

Passione e talento made in Sicily: lo chef Laudani conquista gli Emirati Arabi con la sua cucina

Autore: Romina Ferrante

Data: 22 Luglio 2024



La sua è una storia di passione e di riscatto. Dal piccolo paesino di Biancavilla, in provincia di [Catania](#), dove è nato, **Antonino Laudani** è partito presto, insieme alla famiglia, per costruire una nuova vita lontano dalla Sicilia, e ha subito mostrato il suo talento fino a diventare uno chef capace di unire tradizione e innovazione.

Lo chef non ha mai dimenticato le sue radici siciliane. Cresciuto in un ambiente dove il cibo è cultura e passione, Laudani ha sempre portato con sé un pezzo della sua terra natia, anche quando la sua carriera l'ha condotto lontano dall'Italia. Trasferitosi **a Bergamo a soli nove anni e mezzo**, Antonino ha frequentato la scuola alberghiera, dimostrando fin da giovane un grande talento e dedizione.

“Io sono nato a Catania, sono di Biancavilla – ci ha raccontato Laudani – e qui ho vissuto fino all'età di nove anni e mezzo. Poi la mia famiglia si è trasferita a Bergamo. Mia mamma voleva diventare insegnante in Sicilia, ma non riusciva a passare le graduatorie. Quando ci siamo trasferiti a Bergamo lo stesso anno ha lavorato e poi è entrata di ruolo”.

“La scuola alberghiera – spiega Laudani – mi ha insegnato come lavorare. Io lavoravo in un ristorante e nel frattempo facevo la scuola. È una cosa che consiglio di fare a tutti, perché mentre ti stai formando nel frattempo stai applicando quello che stai studiando”.



Le difficoltà lavorative nel Nord Italia lo hanno spinto a cercare opportunità all'estero. Nel 2015, ha aperto il suo primo ristorante a Brazzaville, in Congo, e ha poi continuato la sua carriera in Turchia e Spagna come sous chef specializzato in cucina italiana.

“Quello che mi ha segnato è stato fondamentalmente il fatto di essere stato in Italia, aver cercato imperterritamente di trovare lavoro nel mio settore e non averlo trovato. Questo mi ha permesso di decidere di andarmene dall'Italia e questo forse è stato il più grande cambiamento”.

La svolta nella carriera di Laudani è avvenuta negli Emirati Arabi, dove vive e lavora da tre anni. Qui, ha raggiunto il ruolo di chef di un ristorante e successivamente chef executive di un altro, specializzandosi in una cucina **fine dining italiana e creativa**.

“Negli Emirati Arabi la sfida più grande, se così si può dire, è forse quella della lingua, perché qua non si parla un inglese puro, perché ci sono tanti indiani, pachistani, egiziani. Quindi non pensate che per venire a lavorare qua sia necessario aver fatto l’Università di Cambridge con il massimo dei voti. Basta anche imparare l’inglese guardando “Friends”. Dovete riuscire a farvi capire nei colloqui di lavoro. Poi sta a voi decidere se migliorare la lingua o meno. Io, per esempio, parlo tre lingue”.

La cucina di Antonino Laudani

La cucina di Laudani è un mix di creatività e tradizione con una predilezione per i **sapori mediterranei** e un tocco di innovatività. Ogni suo piatto è un viaggio che racconta la sua storia e le sue esperienze in giro per il mondo, mantenendo sempre un legame forte con le sue origini siciliane.

“Io mi baso molto su una **cucina creativa**. Mi piace molto uscire un po’ dagli schemi, però ho sempre delle basi molto mediterranee, più che italiane, perché ho lavorato anche in Turchia, in Spagna, quindi dalla [cucina mediterranea](#). Il tipo di cucina che adoro è la cucina di [pesce](#). Mi piace molto di più lavorare il pesce, che la carne. Anche perché essendo siciliano io sono quasi sempre stato abituato a questo tipo di cucina. Mi piace tanto il mare. Il pesce lo amo, amo cucinarlo e anche pescarlo!”.



