



# La Madernassa

## Un paradiso sostenibile

**L**a Madernassa Ristorante & Resort di Guarene (CN) è un vero e proprio paradiso “green” e completamente sostenibile, 2 stelle Michelin e immerso nel cuore verde delle Langhe e del Roero, già sito Patrimonio Mondiale dell’Umanità. Il ristorante è inserito tra i top 30 del pianeta per “We are smart green guide”, la guida internazionale che premia i migliori ristoranti di tutto il mondo per l’uso creativo degli ingredienti di stagione, e per la quantità di piatti a base di frutta e verdura. La Madernassa, di proprietà di Fabrizio e Luciana Ventura e Ivan Del Piano, si è aggiudicata inoltre il “Discovery Award per

l’Italia”, il premio che riconosce le più recenti innovazioni nel campo della frutta e della verdura di alcuni ristoranti di alto livello. Non a caso, l’orto de La Madernassa è l’elemento indispensabile per la cucina del ristorante che non può rinunciare alla freschezza del vegetale in ogni momento. Un resort “green” con oltre 15.000 metri quadrati tra orti, serre, filari di uva, frutteti, piante aromatiche e vegetazione spontanea, che si è posto l’obiettivo di apportare alcuni interventi per ridurre ulteriormente l’impatto ambientale dell’intera struttura, sviluppando progetti di biodiversità con benefici positivi per l’intera collettività.

A partire dal suo ristorante e per gli straordinari servizi offerti, La Madernassa è una location perfetta non solo per un’esperienza food indimenticabile e di assoluta qualità ma anche per chi ama l’acqua e il verde, per chi cerca benessere, equilibrio e rigenerazione tra l’armonia, i suoni e i colori della natura. Alla guida del ristorante troviamo Giuseppe d’Errico, il pluripremiato Chef la cui mission tra i fornelli è ben precisa: creare piatti capaci di suscitare emozioni, attraversando i ricordi. Dopo essersi formato presso l’Accademia Internazionale della Cucina italiana di Gualtiero Marchesi, lo Chef, classe 1987, ha iniziato a lavorare con diversi chef stellati in Italia e in Francia. L’impronta “artistica” di Marchesi lo porta a scegliere,



per continuare la sua formazione, la cucina di uno dei ristoranti più famosi al mondo, tre stelle Michelin dal 1968: la prestigiosa Maison Troisgros. Qui si ferma per sei anni e cresce come Sous Chef al fianco di Michel Troisgros. Il percorso intrapreso tra cibo come forma di linguaggio, studio del piacere come bisogno e consapevolezza legata agli ingredienti lo porta alla stella Michelin nel 2018 come Executive Chef del Ristorante Ornellaia di Zurigo e ai 17/20 punti del Gault-Millau. Sul finire del 2021 l'incontro con La Madernassa Ristorante & Resort lo riporta in Italia, luogo dove l'unione di intenti con la proprietà si rivela il terreno fertile per far crescere e trasmettere il suo percorso di sensi unico, complesso, tutto da scoprire e sviluppato verso il divenire.



## INTERVISTA A GIUSEPPE D'ERRICO

### **Cucina consapevole e sostenibilità: sono questi i tratti salienti della tua proposta enogastronomica?**

*Sono onorato ed entusiasta di intraprendere questo nuovo percorso a La Madernassa, dove il cuore pulsante sarà una cucina consapevole. Il progetto condiviso con la proprietà mette al centro del percorso e come punto d'arrivo temi di ecologia etico-gastronomica, dove sostenibile vuol dire comprendere le conseguenze che possono derivare dalle scelte compiute. È indispensabile comprendere che tutte le nostre scelte hanno un impatto sulla questione ambientale.*

### **Nel tuo "bagaglio gustativo", come ami definirlo, quali ingredienti evocano i ricordi più significativi della tua vita?**

*Certamente gli agrumi, ma quello che per me è determinante è entrare in contatto con il territorio che mi accoglie e farlo mio, attraverso però il filtro delle mie esperienze passate. Quando parlo di territorio certamente mi riferisco alle diverse tradizioni che amo ricercare attraverso piccoli produttori di eccellenze alimentari, che vado personalmente a contattare. In carta ho un piatto con le lumache che nasce grazie al rapporto creatosi con questa azienda che ha sede qui vicino e che fa un lavoro straordinario.*

### **Il legame tra terra e uomo lo rinsaldate quotidianamente grazie all'orto realizzato a La Madernassa: quanto è illuminante questa scelta per la tua ascesa professionale e personale?**

*Fondamentale. Ogni seme lo ricerco, lo seleziono e lo coltivo, curando la crescita del vegetale o del frutto fino alla raccolta, perché quando lo porterò in tavola lì continuerà a vivere, trasmettendo anche una parte di me stesso. Stiamo progettando di accogliere i nostri commensali con un aperitivo proprio all'interno dell'orto per far loro immediatamente capire dove si trovano e la nostra filosofia. Il cibo fa parte del quotidiano e, proprio per questa ragione, deve avere un valore aggiunto che renda l'esperienza singolare senza mai coprire la parte fondamentale: il sapore.*

### **Quanto è appagante lasciare il segno proponendo una cucina sostenibile ed eticamente inclusiva?**

*È determinante!*