

Corriere della Sera Domenica 27 Marzo 2022

CRONACA DI TORINO | 7

Squadra
In primo piano il casertano **Giuseppe D'Errico**, nuovo chef executive de **La Madernassa**, che è rientrato in Italia dopo una parentesi in Francia e Svizzera. Con lui, il fratello **Francesco**, a sinistra nella foto, che avrà l'incarico di chef de cuisine



Due fratelli per una sfida: riparte la Madernassa

Il nuovo executive **Giuseppe D'Errico** ha voluto con sé Francesco

Martedì riapre al pubblico **La Madernassa**, il resort e ristorante due stelle Michelin le cui cucine hanno attirato l'attenzione dell'agognata «rossa» per merito della sapiente mano di Michelangelo Mammoliti. E che, da dopodomani, saranno guidate dal Casertano **Giuseppe D'Errico** (supportato, con l'incarico di chef de cuisine, dal fratello Francesco) per la prima volta in Italia dopo un passato trascorso tra la Francia e la Svizzera.

«Ereditato con piacere la guida di un ristorante diventato un punto di riferimento del territorio e molto apprezzato per la sua attenzione al vegetale, che non subirà alcun rallentamento e, anzi, sarà sempre più presente nei nostri menù» spiega il neo chef executive, raggiunto al telefono un paio di giorni fa, mentre lavorava alle ultime prove dei piatti da proporre per l'imminente apertura.

La sua è una formazione classica, ottenuta frequentando l'accademia internazionale della cucina italiana di Gualtiero Marchesi, e che l'ha portato velocemente a lavorare nelle cucine gourmet europee e a mista-

Dov'è



● **La Madernassa**, il resort e ristorante due stelle Michelin le cui cucine hanno attirato l'attenzione dell'agognata «rossa» per merito della sapiente mano di Michelangelo Mammoliti, è a Guarene, in provincia di Cuneo

rarsi con modelli di cucina contemporanei. La sua cifra stilistica arriva dalla brigata di uno dei ristoranti più famosi al mondo, tre stelle Michelin dal 1968, la prestigiosa **Maison Troisgros** (Ouches, Francia) dove si ferma sei anni e cresce in qualità di sous-chef al fianco di Michel Troisgros. La sua prima stella arriva nel 2018, a Zurigo, dov'è stato executive chef del ristorante Ornellaia. «Amo le sfide e non mi spaventa avere la responsabilità di mantenere l'alto livello di Madernassa e, anzi, lavorare con l'obiettivo di superare lo standard cui erano abituati i clienti» prosegue lo chef, che rivela anche come senta «molto forte la responsabilità nei confronti della mia brigata, verso la quale voglio essere non solo un capo, ma un maestro, un leader di cui fidarsi e con cui poter crescere».

Il nuovo menù del ristorante-resort di Guarene (Cuneo) si basa su tre percorsi degustativi: il primo a base di pesce, carne e le sfumature del territorio; il secondo totalmente vegetariano e il terzo, «a mano libera», che conta dieci portate libera espressione della personalità di **Giuseppe D'Errico**. Oltre alla

carta dei vini, lo chef propone anche tre abbinamenti definiti personalmente per offrire «percorsi coinvolgenti e accostamenti capaci di nobilitare e raccontare sensibilità, al gusto e all'olfatto». A proposito di sala, il nuovo direttore, e primo sommelier, è **Giuseppe Palazzo**, che arriva da esperienze in diversi locali pluristellati, da New York all'Italia. Con lui **Vince Nuevo** (secondo sommelier) e **Giorgia Fiasconaro** (maitre di sala).

«La cucina gourmet continua a essere un tema caldo e capace di attirare l'attenzione delle persone non solo perché tocca la sfera del piacere, e del tempo libero — racconta **Giuseppe D'Errico** — ma anche perché sappiamo che, i messaggi che sono trasmessi attraverso le grandi cucine gastronomiche, possono influenzare le abitudini e il sentire di chi le

frequenta e le apprezza e, più in generale, dell'opinione pubblica».

Ecco perché il neo chef executive di Madernassa promette di seguire un modello sostenibile e fatto partendo dall'utilizzo di materie prime stagionali. «I miei valori guida puntano verso lo sviluppo sostenibile sancito dalle Nazioni Unite e per questo, la mia è una cucina 100% natura dove, indispensabile, è l'utilizzo di risorse e materie prime di grande qualità ma nel rispetto della biodiversità e assecondando i tempi che, la nostra terra, deve prendersi per continuare a garantire prodotti sani, saporiti e sostenibili».

Intanto, i più impazienti di assaggiare i piatti del nuovo chef di **La Madernassa**, possono fantasticare su quello che promette **Giuseppe D'Errico**: «condivido il pensiero del mio maestro Michel — conclude il nuovo executive — un cuoco prova piacere nel far provare piacere ai suoi clienti». Tra gli imperdibili, il tonnato cotto a vapore e servito su una gelatina di carpione.

Simona De Ciero
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il vino

La birra



● **Alma EsCAMOtagge 2019 Tojo** Santo Stefano Belbo. Un vino innovativo nato dall'idea di otto giovani produttori per dare un'identità ad un vino bianco secco fermo che utilizza le uve aromatiche del Moscato bianco di Canelli. Nel logo viene evidenziato camo, perché si tratta di una contrada del comune di Santo Stefano Belbo dove nasce l'idea. I produttori riuniti nell'associazione, Aroma di un Territorio, si sono dati un disciplinare interno che regola i lavori agricoli, la trasformazione vinicola e il numero di bottiglie da produrre. **Alma** ha un'etichetta azzurra, come il colore dell'anima a cui il nome fa riferimento; sul retro una citazione di Cesare Pavese. Floreale, quasi austero. Il palato ricorda l'origine aromatica del vitigno, molto ben gestita. Non mancano note di frutta esotica. Ideale per piatti di pesce, da provare con il sushi. Tra 14 e 17 euro. (piera genta)

● «Drinkability» descrive le nostre birre artigianali italiane. Si riferisce alla facilità di bevuta delle nostre craft beer. Comprese e apprezzate sia da un non addetto ai lavori quanto da un esperto, che ne riconoscerà le sfumature. Produciamo birra artigianale per unire. La Drinkability non è solo una caratteristica: è uno stile di vita». Così Edit, il polo del food aperto nel cuore dello storico quartiere ex-industriale di barriera di Milano, e presto anche ai Murazzi, descrive la filosofia che ha spinto il locale a trasformarsi anche in birrifico. Tra le loro etichette c'è anche Italian Marble, una birra di frumento in stile New England IPA, morbida e vellutata, prodotta facendo «ampio uso di luppoli in dry hopping, da cui si ottiene un prodotto tutt'altro che amaro, morbido e vellutato, caratterizzato da piacevoli note tropicali di ananas e mango». (s. d. c.)