



Giuseppe Iannotti e il Krésios: un pò stregone un pò creatura mitologica

Kresios è una creatura mitologica: è l'ultimo nome attribuito a Dioniso/ Bacco, Dio del vino e dell'estasi, divinità complessa, enigmatica ed ammaliante. **Giuseppe Iannotti** invece è un visionario lucido, meticoloso e sistematico come gli studi di ingegneria che ha compiuto presso l'Università del Sannio, salvo poi decidere di inseguire il sogno di un progetto impegnativo e complesso come il Kresios.

“Sono sempre stato determinato fin da bambino” – esordisce Iannotti “e ancora oggi il rigore è una mia caratteristica. Ho voluto realizzare il mio ristorante in cui reinterpreto le eccellenze del mio territorio e le sue tradizioni, ma la mia curiosità mi ha portato a conoscere non solo i migliori ingredienti del mondo ma anche sapere esattamente dove trovarli”.

Siamo a **Telese Terme** in provincia di **Benevento**, ai piedi del Parco del Matese, una zona della Campania periferica, un po' chiusa nelle sue abitudini, difficile per fare impresa, ma Giuseppe Iannotti tutto ciò lo aveva messo in conto quando ha deciso di mettersi in gioco e restaurare il casale di famiglia nella prima campagna telesina che oggi è diventato Kresios: un edificio molto grande, quasi una roccaforte, in uno stile fedele all'ambiente rurale in cui dominano elementi come la pietra vista, il ferro e colori neutri. Un grande casolare che comprende anche un laboratorio creativo, due camere e due suites; all'interno, la sala del ristorante, elegante e minimal, ospita 15 esclusivi coperti.



“La nostra attenzione è rivolta esclusivamente all’ esperienza del cliente; vogliamo ottenere una qualità del servizio altissima e ciò ci è consentito fino ad un massimo di 40 coperti, il numero massimo per cui realizziamo eventi speciali. In compenso io giro il mondo compiendo circa 100 voli all’ anno per prendere parte a convention ed eventi gastronomici, un’ attività imprescindibile i cui proventi investo sempre nel ristorante”- ci spiega lo chef mentre ci guida nei meandri del Kresios, e continua – “Quando ho aperto il mio primo ristorante ho capito che il mio target non era la gente del posto. Qui gli ospiti fanno un’ esperienza indimenticabile: ogni posata è studiata, ogni componente è messa al posto giusto, ogni dettaglio è pensato per creare condizioni per un’ esperienza unica”.

La sala del ristorante è luminosa e arredata senza alcun elemento che possa suggerire un ricordo, nessun particolare e nessun suono come appiglio di riferimento: dal momento in cui ci si accomoda al tavolo si perde l’ orientamento sul luogo e il volto di Alessia, giovane donna di sala, resta l’ unico aggancio con il conosciuto.



Al piano sottostante, in un sotterraneo scavato nel tufo e lasciato quasi grezzo, ecco la meraviglia: una cantina da 1700 etichette per un totale di 8 mila bottiglie da cui si apre il varco sul bunker sotterraneo dove tutto ha inizio, il **Iannotti Lab**, un laboratorio provvisto di alcune delle più sofisticate macchine della ristorazione moderna, i giochini con cui lo chef fa esperimenti, si esercita e compone nuove armonie di sapori. Un luogo che sa di sacro, il cui custode è il fido Maitre-sommelier **Alfredo Buonanno**, già nel gotha dei migliori professionisti di sala italiani con il titolo di miglior

sommelier dell' anno per le Guide dell' Espresso, che si occupa del servizio di sala ma è anche braccio destro di Iannotti nella gestione pratica e supporto morale di questa grande macchina che è il Kresios.



“Questa zona è fuori mano, per questo l' esperienza dei nostri ospiti deve essere perfetta, l' errore non è ammesso: ai miei collaboratori dico sempre che abbiamo un solo colpo a disposizione e con quello dobbiamo fare centro”. – ci dice ancora Iannotti – “Oltre a questo antico casolare, la mia famiglia possiede anche cinque ettari di terreno che mio fratello, enologo, ha trasformato in vigneti e adesso è a lavoro per creare la nostra etichetta, che completerà l' offerta della cantina”.

