



CUCINA, ARTE e *sostenibilità*

Il 2022 è stato l'anno dell'arrivo dello chef

GIUSEPPE D'ERRICO al ristorante bistellato **LA MADERNASSA**.

Scopriamo questo giovane talento e gli *"ingredienti"* del suo progetto

Giuseppe D'Errico è da quest'anno il nuovo Executive Chef de La Madernassa Ristorante & Resort a Guarene, in provincia di Cuneo, nello splendido territorio del Roero, patrimonio Unesco insieme ai paesaggi vitivinicoli delle Langhe e del Monferrato. Classe 1987, D'Errico può vantare una grande esperienza e sensibilità e oggi, insieme al fratello Francesco, dopo tanti anni trascorsi all'estero, può finalmente raccontare la sua visione in Italia. La visione di una cucina consapevole, che indaga i temi di ecologia etico gastronomica, che cerca di capire le conseguenze ambientali, sociali ed economiche delle proprie scelte, intrecciandole con l'arte e la cultura. Il tutto all'interno del ristorante piemontese due stelle Michelin, nato nel 2003 con un forte legame per il territorio. La "Madernassa" è infatti una varietà di pera originaria proprio del Roero, le cui piante circondano ancora oggi il resort. Un luogo immerso nel verde, in armonia con lo spazio circostante, dove si è sempre pronti a superare i propri limiti e ad alzare ulteriormente l'asticella della qualità. Vediamo che cosa ci ha raccontato Giuseppe D'Errico di questo suo nuovo percorso a La Madernassa tra ispirazioni, sostenibilità e passioni.

Sicuramente era nel Dna di famiglia l'attenzione e l'amore per gli ingredienti buoni e di qualità, ma come è nata la sua passione per la cucina?

Tutto è iniziato tra le mura familiari. I miei genitori hanno una piccola macelleria in provincia di Caserta e da sempre sono alla ricerca di prodotti di alta qualità per la bottega e per la famiglia. Pos-

so quindi dire di aver ricevuto un'educazione in tal senso. All'età di 19 anni, dopo la maturità di liceo scientifico, non soddisfatto del mio percorso, ho rinunciato alla prima estate libero dalla scuola per fare un'esperienza, la mia prima, in un ristorante stellato di Nusco (Av), un paesino piccolo, sperduto. Ero senza macchina e senza amici. Eppure →



DEFINIREI IL MIO MODO DI CUCINARE **IDENTITARIO** IN QUANTO RACCHIUDE **IDEE, RACCONTI, ESPERIENZE ED EMOZIONI**

non mi sono mai sentito così tanto soddisfatto del mio lavoro. Lì ho davvero capito che quella era la mia strada, la mia vocazione.

Quali maestri hanno segnato maggiormente la sua formazione?

Dopo essermi formato all'Accademia Internazionale della Cucina italiana (Alma) di Gualtiero Marchesi a Colorno (Pr), ho lavorato con diversi chef stellati sia in Italia sia in Francia. I preziosi insegnamenti del Grande Maestro Marchesi mi hanno aperto la mente al viaggio e all'insaziabile desiderio di conoscere. L'impronta "artistica" della sua cucina mi ha portato poi a scegliere, per continuare la mia formazione, la cucina di uno dei ristoranti più famosi al mondo: la prestigiosa Maison Troisgros di Roanne, in Francia, tre stelle Michelin dal 1968. Qui mi sono fermato per sei anni e sono cresciuto come sous chef al fianco di Michel Troisgros, mio vero men-

tore, dove ho scansionato il concetto di sensorialità sostenibile e di percezione etica del gusto. È qui che ho elaborato la mia filosofia, individuandone i punti elementari e fondamentali che mi hanno accompagnato e che ancora oggi sono base del mio divenire. Il percorso intrapreso tra cibo come forma di linguaggio, studio del piacere come bisogno e consapevolezza legata agli ingredienti, mi ha poi portato alla stella Michelin nel 2018 come Executive Chef del Ristorante Ornellaia di Zurigo e ai 17/20 punti della prestigiosa guida Gault-Millau.

Michel Troisgros le ha trasmesso anche la passione per l'arte che oggi trova espressione a La Madernassa in un menu dedicato. Che cosa rappresenta questa selezione, chiamata "Nutrirsi d'arte", e come sono nati i suoi piatti?

Nel mio tempo libero amo scoprire l'arte in tutte le sue forme, visitare musei,

gallerie e mostre di ogni genere. In queste occasioni mi lascio contaminare dalla visione artistica di chi ha saputo creare espressione e trasmettere passione con strumenti diversi dai miei.