“Quello che mi porto dietro – commenta Laudani – sono soprattutto i **risotti**. A me piace molto il risotto perché è stata la prima cosa che mi ha colpito quando sono entrato in cucina e diciamo che il risotto è una delle cose più difficili che si possono fare in cucina. Farlo bene, farlo costante, farlo sempre è veramente difficile. Un conto è se lo fai a casa e allora ti metti lì e lo fai, un conto è quando devi farlo per 20-30 persone. Bisogna sapersi organizzare con i tempi”.

Un legame indissolubile con la Sicilia

Nonostante i viaggi e le esperienze internazionali, Biancavilla è rimasta nel suo cuore e nei suoi ricordi. Ogni volta che può, torna nel suo paese natale per visitare i nonni e gli zii, anche se capita sempre più di rado con il suo lavoro.

“Io sono molto legato a Biancavilla anche perché quando me ne sono andato ero piccolino e all’inizio è stato traumatico. Andavo ancora a scuola elementare e avevo i miei amichetti. Qualcuno lo sento ancora. L’ultima volta che sono tornato in Sicilia è stato nel 2020 e l’ultima volta che sono andato in Italia è stato a settembre, ma solo per cinque giorni. Questo mestiere difficilmente ti permette di andare in vacanza, ma Biancavilla mi manca tanto e lì ho tanti bei ricordi”.

I progetti per il futuro

Con uno sguardo rivolto al futuro, lo chef dal cuore siciliano continua a lavorare con passione e dedizione. Il suo obiettivo è portare il ristorante dove lavora a livelli sempre più alti e in futuro chissà aprire il proprio ristorante.

“Vorrei portare il ristorante dove lavoro in questo momento ad alti livelli, almeno fargli tenere degli standard alti. L’obiettivo principale è quello di fare bene, poi le riconoscenze arrivano. Per quanto riguarda me, l’obiettivo finale della mia carriera è quello di avere un ristorante tutto mio, più che altro per potersi esprimere liberamente”.

La storia di Antonino Laudani è un esempio di determinazione e coraggio. Il suo percorso è stato segnato da sacrifici, ma anche da grandi soddisfazioni. Per questo, lo chef ha voluto dare qualche consiglio ai giovani che vogliono intraprendere la sua strada.

“Sulla base della mia esperienza – sottolinea Laudani – vi consiglio di andare nel Golfo Persico. Non ci sono solo gli Emirati Arabi, c’è anche il Qatar, l’Arabia Saudita. Potete andare anche in Cina, in Vietnam. Anche l’Asia e il Medio Oriente sono dei Paesi molto interessanti. A chi vuole iniziare questo percorso dico che si può imparare la cucina italiana anche fuori dall’Italia, perché ci sono molti chef italiani e poi non esiste solo la cucina italiana, c’è anche molto altro”.

“Spesso i ragazzi appena usciti dalla scuola alberghiera non sanno bene cosa fare, perché è un mestiere un po’ difficile. Tu sai che a 16 anni, quando i tuoi amici vanno a ballare in discoteca, tu sei in cucina a sgobbare. Anch’io ho avuto momenti in cui ho titubato, ma a volte le circostanze ci danno dei segnali. Io, per esempio, per un periodo della mia vita, non volevo più fare questo mestiere, ma poi ci sono ricascato. Secondo me le cose più belle sono quelle che vengono automatiche, quelle che non ti aspetti. Se siete convinti di voler diventare chef, sapete già che sacrificherete la vostra vita. Il fine settimana non starete mai con i vostri amici, Natale non lo passerete con la famiglia, ma in cucina con lo chef. Quindi sì, è una scelta molto difficile, però dovete ponderare voi. Saprete però – conclude Laudani – che tutti i sacrifici poi ne varranno la pena”.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/chef-laudani-emirati-arabi-talento-made-in-sicily/>

Generato il 06/03/2026