Giuseppe Iannotti è un giovane uomo di 36 anni con la corazza tipica delle genti di montagna ma la stessa curiosità di un bambino che spalanca gli occhi sul mondo e vuole carpirne dinamiche e segreti e portarli qui a Telese per farli sposare con le sue tradizioni, la sua terra che, anche se non lo dice, ama moltissimo. Parla di cucina, del suo Kresios, e ti trasferisce tutta la carica di responsabilità che si è assunto con questo progetto; sa di essere al centro della scena gastronomica ma non si accomoda, anzi quasi rimarca il proprio modo di essere, poco incline alle facili cerimonie e volutamente un po' schivo perché resta un professionista concreto, che a fine mese vuole pagare i propri dipendenti, a cui chiede tanta professionalità.

La carta contempla esclusivamente due percorsi di degustazione “Mr. Pink” oppure “Mr. White”, un omaggio ai protagonisti del film di Tarantino: Le Iene. Un percorso teso a far perdere l' orientamento all' ospite per poi guidarlo: Iannotti è come uno stregone –e il paragone è più che giustificato visto che siamo a Benevento- che ti trattiene nel suo castello e ti ammalia con le magie del suo estro culinario a cui accosta alte

tecniche di cucina.



Si inizia con una serie di snack molto strutturati, praticamente un menù in versione mono-boccone dove spiccano il tagliolino di zucchine, perlage di tartufo nero e menta immersi in una coreografia di azoto;



giochi di consistenze come il pollo arrosto sintetizzato in un' ostia friabile che sembra volerti iniziare ad un gioco di maschere e di suggestioni dove la pizza è una palla di impasto cotto a vapore e ripieno di ristretto di pomodoro, la cotica e il baccalà sono due sfoglie soffiate, il pop corn è un' animella e il dolce è un Raffaello di foie gras.



Una destabilizzazione solo apparente perché ogni boccone riporta a qualcosa di già vissuto, di solido, fisso nella memoria. Tutti piatti perfetti, studiati al millimetro, preparazioni su cui lavorano di precisione le mani degli chef della brigata. "Mangiare con le mani è un modo per far sentire il cliente a proprio agio e non far sentire l' atmosfera ingessata" – spiega lo chef che si riserva delle uscite al tavolo per prendere confidenza e raccontare la sua idea di cucina, quasi a voler rassicurare l' ospite che dopo i giochi stilistici, ci sarà per lui qualcosa di più consistente.

Quindi si inizia il pasto vero e proprio, mai conforme alle abitudini, perché si alternano prima un' ostrica da bere con tanto di servizio al tavolo;



poi il pane, che viene presentato dallo chef come una vera e propria portata; spiedino di maialino, un suggestivo cuore di lattuga e maionese di acciuga;



la ricciola e le verdure di campo dell' orto del ristorante;



agnello con shiitake: tutti piatti in cui va in scena, fiera, la precisione delle cotture, il preciso rapporto fra la croccantezza della crosticina, comune a quasi tutte le preparazioni, e la morbidezza del cuore.

Ma quasi non c' è il tempo per fissare appunti, il ritmo del pasto conduce verso una curiosità crescente. Giuseppe riesce a farti abbandonare le certezze, a prenderti per mano e farti vedere la cucina da un' altra prospettiva: si diverte nel vedere che l' ospite si diverte, che ha ormai perso l' orientamento e che attende con entusiasmo le successive folgorazioni culinarie prodotte in quel Iannotti Lab di cui dicevamo all' inizio.

Ed ecco che arriva l' infuso di colombaccio: una tazzina da tè che offre un brodo ristretto, piacevolmente sapido e con una nota balsamica data dall' olio al pino.



Solo verso la fine arrivano i carboidrati. Questo volo fra interpretazioni eclettiche sembra terminare con un solido e riconoscibile spaghetti allo scoglio ma è solo l' ennesimo incantesimo pensato dalla cucina, perché non appena la mente ritorna seduta al tavolo ecco che giunge Alessia, la rassicurante addetta alla sala, che serve prima una pastina al formaggino con tanto di piattino e posata formato baby e poi letteralmente imbecca all' ospite un cucchiaino di tapioca, frutto della passione e cioccolato frizzante: echi di

infanzia, fantasia, gioco e si ritorna lontano. Tutto ciò che non ti saresti aspettato accade.



E allora Giuseppe ti riprende per mano e ti riporta nel presente: ti offre un mojito – ma in sorbetto- come un vecchio amico, poi ti rassicura con un dolce delicato, una stratificazione di litchi e violette, ed infine ti restituisce al mondo con la solidità di un krapfen, da pucciare in modo informale nella golosa crema gianduia che lo accompagna.



Ma lo stregone-Iannotti non può congedarsi senza una magia: il bacio del ranocchio, una bella promessa.



Manuela Di Luccio

Krésios

Via S. Giovanni, 59, 82037 Telesse BN

Telefono: 0824 940723

www.kresios.com