


A cura di Erica Zenati
 SONO UNA FOOD BLOGGER,
 APPASSIONATA DI CUCINA.
 INTERPRETO GLI INGREDIENTI
 RICERCANDO ACCOSTAMENTI CREATIVI
 E CONTAMINAZIONI SENSORIALI.

 @ericazen_lifestyle



IL CONCETTO DI SPAZIO PERCETTIVO NEL GUSTO DELLO CHEF STELLATO GIUSEPPE D'ERRICO

È davvero difficile racchiudere la mia curiosità in così poche domande data l'enorme esperienza dello chef D'Errico. Il suo background di esperienze tra Italia ed estero lo porta ad avere una visione completa e futuristica che esprime in ogni sua creazione culinaria.

Erica

GIUSEPPE D'ERRICO, CLASSE 1987, È IL PLURIPREMIATO CHEF ALLA GUIDA DELLA CUCINA DELLA **MADERNASSA RISTORANTE & RESORT**, UN VERO E PROPRIO PARADISO GREEN E COMPLETAMENTE SOSTENIBILE - DUE STELLE MICHELIN - IMMERSO NEL CUORE VERDE DELLE LANGHE E DEL ROERO, GIÀ SITO PATRIMONIO MONDIALE DELL'UMANITÀ.

Il ristorante è tra i top 30 ristoranti 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.

Quali sono i passaggi che contraddistinguono la creazione di un nuovo piatto?

Possiamo riassumere i passaggi che solitamente contraddistinguono la creazione di un nuovo piatto in tre fasi. La prima fase è quella che possiamo definire "astratta": nasce dal pensiero di voler esprimere qualcosa o di far provare un'emozione. La seconda fase è quella che possiamo denominare "pratica": tramutare l'idea nel piatto stesso partendo dalle ricette arrivando ai test. La terza fase è quella dell'attribuzione del nome. Una volta prodotto il piatto è necessario trovare il nome; spesso ci si ispira alla cultura, utilizzando l'arte come una provocazione (i nomi possono essere giochi di parole), ispirazione artistica se c'è similitudine di aspetto!

Quali sono gli spunti acquisiti dalla "nouvelle cuisine" che restano ad oggi nei suoi piatti?

La lezione fondamentale della nouvelle cuisine e soprattutto del Maestro Marchesi, è quella di produrre una creazione che permetta al mio pensiero di manifestarsi in una realizzazione bella, buona e semplice.

Come definirebbe la sua cucina? E perché la presenza di una nota acida in diversi piatti? Cosa rappresenta?

La mia cucina è percezione, non solo immediatezza dell'attimo in cui la bocca distrugge ciò che viene ingerito. È percezione d'insieme del sentire. È un 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 Nota acida per me rappresenta freschezza e dinamismo. Provoca reazioni chimiche del palato e causa la salivazione che porta alla voglia di mangiare. Ho fatto scuola diversi anni alla Cucina di Troisgros. Le note acide erano all'ordine del giorno e rappresentano un modello di formazione che ancora oggi reinterpreto a modo mio.

Da dove nasce l'ispirazione per la panna cotta Mondrian?

È una creazione legata al famoso quadro di Piet Mondrian e arriva dall'esperienza fatta con i burri alla Maison Troisgros. La sua particolarità sta nelle polpe di frutta ridotte con una componente acida. Nasce dall'esigenza di voler proporre un dessert che è un cult della cucina italiana e di dare alla panna cotta una nota di eleganza. Ispirazione avuta nel Museo d'Arte Contemporanea di Zurigo. Riproduce colori e forme di colori primari, attraverso le polpe di frutta (fragola, ribes nero e mango).



L'orto della Madernassa è l'elemento indispensabile per la cucina del ristorante. La componente green è ben radicata anche nella sua filosofia di cucina? Secondo lei negli ultimi anni si è perso il reale contatto con la natura?

La componente green è presente in tutti i miei piatti come componente principale, facendolo diventare il protagonista dell'*asette*. Gli orti e i giardini ruotano attorno alle stagioni e ai cicli della natura; la 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 esteso al di fuori dei giardini. Vogliamo rompere le filiere, ridefinendo canoni di bontà del prodotto e cercando ventagli di note con fiori, piante ed erbe che nella mia filosofia stanno come la punteggiatura nella letteratura. Il giardino sarà strumento effettivo per realizzare i menu che vedranno la componente vegetale non solo come contorno ma vero protagonista, interamente prodotto a metro zero. Al contrario, credo che negli ultimi anni ci sia stato un forte ritorno alla natura.

Nella realizzazione dei suoi piatti a che cosa si ispira?

Amo scoprire l'arte nelle 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.



