



Lei è uno chef molto giovane. Come ha scoperto la sua passione per la cucina?



La passione per la cucina mi è scaturita fin da piccolo, osservando la mia mamma cucinare per la famiglia, la dedizione e l'amore che attraverso le pietanze trasmetteva a noi figli: è lo stesso entusiasmo che impiego quotidianamente ai fornelli. Sottolineo che per me non è un vero e proprio lavoro ma un mezzo di comunicazione, un modo per conoscere le proprie capacità, potenzialità, limiti, relazionarsi e competere con gli altri.



Quali sono state le esperienze che hanno segnato maggiormente il suo percorso formativo?



Ritengo che i primi passi sono fondamentali per ogni carriera professionale ed io sono stato molto fortunato avendo iniziato con un ristorante a una stella Michelin e poi proseguendo con uno stage al Four Season Hotel di Milano sotto la guida di Sergio Mei: non avrei potuto chiedere di più dalla vita, una partenza folgorante dove ho appreso fin da subito l'importanza della freschezza e la qualità delle materie prime. Le esperienze all'estero, di importanza rilevante sia per consulenze che per competizioni culinarie: Singapore, Istanbul, Mosca, Lussemburgo solo per citarne alcune mi hanno aiutato ad essere più completo, sia a livello professionale che personale. Usanze, costumi, religioni diverse, stili di vita, uno chef oggi deve tener conto di tutti questi fattori.



Nel 2005 è entrato a far parte del Team Italia dell'Associazione professionale cuochi italiani. Quale è stata la soddisfazione maggiore che ha ottenuto a livello personale e di squadra?



Entriamo nel complesso discorso delle competizioni culinarie. Ho gareggiato innumerevoli volte per diversi anni sia in Italia che all'estero: ricordo Istanbul nel 2004 e 2005, Singapore nel 2005, dove ho vinto il 1° classificato assoluto nella "Snack competition" con un panino dal nome "Philosophy", Lussemburgo nel 2006 dove ho partecipato ai mondiali di cucina e pasticceria con la squadra regionale dell'Emilia Romagna; poi ho vinto come 1° classificato alla BIT di Milano - "Trofeo Regione Puglia" con un dessert "Millefoglie di burrata e cioccolato, salsa alla vaniglia, coulis di fragole e pomodoro confit" e poi negli ultimi anni sul territorio italiano classificandomi sempre ai primissimi posti. La soddisfazione più grande è stata nel 2005 a Mosca, dove abbiamo gareggiato portando i colori italiani nella capitale russa: ci siamo recati per tre anni a Mosca ma il primo anno è stato quello che porterò sempre nel cuore perché il più faticoso a livello fisico e, essendo poco avvezzi a certe competizioni di alto livello, non sapevamo a cosa andassimo incontro: io sono stato tra gli chef italiani che ha conquistato il massimo dei punteggi con tre medaglie di bronzo, risultato raggiunto solo da quattro cuochi italiani. Per quanto riguarda la squadra, nel 2006, sempre a Mosca, il Team Italia si classifica al 1° posto in assoluto all'International Kremlin Culinary Cup:



una medaglia d'oro, due argenti e un bronzo le quali sommate a quelle dei colleghi chef ha contribuito alla conquista dell'ambita Coppa del Cremlino. Vincere a squadra è notevolmente più emozionante cioè sono euforie diverse rispetto ad una vittoria da singolo dove festeggi un po' in solitario: l'abbraccio con i colleghi cancella tutte le fatiche passate, le difficoltà e i malumori spariscono in un attimo, per esempio quando un giudice ti mette una medaglia al collo seguito da un caloroso applauso è qualcosa di straordinario, sono emozioni molto belle.



Quali sono gli aspetti che rendono possibile una vittoria in una competizione gastronomica?



