

## **Intervista con lo Chef Giandonato Tafuri, Executive Chef del ristorante “Roberto’s” del St. Regis di Mascate.**

**Chef Giandonato, cosa significa rappresentare la cucina italiana in un contesto internazionale come l’Oman, e quali sono le principali sfide nel mantenerne l’autenticità?**

Rappresentare la cucina italiana all’estero è prima di tutto una responsabilità. Non si tratta solo di cucinare, ma di raccontare una cultura, un’identità e un modo di vivere.

Io vengo dalla Puglia, una terra molto legata al mare e alla semplicità degli ingredienti, e quando sono arrivato a Mascate ho subito ritrovato alcune affinità: è una città di mare, con un ritmo e un rapporto con il prodotto che mi sono familiari.

La sfida principale è mantenere questa identità senza essere rigidi. La cucina italiana deve restare riconoscibile, ma allo stesso tempo deve sapersi adattare al contesto e alle persone che la vivono, proprio come avviene in Italia, dove ogni Regione, Città, Frazione o piccola realtà locale, ha usanze e tradizioni diverse.



**La sua esperienza in una realtà internazionale le consente di lavorare con una clientela molto variegata: come riesce a coniugare l'identità italiana con i gusti locali?**

A Muscat lavoriamo con una clientela molto internazionale, quindi ogni giorno è un confronto con culture diverse.

Il mio approccio è sempre lo stesso: partire da una base italiana molto chiara, ma leggerla in chiave moderna. Questo significa lavorare sulla tecnica, sulla leggerezza e su un modo di presentare i piatti più attuale.

Non cerco di adattare la cucina ai gusti, ma piuttosto di **accompagnare il cliente nella scoperta**. Spesso basta spiegare un piatto, raccontarne l'origine, per creare una connessione diversa con chi lo assaggia.



## **Quali ingredienti o influenze del territorio omanita ha scoperto e, eventualmente, integrato nelle sue creazioni?**

L'Oman offre materie prime molto interessanti, soprattutto legate al mare. Il pesce locale è una parte fondamentale del nostro lavoro quotidiano, per freschezza e qualità.

Lavoriamo molto anche sulla stagionalità: durante i periodi di pesca utilizziamo, ad esempio, l'aragosta omanita, che è un prodotto straordinario e si presta molto bene a essere interpretato con una tecnica italiana.

In questi 2 anni abbiamo iniziato a valorizzare anche prodotti locali e biologici, come erbe aromatiche e verdure, che si inseriscono in modo naturale nella nostra cucina.

Proprio in questo periodo, stiamo lavorando con la rosa damascena omanita, un ingrediente disponibile solo per poche settimane all'anno. La utilizziamo in modo molto delicato, soprattutto nei dessert o in alcune preparazioni contemporanee, per aggiungere un tocco aromatico senza coprire gli altri sapori.

Più che di fusione, mi piace parlare di un'infusione di culture: mantenere una base italiana solida, ma arricchirla con ciò che il territorio offre, in modo coerente.

**Guardando al futuro, come vede l'evoluzione della cucina italiana all'estero, e quale ruolo possono avere chef come lei nel promuovere il vero Made in Italy nel mondo?**



Credo che oggi la cucina italiana all'estero stia andando verso una maggiore consapevolezza. Il cliente è più attento, più curioso, e cerca autenticità.

Per questo penso che sia fondamentale avere radici solide, ma allo stesso tempo una visione contemporanea. La chiave moderna non è cambiare la cucina italiana, ma interpretarla nel modo giusto per il momento e il contesto.

Il nostro ruolo come chef è quello di fare da ponte: tra culture diverse, tra tradizione e innovazione. È un lavoro quotidiano, fatto di dettagli, ricerca e coerenza.