Una volta prodotto il piatto, per trovare il nome, mi ispiro alla cultura, spesso utilizzando l'arte come una provocazione. I nomi possono essere quindi giochi di parole o avere un'ispirazione artistica se c'è similitudine nell'aspetto.

Ha un pittore preferito?

Van Gogh.

A La Madernassa ha potuto quindi far emergere la sua passione per l'arte. Quali altre opportunità di espressione e crescita ha trovato in questo progetto?

Il progetto de La Madernassa ha sposato sin da subito i miei interessi, specialmente quelli legati alle scelte etiche e alla sostenibilità.

Tanti ristoranti oggi parlano di sostenibilità e magari hanno un proprio orto. Che cosa significa tutto questo per lei e quali scelte green state effettivamente portando avanti a La Madernassa?

La componente green è presente in tutte le mie creazioni come aspetto principale, facendolo diventare il protagonista del piatto. Gli orti e i giardini ruotano attorno alle stagioni e ai cicli della natura. Impegno e ricerca di semi e sementi sono alla base dell'organizzazione di questi spazi. Con orgoglio e piacere portiamo avanti il progetto di incentrare la cucina verso una maggiore sostenibilità mirata, non solo alla produzione di un piatto, ma di tutto ciò che comporta una produzione responsabile e questo è quindi esteso al di fuori dei giardini. Il giardino è strumento effettivo per realizzare i menu che vedono la componente vegetale non solo come contorno ma vero protagonista, interamente prodotto a metro zero.





La sostenibilità è quindi una scelta etica che non si limita solo al piatto ma deve essere estesa a tutto tondo. Bisogna prima di tutto liberarsi da materie plastiche per poi passare al setaccio ogni singolo metodo di produzione. Un esempio: alla Madernassa ci siamo indirizzati verso una tipologia di carbone per la brace derivante dal bambù. Il motivo di questa scelta? Prima di tutto abbatte il feroce fenomeno della deforestazione in quanto il bambù cresce molto rapidamente. In più non ha emissioni di fuliggine, fumi e odori, ha un alto potere calorifico e ha la capacità di purificare aria e acqua grazie alla sua struttura molecolare affine ai carboni attivi. Non viene trattato chimicamente e una sua ulteriore grande caratteristica di qualità sta nelle sue ceneri che, terminato l'uso come combustibile, possono essere utilizzate per la concimazione in quanto ricche di carbonio e potassio e con un effetto immunizzante da funghi e muffe. Chiudendo così il cerchio dell'ecosostenibilità, queste sono le scelte che dobbiamo impa-



TORBA MENTE

SPAGHETTI MANTECATO CON BURRO AFFUMICATO, WHISKY TORBATO, POLVERE DI LIMONE BRUCIATO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 gr di spaghetti
- 80 gr di burro
- 100 gr trucioli per affumicatura
- 30 gr aringa affumicata
- 40 foglie di foglia d'ostrica
- 10 ml whisky torbato
- 1 limone

Procedimento:

Per realizzare il burro affumicato bruciare i trucioli e spegnere il fuoco al fine di lasciare solo il fumo. Posizionare il burro in un contenitore sopra il fumo e coprire con pellicola o con una campana per 15 minuti. Per realizzare la polvere di limone bruciato cuocere a 200 gradi il limone fino a quando la buccia si annerisce e continuare la cottura a 60 gradi fino a quando secca. Tritare e passare al setaccio. Mantecare la pasta con il burro affumicato, aggiungendo il whisky e l'aringa affumicata tagliata finemente. Tagliare a julienne la foglia d'ostrica e posizionarla sopra gli spaghetti come ultimo elemento. Spolverare il tutto con la polvere di limone bruciato.

rare a fare se vogliamo davvero fare la differenza. Ed è così che porto avanti la mia rivoluzione in cucina.

Oltre alla sostenibilità, secondo lei quali sfide attendono il mondo della ristorazione?

Al momento credo che la ristorazione stia affrontando un periodo di crisi che porta alla difficoltà di trovare figure professionali da inserire nella brigata di cucina. Una delle sfide da affrontare è quindi sicuramente quella di riportare in auge questa professione. Purtroppo con il Covid molte attività sono state costrette a chiudere o a ridimensionarsi.

Come è invece lavorare insieme a suo fratello?

Io e mio fratello Francesco abbiamo un rapporto molto bello, sia dentro sia fuori dalla cucina. In ambito lavorativo siamo complementari e ciò permette di esprimerci al meglio delle nostre capacità con più serenità.

Che cosa ci racconta la sua cucina oggi?

Non amo indentificarmi in una categoria, ma definirei il mio modo di cucinare identitario in quanto racchiude idee, racconti, esperienze ed emozioni, talvolta anche in maniera provocatoria. ♡