza motrice della sua cucina. Con il supporto di aziende leader nel settore, come la NCC, Next Cooking Generation (startup innovativa del gruppo Gourmet Services), Iannotti ha messo in cantiere e realizzato - pezzo dopo pezzo - un laboratorio sperimentale. Dove mettere in scena un luogo di ricerca e sviluppo. Non solo: il Laboratorio adempierà il ruolo di punto di incontro per amici, colleghi, cuochi internazionali e artisti. Con un motto incoraggiante: “Se non posso portare la mia terra in giro per il globo, poterò il mondo qui a Telesse”.

A destra: *'Mpepata di perchebes*





Un tecno-atelier (con una Chef Table embrionale) dedito allo scambio, al dialogo e alla scoperta. Dove Iannotti metterà a completa disposizione degli ospiti, le sue conoscenze e le basi acquisite negli anni. L'indole da cuoco/NERD, andrà a marcare un link per testare le potenzialità di tecnologie e brevetti inediti, come le macchine wavegap® e waveco®. La prima, capace di cuocere sottovuoto ad alta pressione (anche a 50 gradi) immergendo carne o pesce in acqua o in un olio aromatico per una cottura aromatizzata. La seconda - ancor più sperimentale e futuristica - è la prima macchina professionale, capace di instaurare un trattamento di maturazione spinta. Questa tecnica rivoluzionaria, genera ultrasuoni non invasivi, che possono superare le proprietà fisiche degli alimenti: gli ingredienti vengono massaggiati, raggiungendo la massima espressione in termini di morbidezza, aspetto, colore, sapore e profumi. Si abbatte la carica batterica, prolungando la *shelf life* e preservando tutte le qualità organolettiche e nutritive del prodotto. Non solo, a seconda del risultato richiesto, questa macchina è in grado di ridurre drasticamente i cicli di ammorbidimento (frollatura) e di innestare in brevissimo tempo il processo di fermentazione. Senza però utilizzare muffe, enzimi o batteri da inoculare nei vegetali. Gli studi attuati da Giuseppe su questo strumento, hanno già concesso nuove applicazioni: come la canditura della frutta senza utilizzo di zuccheri; l'emulsione naturale di liquidi e salse; l'estrazione di materiali intra-cellulari; o l'innescò della trasformazione *dry aging* sulle carni, senza alterarne l'aspetto ad esempio. Dal Luna Park tecnologico del Lab - adiacente alla cantina del Kresios - spostandoci all'ambiente pulsante della sua cucina, l'attenzione tecnica rimane immutata. Iannotti d'altronde, non ha mai smesso di incentivare un' esplorazione scientifica, applicata a sapori e ingredienti. Basta osservarlo mentre descrive con impeto fanciullesco le varie postazioni della sua brigata. Partite divise in base alla sensibilità dei ragazzi. Uno sviluppo in verticale, che inizia dalla zona delle cotture sporche: affumicatore e brace disegnati e costruiti su misura, con vari livelli di temperature a contatto con il fuoco, nonché una combustione data dal pregiato carbone bianco giapponese. La piastra al cromo per tostare le pietanze come una plancia. La partita dei primi - con la pasta realizzata espressa a ogni inizio servizio - e l'area di panificazione e pasticceria. Si termina con la pulizia della zona adibita a fermentazioni e lavorazioni fredde. Tutte sono intercambiabili, rispetto alle capacità e alla curiosità dimostrate dai singoli elementi in squadra.

Creare stimoli e obiettivi comuni per i ragazzi del team, è sempre stata una missione di Giuseppe. Renderli fieri di rimanere a Telese, su un modello "Google", come ama definire: senza gerarchie assolute, in workshop continuo, promosso per obiettivi da risolvere e affrontare insieme. A saldare il tutto, un perfezionismo applicato a ogni dettaglio. Come suggeriscono le ennemi posate e stoviglie differenti e sartoriali, per ogni piatto o portata. In questa scalata, quasi da sempre con lui, il sous-chef Eugenio Vitagliano, e il brillante sommelier Alfredo Buonanno, giovanissimo maître e responsabile di sala, che amministra con estro una cantina di circa 1700 etichette.

