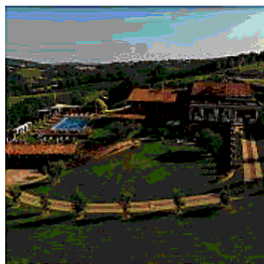
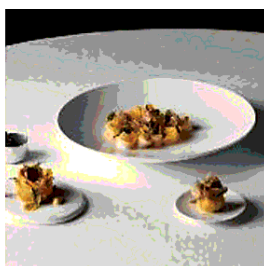


LA MADERNASSA DI GUARENE RIAPRE A FINE MESE CON **GIUSEPPE D'ERRICO** PER LE SUE RICETTE LO CHEF UTILIZZA FRUTTA E VERDURA DAL SUO ORTO ALLESTITO UN PARCO PER UN'IMMERSIONE GREEN DEDICATA AGLI OSPITI

IL ROERO CREDE NELLA NATURA ANCHE A TAVOLA



Chef D'Errico con uno dei suoi piatti green (in alto) e vedute del resort **La Madernassa** con l'orto, qui sopra



Giuseppe D'Errico, classe 1987, si è formato all'Accademia Internazionale della Cucina italiana di Gualtiero Marchesi e ha proseguito il perfezionamento nella cucina di uno dei ristoranti più famosi al mondo, tre stelle Michelin dal 1968, la prestigiosa Maison Troisgros, il tristellato più antico del mondo, a Ouches, nel dipartimento della Loira. Dalla fine del 2021 è tornato in Italia a **La Madernassa** Ristorante & Resort di Guarene (Cuneo), nel Roero, due stelle Michelin.

«**La mia cucina** è percezione, non solo immediatezza dell'attimo in cui la bocca distrugge ciò che viene ingerito - indica la sua filosofia culinaria l'executive chef -. E' percezione d'insieme del sentire. E' universo difficile, non estraneo al suo tempo e al suo spazio. Fantasia, passione, esperienza, questi sono gli ingredienti semplici, intimi ed emozionali della mia cucina, dove il sentire la 'materia prima' ha uno spazio percettivo nel gusto come senso più 'esteso', diffuso e sinestetico. Il cibo è strumento quotidiano, mezzo invasivo e pervasivo con specifiche funzioni energetiche e nutritive ma che, come tale, possiede contenuti che superano le funzioni stesse».

La missione parte da alcuni punti fermi come l'orto dove la rotazione culturale fornisce in ogni stagione la materia prima di cui D'Errico è comprovato e provetto utilizzatore e manipolatore ad arte. Nel pieno del solco del luogo che l'ha arruolato, recentemente riconosciuto tra i migliori top 30 ristoranti del pianeta secondo la We're Smart Green Guide, la guida che premia i migliori ristoranti veggie e vegetariani del mondo per l'uso creativo degli ingredienti di stagione e per la quantità di piatti a base frutta e verdura, aggiudicandosi 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.

Mani esperte sono state indispensabili anche per le potature della vigna (i cui sostegni in plastica sono stati sostituiti con equivalenti in acciaio e i pali in cemento con canne di bambù) e del frutteto, ma anche per curare il giardino delle aromatiche e l'area boschiva per fare in modo che possano sempre regalare frutti, aromi, erbe spontanee e radici, fonti inesauribili per la cucina che punta sulla natura per creare quell'unicità esperienziale inconfondibile da far vivere agli ospiti a partire dalla riapertura di fine mese.

«**Per permettere** ai nostri ospiti di vivere un'esperienza totalizzante a contatto con la natura, oltre a tutte le altre iniziative, stiamo completando l'ampio parco di oltre 15mila metri quadri che circonda il Resort con la realizzazione di un'area boschiva, che conterrà all'interno due laghetti, querce, carpini, gelsi, cespugli di nocciolo selvatico e tante essenze autoctone», riepiloga l'impegno green Ivan Delpiano, in rappresentanza della proprietà. La finalità è diminuire la presenza di anidride carbonica e aumentare quella di ossigeno e al contempo coltivare essenze utili per la cucina del ristorante.

«**Il bosco** - chiude Delpiano - sorgerà nella parte sommitale della struttura, dove in precedenza vi era un frutteto di albicocche, e ospiterà due laghetti, querce, carpini, olmi e cespugli di nocciolo selvatico e biancospino. Per ora non ci saranno tavoli, ma sentieri con panche in legno e pietra, per permettere ai clienti di vivere un'esperienza totalizzante a contatto con la natura».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

