



Marco
Di Lorenzi

MARCO DI LORENZI

“Ho una passione per la pasticceria, rappresenta la parte dolce di me”

di A. Siria

Quando è stato il tuo primo incontro con la cucina?

“Il mio primo incontro con la cucina è avvenuto 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 con lo stesso entusiasmo che mi impegno quotidianamente ai fornelli. Giocavo con i coperchi delle pentole... per cui la scelta dell'Istituto Alberghiero è stata ovvia”.

Cosa ha significato per te ricevere il Premio Chef d'autore 2011? Con quale prelibatezza hai conquistato la giuria?

“Il Premio Chef d'Autore 2011 ha significato una notevole visibilità su web e giornali di settore: personalmente sono rimasto sempre lo stesso, con l'umiltà e la semplicità che mi contraddistinguono, anche perché ho partecipato a numerosi concorsi sia in Italia che all'estero con difficoltà superiore. Ho una passione per la pasticceria, rappresenta la parte dolce di me e, per quell'occasione, ho preparato una “Sinfonia al cioccolato” con una salsa ai lamponi e pralina al caffè. E' un dessert molto cromatico, bello esteticamente e buono al palato, con una mousse al cioccolato bianco e vaniglia con cremoso al fondente e gianduia”.

Cosa significa fare docenza nel settore dell'alta ristorazione: trasmettere conoscenze o aiutare i promettenti chef a tirar fuori la loro inventiva?

“Divulgare le proprie conoscenze, le proprie esperienze, i piccoli segreti culinari è un'arte assai difficile e complessa, che tuttavia mi appassiona e mi coinvolge particolarmente, riscuotendo molteplici risultati positivi. L'alta ristorazione ha delle regole a sé

ben definite: in cucina le materie prime devono essere fresche e di qualità eccelsa così come le capacità professionali degli chef e del servizio di sala. Ai giovani cuochi trasmetto ciò che hanno insegnato a me: il gusto prima dell'estetica del piatto”.

Ritieni che le scuole professionali forniscano gli strumenti adeguati per avviarsi al mestiere di chef? Eventualmente, cosa bisognerebbe cambiare?

“Le scuole professionali vanno bene: a mio avviso è utile agli allievi far notare gli aspetti sia positivi, sia negativi del lavoro quotidiano in maniera da essere già preparati una volta diplomati. Bisognerebbe favorire un approccio meno brusco tra scuola e lavoro”.

Tra Senigallia e Pesaro c'è una concentrazione di ristoranti d'alta gamma e chef rinomati: secondo te, è solo un caso o c'è un segreto legato al territorio?

“Il territorio influisce molto sul percorso della cucina e dei suoi protagonisti: sia sul litorale che nell'entroterra abbiamo dei prodotti con i quali la fantasia e la creatività di uno chef può esprimersi al meglio: pensiamo al pescato, ai funghi e tartufi, ai formaggi, alle carni, alle primizie dell'orto e ai suoi profumi stagionali. Uno chef marchigiano ha molteplici possibilità di elaborare una cucina altolocata rimanendo legato al proprio territorio: proporrei di promuovere di più questa filosofia all'estero dove stravedono per la cucina italiana”.

Mente sana in piatto sano: sei d'accordo con questo accostamento?

“Decisamente sì. Cucinare utilizzando il meno possibile grassi

saturi, agevola la digestione e valorizza il gusto naturale dei cibi. La mia cucina è leggera, non è ricca di salse grasse, mi ispiro all'Oriente, cotture veloci, poco sale e sapori decisi”.

Qual è la tua specialità?

“La mia specialità è l'abbinamento pesce-formaggio: binomio particolare ed inedito ma risulta molto spesso, azzeccato e vincente. “Composizione d'astaco con parmigiano ed aceto balsamico” è una preparazione che mi sta molto a cuore che riscuote un notevole successo tra i commensali sia per il gusto che per l'aspetto estetico. “Insalatina di spaghetti ai frutti di mare crudi con formaggio scoparolo ed alghe nori” è un altro esempio. Il dessert non fa eccezione, presentato alla BIT di Milano nel 2007 e vincendo il 1° posto assoluto: “Millefoglie di cioccolato e burrata pugliese”.

Hai un ingrediente preferito?

“Non ho un ingrediente preferito a cui tengo particolarmente. Mi piacciono il biologico, il pesce pescato, i formaggi DOP, i vini DOC e i prodotti IGP. Da una patata si può ricavare una zuppa o una crema straordinaria, dipende dal procedimento e dalla manualità con cui trattiamo il prodotto. Non serve utilizzare caviale e foie-gras per essere uno chef rispettato”.

Come definiresti la cucina marchigiana?

“La definirei concreta: sapori netti, la cucina marchigiana è ricca di storie e tradizioni, il territorio è protagonista; pensiamo alle olive all'ascolana, il brodetto è la zuppa di pesce famosa nel mondo con le varianti locali, i vincisgrassi ora chiamate più comunemen-

te lasagne, i passatelli, il crostolo solo per citare le più conosciute”.

Sei favorevole alle innovazioni in ambito culinario?

“Sono favorevole alle tecnologie in cucina solo se utilizzate con parsimonia, come guarnizioni e non come piatto principale. Una spuma all'arancio la possiamo impiegare per accompagnare un tortino caldo al cioccolato, il pelato in polvere “pacossato” accompagnato ad una torta alle mele, ad una bavarese o ad una mousse. Ci sono cucine basate solo su tecniche moderne, io non sono favorevole a queste scelte drastiche.

La cucina è una questione di creatività e tradizione sapientemente mescolate”.

Ci stiamo avvicinando al periodo delle festività: che menù proporresti per Natale? E per il cenone di Capodanno?

“Per la festività del Natale seguo la tradizione religiosa del periodo. Mentre possiamo leggermente osare per Capodanno, con del prosciutto di Carpegna e gelatina al porto; risotto alle erbe selvatiche, formaggio dei Sibillini e brunoise alla pera; piccione con panure al rosmarino e patate al latte; gallinella di mare al guanciale con guazzetto di cicole di mare; pre-dessert insalatina di finocchio, corbezzolo e miele e terminare con una rivisitazione moderna del bostrengo di Sant'Angelo in Vado: croccante di riso, cremoso al cioccolato e frutta secca pralinata, salsa ai cachi e vaniglia. Sono due eventi ben distinti tra loro e anche il modo di proporre i cibi cambia: quando cucino per un numero elevato cerco di attenuare i sapori in modo da equilibrare ed appagare il gusto di tutti i commensali”.



*Dal 2008 Chef di cucina presso
Alexander Museum Palace Hotel – Pesaro*

*2004 - 2008 Chef di cucina presso
Hotel Diplomat Palace – Rimini*

*1999 – 2004 Chef di cucina presso
Ristorante “La Terrazza” – Gabicce Monte*

*1995 – 1999 Capo partita presso
Ristorante “Lo Scudiero” – Pesaro*