Da questa solidità strutturale, scaturisce una nuova evoluzione di Kresios. I progetti piazzati nel caricatore fanno da apripista, insieme alla consapevolezza avanzata dei propri mezzi. Un nuovo concetto da comunicare: maggiori passaggi tecnici da esprimere, ma resi sempre più nudi. Ridotti in forma estrema e minimale. L'ultimo menu è spogliato dei quattro capitoli che catalogavano l'andamento delle portate. Con Mr. White si parla di materia in veste ruvida e selvaggia. Chiamando in gioco il timbro evocativo della tradizione materna, ma attraverso contaminazioni spinte e ingredienti dal respiro internazionale. Un ecosistema che non ha paura di aprirsi al mondo. Proprio come Peppe, che nutre entusiasmo nell'aprire le porte del suo ristorante ai colleghi in rotta verso Telese.

Così le verdure e le erbe aromatiche, raccolte in giornata, vanno a comporre una cangiante Insalata fermentata al waveco® che riporta giocosamente la data della raccolta. Ancora un boccone netto e vegetale di Melanzana con crema di fagioli e lamponi, che genera un'imprevedibile sapore di parmigiana dalle sofisticate tonalità orientali. Il Brodo di maialino, dall'eleganza assoluta, accoglie le gole di baccalà in uno scambio terra/mare che omaggia i viaggi in Spagna. Così come i Percebes galiziani, si verticalizzano nell'allungo aromatico e pungente dell'intingolo di una classica impepata campana. Forse viene meno l'impatto estetico, rispetto al menu passato, ma non manca il gioco. Che muta in nuove e ritmate gestualità. Le mani si sporcano spremendo il carapace del gambero sulla coda frita del crostaceo stesso, in una goduriosa versione "succhia e mordi". Esplosione di iodio, che si propaga nel successivo assaggio di Ceci e ricci di mare. Humus, ferro e spigoli salmastri, livellati dall'aggiunta dell'olio a crudo. Una concessione rara, questa, per un piatto di Iannotti. Che studia sempre

A fianco: *Cartellata, marmellata e foie gras*



**MR.**



**PINK**



In alto:  
*Caciocavallo, confettura di melannurca e ruta*  
*Fagottino di faraona arrosto*  
*Pollo arrosto*

A fianco:  
*Pagnotta di pane, carta musica integrale e taralli al finocchietto, olio e burro*  
*Caviale e Champagne*

In basso:  
*Pelle di baccalà e cotica soffiata*  
*Tramezzino di rane*  
*Agnello alla griglia*



In alto:  
*Lingue d'oca*  
*Ananas, cioccolato e strega*  
*Polpo e cetriolo*

A fianco:  
*Cuore di lattuga e maionese di acciuga*  
*Insalata 27/04*

In basso:  
*Gambero succhia e mordi*  
*Calamaro e bisque*  
*Gelato di piselli e calamaretti*



**MR.**



**WHITE**

con maniacalità il caso per mettere in discussione il suo stile. Il profilo sempre più materico e animalesco del nuovo degustazione, è appurabile anche dalle numerose divagazioni sul quinto quarto. Ingentilire le frattaglie, senza sottrarre un solo grammo di sapore. Questo il verbo delle Trippe di mare e di terra, assemblate insieme in un corpo unico e raffinato. Quasi cruento alla vista, come i successivi Rognoncini di coniglio cotti al rosa, o il succulento Spiedo di lingue d'oca alla brace. Il gusto però domina incontrastato, con pienezza e sensualità, senza tradire mai il palato. In questa guerriglia di ingredienti lontani e sapori del cuore, il mondo ittico si mescola al carnivoro in scioltezza esemplare: lasciando sbigottiti sulle capacità di padroneggiare alimenti così distanti tra loro. La salinità callosa del Cannolicchio al verde, si alterna alla struggente fettina di Wagyu cruda, con cipolla cotta al sale. Un soave - ma tenace - Calamaro in salsa di triglie, cede il palco alla cristallina Zuppa di cotica e fagioli. Poi ancora il nobile Abalone, rafforzato sul lato ematico con una salsa umami dei suoi fegatini. Non si smette mai di viaggiare stando seduti. Di suscitare sorpresa, pur rilasciando sapori dal tenore rassicurante. Un compito arduo per un cuoco così ordinato. Ma che riesce a mantenere questo insolito climax gustativo fino in fondo. In una serie di quasi 40 assaggi.

