



**Villiam, il ristoratore reggiano che cucina per le star di tutto il mondo
Nel 2009 si presentò Nicole Kidman con la figlia**



di Lara Ferrari

REGGIO EMILIA (23 novembre 2011) - "Sì, abbiamo avuto il nostro bel daffare e siamo contenti della stagione in corso. I vip non sono mancati". Che tradotto, significa più o meno: "Il turismo internazionale di lusso ci apprezza e continua a sceglierci, nel cuore della Toscana". A parlare sono Villiam Campani e Paola Färber, ristoratori, lui di Correggio, lei tedesca, chef plurititolata, che insieme hanno aperto la loro attività a Pievescola di Colle Val D'Elsa, nella campagna senese, a due passi dai castelli più belli e presi di mira dalle star. Qualche esempio? Nicole Kidman nel 2009, che si è fatta coccolare dall'arte del ricevere di Päola e Villiam, i quali hanno preparato un menu ad hoc per lei e la figlia. Mentre quest'anno le ospiti speciali sono state le gemelle Barbara e Jenna Bush, figlie di George W. Bush, ex presidente degli Stati Uniti. Le due ragazze si trovavano in villeggiatura insieme ai rispettivi mariti: "Alloggiavano a Radi, in quella struttura che già ospitò la Kidman, scovata dall'agenzia americana "Ispirato" - spiega il correggese Villiam - Da noi le sorelle si sono fatte trattare bene: venute con amici e consorti, hanno folleggiato tutta la notte al castello. Il proprietario ha delegato a questa agenzia americana l'affitto della struttura, in un colpo solo, e le sorelle l'hanno prenotata tutta, a partire dal 2 ottobre fino a sabato 9". Ma la fitta e composita delegazione a stelle e strisce non è stata l'unica, per le cure gastronomiche della coppia reggiana: "Tra le file della nobiltà, abbiamo avuto un matrimonio di aristocratici tedeschi, per i quali abbiamo dovuto preparare un banchetto per 180 persone. Il castello, location dell'evento, è altrettanto bello rispetto a quello di Radi, e cioè la fortezza di Celsa, scelta dalla principessa Aldoprandeschi per il suo ricevimento di nozze". Campani, titolare del ristorante che propone una cucina a km zero nel borgo medioevale toscano, descrive la cerimonia della nobile: "Si è svolta nei granai. Il castello di Celsa vanta un giardino all'italiana ancora ben tenuto, che ha accolto gli ospiti, giunti sul posto con una macchina d'epoca. Per l'occasione abbiamo ripescato una Bianchina del 1960 rosso, che da Pievescola al castello di Pienza ha percorso 20 minuti di strada". Poi, la dichiarazione assai liberatoria: "Per noi è stato come tornare giovani di 20 anni perché abbiamo fatto quarantott'ore di non stop ai fornelli e di preparazione della tavola". Per chi fosse curioso del menu offerto alle gemelle Bush, eccolo servito: gamberoni al crudo, passata di asparagi e tartufo nero, lasagnetta alle verdure con pesto al basilico leggero, carré di cervo, sformatino di patate e lardo, pere al Brunello e filetto di Rombo chiodato, riso proibito su passata di spinaci. "Jenna e Barbara avevano un self manager di Radi, che nel momento della prenotazione non ci ha voluto rivelare il nome di chi avremmo servito per tutelare la loro privacy. La loro comitiva era composta da giovani dai 28 ai 38 anni. Devo ammettere che è stata una serata un po' sopra le righe, hanno bevuto tanto. Si vedeva che era un gruppo venuto per rilassarsi e divertirsi. Per la cucina han chiesto qualche cambiamento, gliel'abbiamo concesso, tranne che per l'aceto balsamico". Cioè? "Ho spiegato che l'aceto balsamico non si mischia all'olio d'oliva, come erano intenti a fare. Alla fine, però, hanno lasciato 700 euro di mancia" - racconta Villiam, che quest'anno ha ottenuto la licenza catering internazionale.

(nelle foto di Marco Macchi: Villiam Campani e Paola Färber)