Francesco e Giuseppe d'Errico



La Madernassa Ristorante & Resort

IL CONCETTO DI
SPAZIO PERCETTIVO
NEL GUSTO
DELLO CHEF STELLATO
GIUSEPPE D'ERRICO

Nella sua cucina c'è un'evidente attenzione al dettaglio. Quanto è fondamentale per lei la scelta degli ingredienti? Ne ha uno a cui è particolarmente affezionato?

La ricerca nella scelta degli ingredienti è fatta in funzione della stagione in corso per avere il massimo della qualità dei prodotti. Nelle mie creazioni non mancano mai le note agrumate, il ventaglio di profumi e sapori vegetali e l'acidità come componente base da cui partire per svilupparne sfumature e dinamismo nella percezione gustativa.

Innovazione e sperimentazione nella sua cucina come si esprimono?

Essendo una persona curiosa e determinata, amo sperimentare, provare sempre nuove ricette e dar vita a nuove idee. Amo tenermi aggiornato e al passo con i tempi, senza mai dimenticare il mio percorso e le mie origini dando vita, talvolta, a interpretazioni molto personali e che, allo stesso tempo, sono caratterizzate da una profonda semplicità.

Adagio Adagio

CONCHIGLIE, LUMACHE, AGLIO ORSINO
E CREMA DI AGLIO FERMENTATO

Ristorante La Madernassa

** *Stelle Michelin*

CHEF GIUSEPPE D'ERRICO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 140 g di pasta a forma di conchiglia
- 20 lumache grandi
- 250 g di aglio orsino
- 50 g di crema d'aglio nero
- 500 g di spinaci
- 30 g di pinoli
- 30 g di parmigiano
- acciughe

PROCEDIMENTO

Sbianchire gli spinaci e l'aglio orsino lasciando da parte le foglie più tenere. Una volta raffreddati in acqua e ghiaccio, unire ai pinoli leggermente tostati e al parmigiano. Creare una crema omogenea aggiungendo sale e pepe. Spadellare le lumache con burro e aglio. Risottare la pasta con burro, aglio e un filetto di acciuga in padella. Impiattare stendendo alla base la crema di spinaci e qualche foglia di aglio orsino e spinacino. Posizionare le lumache coprendole con le conchiglie. Infine mettere qualche goccia di crema di aglio nero.



AGNELLO AL PASCOLO

Sella di agnello arrosto con menta e rosmarino e carciofi arrosto

Ristorante La Madernassa ** *Stelle Michelin*
CHEF GIUSEPPE D'ERRICO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 sella di agnello
- 30 g di menta
- olio extravergine di oliva
- limone
- 4 carciofi mammola
- sale e pepe
- 1 spicchio d'aglio

PROCEDIMENTO

Pestare la menta defogliata con olio extravergine di oliva e qualche goccia di limone fino a raggiungere una consistenza cremosa.

Marinare la sella di agnello nel pesto di menta per 12 ore e poi cuocere in forno per 25 minuti a 190°.

Spennellare il carciofo con olio extravergine di oliva, sale, pepe e aglio tritato.

Cuocere sulla griglia per 20 minuti.

Guarnire con fantasia.



RIFIORIRE

latte cagliato,
TUORLO D'UOVO
di montagna confit,
PISELLI e PROSCIUTTO
CRUDO di CUNEO

Ristorante La Madernassa
** *Stelle Michelin*
CHEF GIUSEPPE D'ERRICO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di piselli freschi
- 1 cipollotto
- 160 ml di brodo vegetale
- 1 spicchio di aglio
- 300 g di panna
- 4 fette di Prosciutto Crudo di Cuneo
- 1 l di latte
- 20 g di caglio
- 4 uova
- olio
- sale e pepe
- burro chiarificato

PROCEDIMENTO

Pulire i piselli e cuocerli in acqua bollente, lasciandone poi alcuni da parte per guarnire il piatto. Tagliare i cipollotti a julienne e farli "sudare" in padella con dell'olio d'oliva. A questo punto aggiungere i piselli e bagnarli con brodo vegetale.

Una volta terminata la cottura, mixare il tutto e condire con sale e pepe. Aggiungere la crema di piselli e la panna nel sifone.

Far seccare le fette di Prosciutto Crudo di Cuneo in forno a 180° per 8 minuti e poi tritare.

Per realizzare il velo di latte cagliato: unire il latte e il caglio a bagnomaria a 37° e poi stendere su una placca con carta pellicola. Immergere i 4 tuorli nel burro chiarificato e cuocere in forno statico per 20 minuti a 65°.

Alla base del piatto posizionare la crema di piselli con il sifone, aggiungere qualche pisello fresco, il Prosciutto Crudo essiccato e tritato e infine il tuorlo confit. Coprire tutto con il velo di latte e guarnire a piacere.