L'Ostrica panata con daikon fermentato e ponzu - come un sushi capovolto - funge da sorbetto, prima dei deliziosi Abbuoti con patate all'aceto (involentino di interiora) e dell'Anguilla in teriyaki. Il colpo di grazia per un comparto salato a dir poco scoppiettante. Ah no, scusate: piomba in tavola come una navicella spaziale, un piatto da immaginario infantile. Colorato con una stampa di Mickey Mouse e un cucchiaino per bambini. All'interno, la devozione al

carboidrato in forma di Pastina al formaggio di bufala fatto in casa. Un piatto dal tempismo fenomenale, che coccola e avvolge come il ventre materno. La Neve al mosto cotto, resetta il palato, ritraendo il territorio di Teleso durante le neviccate invernali. Poi la chiusura dolce, ma non troppo, con una *Cartellata* pugliese ricoperta da foie gras ghiacciato (stupenda) e l'Ananas semi-candito al waveco® cosparso da una colata di cioccolato all'autoctono liquore Strega. Le percezioni - di pace dei sensi e serenità - sono le stesse di quelle seduti al tavolo della Iannotti's family. Mentre godiamo con il crumble alle pesche sciroppate di Elvira. Insieme a noi c'è anche il fratello di Peppe, Roberto. Enologo e agronomo, che rientrato a casa dopo numerosi viaggi all'estero e in Australia, andrà a rafforzare l'organico del Kresios in chiave complementare: inaugurando una cantina per produrre in proprio un vino con Barbera del Sannio in purezza.

Ancora tante idee affollano la testa di Peppe, per il futuro non programmato del suo ristorante. Ma forse l'unica certezza è proprio il carattere mai statico di questo cuoco tecnopassionale. "Ho cominciato a riconoscere i compromessi necessari, per utilizzarli come uno strumento. A sottolineare quello che non volevo essere, guardandomi intorno per capire cosa non sarei voluto diventare da grande. Da quel momento non ho mai smesso di fermarmi. Non posso permettermelo. E ogni giorno non so mai pienamente cosa sarò o cosa andrò a creare. Un controsenso, rispetto alla mia personalità meticolosa, ma preferisco ripetermi che potrò arrestare questo flusso solo arrivato in fondo alla mia vita".



Ricci e ceci



Uno spazio che si origina da una necessità: trovare collocazione fisica a tutti gli strumenti tecnici che Peppe ha collezionato come forza motrice della sua cucina.

In senso orario:  
Anguilla in teriyaki  
Pastina al formaggino  
Bao con maiale, wakame e mostarda



### Kresios

Via San Giovanni, 59  
82037 Telesse Terme (BN) - Italia  
Tel: + 39 0824 940723  
www.kresios.com



ph: Thorsten Stobbe - © Molino Quaglia SpA

**La farina biologica che nasce  
dal miscuglio evolutivo Solibam Tenero Li Rosi di grani originari siciliani,  
selezionati climaticamente e coltivati dai contadini di Simenza,  
poi macinato con la tecnologia pulita del Molino Quaglia.  
Perché il pane si porta in tavola solo se è buono.**

**www.molinoquaglia.com  
T. +39 0429649110**