



# GIUSEPPE D'ERRICO

## LA STAGIONE 2022 DELLA MADERNASSA PARTE DAL TALENTO DELLO CHEF PLURIPREMIATO

Giuseppe D'Errico è il pluripremiato chef alla guida della cucina della Madernassa Ristorante & Resort di Guarene (Cuneo), 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 frutta e verdura. La Madernassa di proprietà di Fabrizio e Luciana Ventura e Ivan Del Piano si è aggiudicata inoltre il Discovery Award per l'Italia, il premio che riconosce le più recenti innovazioni nel campo della frutta e della verdura di alcuni ristoranti di alto livello.

### **Quando hai capito che avresti voluto fare lo chef?**

“Il mio interesse per la cucina e per la gastronomia è nato sicuramente 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. Posso quindi dire di aver ricevuto un'educazione in tal senso. All'età di 19 anni, dopo la maturità di liceo scientifico, non soddisfatto del percorso svolto ho rinunciato alla prima estate libero dalla scuola per fare un'esperienza, la mia prima, in un ristorante stellato di Nusco, un paesino piccolo, sperduto, senza macchina e senza amici. Non mi sono mai sentito così tanto soddisfatto del mio lavoro, lì ho capito che quella era la mia strada... la mia vocazione”.

### **Hai un tuo personale stile di cucina, una cifra stilistica che ti contraddistingue, oppure preferisci non incasellare il tuo talento in una definizione?**

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

### **Qual è stato il primo piatto che hai cucinato?**

“Il primo ricordo di me in cucina risale a molti anni fa quando preparai il pane fritto secondo mio cugino 'il più buono del mondo' e avevo circa 6 anni. Scherzi a parte il primo piatto che ho cucinato in veste di Chef è stato lo sgombro al Campari che è poi diventato uno dei piatti della Maison Troigros”.

### **E la tua ricetta di cui vai più fiero?**

“La ricetta a cui sono più affezionato e di cui vado più fiero è la Panna cotta Mondrian. È una creazione legata al famoso quadro di Piet Mondrian e arriva dall'esperienza fatta con i burri alla Maison Troigros. La sua particolarità sta nelle polpe di frutta ridotte con una componente acida”.

**Che significato ha avuto nella tua formazione professionale l'esperienza con Gualtiero Marchesi?**

“I preziosi insegnamenti del Grande Maestro mi hanno aperto la mente al viaggio e all'insaziabile desiderio di conoscere”.

**La tua esperienza in cucina non è circoscritta solo all'Italia, infatti hai trascorso molti anni in Francia e svizzera. Quanto è stato fondamentale per te questo periodo all'estero sia dal punto di vista personale sia lavorativo?**

“L'impronta 'artistica' della cucina di Marchesi mi porta a scegliere, per continuare la mia formazione, la cucina di uno dei ristoranti più famosi al mondo, tre stelle Michelin dal 1968, la prestigiosa Maison Troisgros. Qui mi fermo per sei anni e cresco come sous-chef al fianco di Michel Troisgros, mio vero mentore, dove scansiono sensorialità sostenibile e percezione etica del gusto. Questo periodo ha gettato le fondamenta del mio percorso tanto a livello professionale quanto umano. È da qui che ho cominciato a costruire il mio cammino”.

**Che cosa significa per uno chef viaggiare?**

“Il viaggio è fondamentale per ognuno di noi poiché ci permette di aprirci al mondo intero donandoci una visione a tutto tondo dello stesso. Per uno chef viaggiare significa esplorare nuovi orizzonti, superare limiti, liberarsi dai precetti e tornare, ogni volta, con una maggiore consapevolezza”.

**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 te 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'asiette. 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 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 giar-

дино sarà strumento effettivo per realizzare i menù 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. In particolare, questa pandemia, che ha segnato questi ultimi due anni, ha dato una maggiore spinta al contatto con la natura, sviluppando un legame più concreto e consapevole ridefinendola non solo come luogo ma come fonte di ispirazione, armonia e pace”.



**Nella tua cucina c'è un evidente accento sul dettaglio, quanto è fondamentale per la scelta degli ingredienti? Ne hai uno a cui sei 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 tua 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 caratterizzati da una profonda semplicità”.

**Per la stagione primavera/estate in Madernassa, qual è il mood che hanno ispirato la vostra offerta culinaria? Cosa dobbiamo aspettarci?**

“Verrà il momento in cui sveleremo i menù che sarà in concomitanza con l'apertura. Possiamo svelarvi in esclusiva che saranno presenti un menù interamente vegetariano, un menù che riprende le sfumature del territorio ed un menù che sarà l'espressione del mio percorso”.

