



di Erika Mantovan

A guidare la cucina del Resort nelle Langhe ci sono i fratelli D'Errico, Giuseppe e Francesco, mente e braccio di una squadra affiatata che mette al centro il sapore senza omologazioni

# Madernassa BROTHERS IN ARRIVIS

Quando a venticinque anni sei già *sous chef* significa che il mestiere ti è radicato nel corpo. Nella mente. Conti i giorni che mancano per arrivare a essere più maturo, capire come gestire le incertezze e le situazioni ed essere il direttore d'orchestra. Quel giorno, per Giuseppe D'Errico non è tardato ad arrivare. Il percorso dell'attuale chef executive del Resort La Madernassa, ristorante stellato di Guarene nel Roero, è iniziato dopo la formazione presso l'ALMA, con esperienze a Roanne, da Marco Viganò e Troigros, per poi proseguire nel ristorante di Ornellaia a Zurigo. Il percorso nella poco distante Svizzera si è fatto più interessante con l'arrivo del fratello Francesco, che tutt'oggi è il braccio destro, primo amico e partner in cucina. D'altra parte, nella scelta di accettare l'incarico di seguire le cucine della Madernassa, ereditando un percorso diverso, soprattutto se si guarda alla stilistica, Giuseppe ha posto una

condizione: *"Io lavoro con mio fratello, deve esserci anche lui"*. Ed è un vantaggio per tutti, sia dal punto di vista organizzativo sia da quello gestionale. La brigata ha sempre un punto di riferimento in cucina. I due sanno di essere complementari, uno è la mente l'altro la mano. Giuseppe è la parte celebrale del team nonché *frontman*. L'atterraggio in Piemonte dei due è iniziato con la chiamata di Luciano Tona, responsabile della didattica di Alma, e poi guardandosi allo specchio. Il desiderio di rimettersi in discussione è stato più forte di una vita più esclamativa, stanziale, e con una clientela più "matura" a Zurigo. In una terra come quella delle Langhe, che negli ultimi anni ha vissuto la stratificazione del proprio target, la Madernassa attira un profilo di turista straniero che si aspetta una cucina sia di territorio ma anche sofisticata, ben contento se approcciata con un'ispirazione *green*. Un'offerta creata su una domanda che

BROTHERS IN ARRIVIS



Adagio Adagio



Giuseppe e Francesco D'Errico

è andata di pari passo con l'evoluzione dei prezzi che i vini hanno conosciuto negli ultimi anni e che comunque restano, in media, ben più bassi, ad esempio, rispetto al Brunello di Montalcino. Insomma, nelle Langhe c'è ancora molto da fare, le anime vibrano e il nuovo capitolo dei due fratelli D'Errico si sposa con il progetto della proprietà del Resort. Una dimensione che si espande e produce a piccoli passi nuovi prodotti, percorsi che via via si andranno a inserire nel "mercato ristorativo" di un territorio cambiato. C'è metrica, giudizio e precisione nelle esecuzioni dei piatti di Francesco D'Errico, in cui la materia prima viene portata in pugno di mano e dà un senso al gusto dell'agricoltura, alla coltivazione di prodotti in prima persona, materie prime che alimentano la fiducia nel proprio lavoro, che sovrasta la tecnica e la ricerca di un gusto omologato. Giuseppe, di contro, ha in sé una *forma mentis* che



Concetto Spaziale



Transumanza

cesa la macchina è interamente generata da impianti capaci di convertire l'energia solare ed eolica. E che dire dell'acqua? Ne abbiamo sentito molto parlare in quest'ultimo anno. Al tavolo si può scegliere tra diverse tipologie, ma quella che contraddistingue la struttura è, senza sorta di smentita, la Eva, proveniente dalla sorgente più alta d'Europa, a 2042 metri, tra le vette del Monviso, in un territorio recentemente dichiarato Riserva dell'Uomo e della Biosfera dall'UNESCO. Certificata ISP 14001, per la sua estrema leggerezza si classifica come "minimamente mineralizzata". In ogni reparto la scelta del confezionamento è in vetro o alluminio per concorrere a una ragionata raccolta differenziata. Sul riscaldamento, poi, si sono installati serramenti a taglio termico, capaci di isolare in modo più efficiente l'ambiente sia d'estate che d'inverno. Due caldaie, una geotermica a condensazione e con un'alta resa termica (per il riscaldamento), e una destinata alla produzione di acqua calda, consentono la riduzione del consumo di metano. Ma l'approccio *green* si fa nettamente più evidente se parliamo della serra, del frutteto, del giardino botanico e della coltivazione di erbe e ortaggi che condividono lo spazio con piante di alto fusto, cespugli ed erbe edibili; tutte hanno la funzione di diminuire la presenza di CO2 nell'atmosfera e permettere un contatto con la natura sincero. E reale. È in pieno corso la realizzazione di quest'area boschiva, una salvaguardia della biodiversità importantissima.

[www.lamadernassa.it](http://www.lamadernassa.it)



Torbamente

riporta alla praticità a all'organizzazione dei pensieri o meglio dire dei sapori. L'idea è di porre in primo piano l'ingrediente e svilupparne il gusto, contaminandolo, sì, ma con una scelta intelligente, di chi ha attenzione e cura ai dettagli. L'obiettivo prossimo sarà quello di metter a fuoco dei menù da grande casa di moda, da maison. In cui si costruisce un sapore e si vien riconosciuti per quello. Al momento la cucina resta in bilico tra il territorio e una contaminazione profonda, il passato che ha portato i fratelli D'Errico nelle Langhe è ancora nell'aria ma presto, molto presto, una volta ambientati a 360° nella regione, sentiremo parlare di uno sviluppo più radicato, impostato su un'interpretazione più sofisticata. Un cambiamento che va interpretato come un'opportunità, e Ivan Delpiano, attuale CEO de La Madernassa, lo ha capito bene. Per quello appoggia la scelta del menù a *Mano Libera*, il *100% Natura* e il *Vegetariano* ai quali si aggiunge l'opzione della carta. I piatti oramai

diventati motivo per andare, e ritornare, sono il *Dripping di gamberi*, forchettate esplosive, il *Torbamente*, spaghetti cotti in estrazione di foglie di limone, whisky torbato e polvere di limone bruciato; mentre tra i secondi, la *Transumanza*, sella di agnello Varvara marinata con spezie ed erbe, terrina di zucchini e cetrioli, salsa tzatziki. A lato di questa impostazione di cucina c'è una carta dei vini che sottolinea le produzioni del territorio, con non poca attenzione alle novità, ma anche Champagne e Borgogna e poi Germania, Slovenia, Austria a completamento di una selezione passionale da condividere con gli ospiti. Quanto al luogo, La Madernassa è tra i ristoranti più virtuosi se guardiamo alla sostenibilità ambientale. Non è secondaria la scelta intrapresa nel gennaio 2021: l'energia elettrica utilizzata dall'intera struttura proviene esclusivamente da fonti rinnovabili ed è certificata da Garanzia di Origine (GO). Il carburante che tiene ac-



Dripping di Gamberi