Tecniche e quantità. Molto spesso nelle competizioni gastronomiche gli ingredienti sono liberi e uguali per tutti i concorrenti: ciò che cambia è l'interpretazione del regolamento; questo influisce su quantità, estetica e cromatica del piatto, gusto e fantasia. Bisogna leggere bene il regolamento del concorso come prima regola fondamentale, diminuire drasticamente le quantità del cibo presente sul piatto, soffermarsi sull'estetica e non cadere in penalità e decurtazione di punti, verificare il giusto equilibrio calorico all'abbinamento enologico. Per la pasticceria nei concorsi è tutto più accentuato, è necessario valorizzare l'estetica, il gusto ove è obbligatorio solo l'assaggio perché non è scontata la degustazione di dessert o torte, possono essere anche categorie fredde solo l'estetica. Dove viene giudicato



Qual è il fattore più importante in cucina, la dote che ogni cuoco deve avere?



Il fattore più importante in cucina è l'entusiasmo, lo spirito con cui si affronta la giornata di lavoro. In cucina è di primaria importanza l'armonia tra i collaboratori, la comprensione. Il responsabile di cucina (lo chef) è anche un manager economico delle risorse umane a sua disposizione e delle materie prime: non c'è una scuola dove si diventa chef ma sono le capacità professionali e le doti da leader che determinano un responsabile di cucina piuttosto che un altro, le capacità di relazionarsi con i collaboratori, giornalisti e tutto ciò che ruota intorno al mondo del cibo: non dimentichiamoci che ogni cuoco deve produrre cibo buono di sapore, ribadirei prima il gusto poi l'estetica.



La sua specialità. La ricetta a cui è più affezionato e quella che ha rappresentato una vera e propria sfida.



Sono affezionato a più preparazioni che ho eseguito in diverse fasi della mia carriera ed ognuna mi ha lasciato ricordi indelebili nella memoria sia all'estero che in Italia. Sono particolarmente legato ad un abbinamento e cioè tra il pesce e i formaggi: binomio particolare ed inedito ma risulta molto spesso azzeccato e vincente: faccio qualche esempio. All'età di vent'anni ero già responsabile di cucina e per capodanno ho proposto in menù la "Composizione d'astaco" con parmigiano ed aceto balsamico:



da allora è una preparazione che mi sta molto a cuore e che ha riscosso sempre un notevole successo tra i commensali sia per il gusto che per aspetto estetico. “Insalatina di spaghetti ai frutti di mare crudi con formaggio scaparolo ed alghe nori” è valsa la 11° posizione al concorso nazionale organizzato a Bari dell’Associazione Professionale Cuochi Italiani: qui la pasta è un contorno, una guarnizione abbinata a pesci e molluschi crudi per sfatare il mito della pasta vista unicamente come primo piatto. “Millefoglie di cioccolato e burrata pugliese” ha trionfato al 1° posto assoluto nel 2007 alla BIT di Milano: qui la burrata viene accompagnata da una salsa alla vaniglia, coulis di fragole e pomodori confit e glassato con cioccolato fondente: un connubio perfetto, apparentemente suscettibile ma che ha conquistato la giuria per esecuzione, tecnica e gusto..



Data la sua bravura ed esperienza, come mai ha deciso di rimanere in Italia?

Ritengo personalmente che la differenza non la fanno i luoghi né le attrezzature, ma le persone. Esercitare la propria professione fuori Italia non è un mio traguardo, anzi la vera sfida è la penisola italiana dove ci sono innumerevoli e rispettabili chef che hanno una preparazione notevole con alle spalle strutture importanti e blasonate. Il vero motivo della mia permanenza in Italia sono i valori della famiglia, l’attaccamento al territorio italiano, sono del Toro per cui adoro viaggiare, scoprire nuovi paesi e civiltà ma, dopo poco tempo, sento la necessità di tornare in Italia, paese ricco di fascino, arte e cultura gastronomica invidiato nel mondo.



Qual è la cucina che apprezza maggiormente (ovviamente non quella italiana)?

Ammiro la cucina orientale: la ritengo nutrizionalmente avanti anni luce rispetto alle cucine occidentali, una cucina salutare priva di sale, ma ricca di salse saporite, speziate, aromatizzate da tuberi particolari, erbe aromatiche come il coriandolo, sostituito in Europa dal prezzemolo e non, per ultimo, frutti esotici, cacao e caffè. L’Oriente ha una cucina unica, ricca di odori e profumi, sapori agrodolci, utensili come il wok, le stuoiette di bambù per il sushi, la coltelleria di alto livello qualitativo; sono affascinato da questa cultura così diversa dalla nostra.



Marco Di Lorenzi