

SuperYacht24

Il quotidiano online del mercato superyacht

Filippo Licata: uno chef 'atipico' a bordo dei super yacht

Nicola Capuzzo · Friday, January 26th, 2024

Filippo Licata, chef atipico per sua stessa definizione, ha una vasta e prestigiosa esperienza nel suo campo. A SUPER YACHT 24 ha voluto raccontare qualcosa di sé e della sua professione.

Chef, perché si ritiene 'atipico'?

“Atipico perché sono nato e cresciuto a Bruxelles da genitori entrambi siciliani. Sono cittadino italiano, con un accento belga, completamente sconosciuto alla maggior parte delle persone. Quando parlo in inglese, ho un accento francese, e per finire, quando parlo francese, ho un accento belga, e questo fa a volte sorridere i francesi e gli svizzeri. Mi sento un cittadino del mondo, mi trovo bene con tutti coloro che non vedono la differenza come un limite.”

Su quali superyacht ha lavorato?

“Ho iniziato la mia prima esperienza nel 2005, con il Regina d'Italia, degli stilisti Domenico Dolce e Stefano Gabbana. Poi è stato tutto un susseguirsi di armatori dell'Europa dell'Est ed europei in generale, ma anche mediorientali, australiani e cinesi. Ho lavorato anche per il charter, per lo più con armatori statunitensi. Tutto questo nelle stagioni di punta, poiché generalmente d'inverno non lavoro sugli yacht”.

Qual è stata la richiesta la richiesta più “impossibile” ricevuta da un armatore?

“Siamo spesso in situazioni che si avvicinano all'impossibilità, ma poi comunque, con il lavoro di squadra, riusciamo quasi sempre a fare un buon lavoro. Una richiesta, che mi ha sorpreso in un primo tempo, ma che mi ha altrettanto gratificato – ricordo che eravamo di fronte a Montecarlo – è stata quella di preparare senza preavviso un Menù per una cena con oltre 40 ospiti, a base di pesce e con una torta finale con frutti di bosco. E' stato fantastico. La cena si è conclusa con un meraviglioso applauso.”

Come imposta i pasti degli equipaggi su uno yacht di lusso?

“Per l'equipaggio cerco di impostare, come per una famiglia, delle abitudini alimentari, ma succede che quando gli ospiti prolungano la loro permanenza a tavola oppure fanno il bis a distanza di poche ore, l'equipaggio mangerà quello che è pronto nel momento – imprevedibile – di

libertà dal suo impegno.

I membri dell'equipaggio possono mangiare solo nella dinette, dove il cibo è servito in stile buffet. Le opzioni alimentari sono essenziali. C'è molta scelta di cibo, anche in considerazione delle diverse nazionalità dei membri dell'equipaggio, spesso multietnico.

Di solito non mancano due tipi di proteine, carne o pesce, a pranzo o a cena. I carboidrati non devono mai mancare: pasta, riso o patate, pane, delle verdure cotte, e due tipi di insalata. Il dessert una volta alla settimana. Le persone con alimentazione vegana o vegetariana o con altre particolari esigenze dietetiche hanno meno scelta; tuttavia, lo chef è sempre disposto ad aiutare laddove possibile.

C'è un menu ogni giorno, per ogni pasto, per la colazione: dipende dalla barca. L'equipaggio di solito entra per mangiare velocemente, la qualità del cibo dipende dal budget che è di circa 25 euro al giorno a persona, incluso le bibite.

Nei miei ultimi quattro contratti stagionali, su quattro diversi yacht di lusso, ho sempre selezionato per l'equipaggio una buona qualità di cibo. Quando gli ospiti sono a bordo anche l'equipaggio riceve cibo di qualità premium, con ingredienti di nicchia.

Può succedere che un membro dell'equipaggio, un giorno non trovi quello che desidera mangiare e deve accontentarsi di quello che c'è, oppure di un toast. Certo se desidera un croissant senza glutine, o un cibo ricco di fibre alimentari per la colazione del mattino, lo yacht è forse il posto meno indicato per essere soddisfatto.”

Per l'equipaggio potrebbe essere migliorata la pausa dei pasti?

“Su molte barche la colazione richiesta è molto ricca e diversificata. Non tutti membri dell'equipaggio hanno però poi fame a pranzo e questo crea a volte sprechi perché il cibo per motivi igienico sanitari non viene riutilizzato. La situazione ideale sarebbe avere un equipaggio con gli stessi gusti del cliente”.

Qual è l'aspetto che ritiene più gratificante del suo lavoro?

“La fiducia che mi viene accordata è molto gratificante. Spesso mi mimetizzo, divento come un membro della famiglia e arrivo a conoscere tutte le abitudini alimentari dei componenti. E' interessante. “

[CLICCA QUI PER ISCRIVERTI ALLA NEWSLETTER GRATUITA DI SUPER YACHT](#)

24

This entry was posted on Friday, January 26th, 2024 at 11:00 am and is filed under [Services](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.