

L'INTERVISTA DELLA SETTIMANA

GIUSEPPE D'ERRICO

«Tra Matisse e Pollock I miei piatti nascono dalle opere d'arte»

Il bello ispira sapori, gusti, profumi. Il buono rimanda a creazioni estetiche senza tempo. Arte e cucina, due forme di espressione diverse che, se portate ai loro massimi livelli, possono arrivare a toccarsi, influenzarsi, amalgamarsi fino a diventare un tutt'uno. Ne è convinto chef **Giuseppe D'Errico**, casertano, classe 1987, uno dei nomi più blasonati in Italia dove è tornato dal gennaio scorso come executive del Resort **La Madernassa** di Guarene, due Stelle Michelin.

L'approdo fra le colline del Roero è avvenuto dopo sei anni con il grande Michel Troisgros, il tre Stelle francese, e successivamente il lavoro al Ristorante Ornellaia di Zurigo che gli è valso subito la Stella. Tecnica impeccabile, forza di volontà, olio di gomito come maestro Gualtiero Marchesi gli ha insegnato a usare durante gli anni dell'Accademia, **Giuseppe D'Errico** ha unito tutto ciò a un senso estetico naturale arrivando a concepire nei suoi menù decine di piatti che si ispirano alle grandi opere d'arte. Ed è così che un Matisse diventa un mosaico di verdure e lumache nell'"Escargot Matisse", per esempio, e il "Cristo Velato" di Sansevero un'originale e gustosissima anguilla dove il grasso tipico di questo pesce d'acqua dolce viene "ammazzato" dal suo velo di lardo, ma forse questo è meglio farlo raccontare direttamente a chef D'Errico:

«È proprio così, lo avete mai visto il Cristo Velato? Che meravigliosa opera d'arte - afferma D'Errico elegante nella sua giacca chef e jeans stretti perché in fondo lui, nonostante sia considerato uno dei migliori cuochi del panorama internazionale appena premiato con il Food and Travel Chef dell'Anno, rimane pur sempre un ragazzo - nella mia mente culinaria è un'anguilla velata con del lardo di Colonnata. L'ho messa in menù, si chiama proprio "Anguilla velata", è cotta allo yakitori, burro alle erbe aromatiche uva sultanina di Pantelleria al Vermouth di Torino. L'espe-

CHI È



Giuseppe D'Errico è nato a Succivo, in provincia di Caserta, nel 1987. Fa parte della sesta generazione di una famiglia di macellai di carni di qualità, la Macelleria D'Errico carni pregiate dal 1911 a Sant'Arpino. Dopo il diploma al Liceo Scientifico, però, sente che la sua strada è dietro i fornelli. Da lì, si iscrive alla prestigiosa Alma di Gualtiero Marchesi che riconosce, immediatamente, in lui doti speciali. Successivamente si sposta a Roanne dove per sei anni lavora alla Maison Troisgros. Il 1° dicembre 2017, arriva in Svizzera, accettando la proposta, in qualità di executive chef per l'apertura dell'Ornellaia, omonimo ristorante della già nota tenuta vinicola toscana, appartenente alla famiglia Frescobaldi, con cui nel 2019 conquista la sua prima Stella Michelin (nella foto con il fratello Francesco).

diente del lardo rimanda al velo del Cristo e allo stesso tempo serve per togliere grasso al pesce».

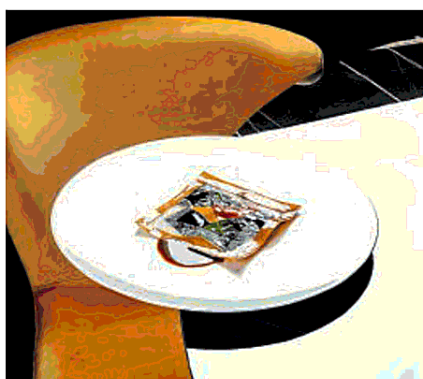
Da dove nasce tanta passione? «È stato chef Michel a tramandarmela. Durante i sei anni con lui ho viaggiato molto, New York, Parigi, Londra, Milano e in ogni città in cui ci recavamo andavamo per mostre. Grazie a lui ho potuto ammirare le opere d'arte più famose del pianeta e le ho fatte "mie". Mi sono state d'ispirazione e lo sono tutt'ora, per questo amo visitare i musei».

Argomento perfetto durante la settimana delle arti di Torino che si concluderà con oggi...

«Mi sarebbe piaciuto visitare tutto, ma alla Madernassa siamo in alta stagione per via dei tartufi, è la mia prima stagione in loco. Lì ho sempre trattato in Francia in diverse ricette, ma è la prima volta che lo faccio qui, direttamente nella



Giuseppe D'Errico con i tartufi, la specialità piemontese che sta vivendo la sua alta stagione. Sotto, alcuni piatti che si ispirano alle opere d'arte. Qui al centro, il "Dripping di gamberi" che si rifà a Pollock; sotto da sinistra l'"Escargot Matisse" e quindi "Concetto spaziale" dall'arte di Lucio Fontana



loro terra di origine».

Ci sono altri piatti che si ispirano ai quadri?

«Sì, "Il grande rosso", un ritratto che mi fa pensare al quadro di Alberto Burri, il tris di "Dripping di gamberi" dal nome della tecnica usata da Pollock, e ancora il "Concetto spaziale" nato dopo avere visto Lucio Fontana. Le mie ricette vogliono trasmettere quel senso dell'arte che mi ispira ma il piatto ha un gusto a sé, una personalità sua. Io non prendo una pittura e la butto in cucina. La prima cosa che devi pensare quando assaggi una mia creazione è: "Waah, che buono!". Non siamo artisti, siamo artigiani del gusto».

Lei ha appena vinto il premio Food and Travel...

«Mi riempie di orgoglio che una rivista letteraria così importante abbia riconosciuto il frutto dei sacrifici fatti in questi mesi dove abbiamo letteralmente iniziato da capo io, mio fratello Francesco, il mio chef di cucina, e tutta la brigata. E c'è di più, grazie a Giuseppe Palazzo (sommelier, ndr.) abbiamo anche ricevuto il premio per le migliori Carte Vini d'Italia agli Awards della Milano Wine Week 2022».

La Madernassa e le sue Stelle, ha sentito le responsabilità di un'eredità di tale portata?

«È stata una sfida bella ma non mi sento di avere ricevuto un'eredità da portare avanti. Quando siamo arrivati qui lo scorso gennaio la Madernassa era vuota da tempo, ho preso in mano una struttura importante, tutto qui».

Il più bel complimento che le può fare un cliente?

«Tornare. Se non torna vuol dire che c'è qualche problema».

Come e quando ha capito che sarebbe diventato un cuoco?

«Tardi, tutta colpa del mio essere bravo a scuola, i miei genitori volevano farmi studiare e, infatti, ho frequentato il Liceo Scientifico. Dopo il diploma mi resi conto che quella non sarebbe stata la mia strada e convinsi la mia famiglia a condividere la mia decisione. Quindi frequentai l'Alma e poi mi spostai in Francia».

È stata dura?

«Molto, questo è un mestiere che richiede tanti sacrifici e dove la passione non basta».

In che senso?

«Devi essere ossessionato dalla tua passione, andare a dormire con questa ossessione nella mente e pensare solo a lei, come un amore».

Piatto preferito?

«La parmigiana di mamma e, da buon campano, la pizza».

Simona Totino

15

CRONACA

Domenica 6 novembre 2022

TORINO CRONACA QUI

