

Guarene, **Giuseppe D'Errico** (32 anni) è il nuovo chef del ristorante stellato dopo il trasferimento di Mammoliti

## Dalle esperienze in Europa alla Madernassa

**IL PERSONAGGIO**

**ROBERTO FIORI**  
GUARENÈ

Si chiama **Giuseppe D'Errico** e ha 32 anni il nuovo executive chef del ristorante due stelle Michelin **La Madernassa** di Guarene, rimasto orfano del talentuoso cuoco Michelangelo Mammoliti che si è trasferito al ristorante gourmet del Boscareto Resort&Spa di Serralunga d'Alba. **La Madernassa** riaprirà i battenti nella seconda metà di marzo, ma già da una settimana D'Errico ha acceso i fornelli

con la sua nuova brigata per sperimentare piatti e affinare menu.

Originario della provincia di Caserta, dopo essersi formato all'Accademia Internazionale della Cucina italiana di Gualtiero Marchesi, D'Errico ha proseguito il suo percorso in Francia nella cucina di uno dei ristoranti più famosi al mondo, la Maison Troisgros di Roanne, tre stelle Michelin dal 1968. Qui si è fermato per sei anni, crescendo come sous-chef al fianco di Michel Troisgros, prima di diventare executive chef del ristorante Ornellaia di Zurigo, una stella Michelin.



**Giuseppe D'Errico** ha lavorato in Francia alla mitica Maison Troisgros

Ora il ritorno in Italia e l'approdo sulle colline del Roero, per un progetto che mette al centro il tema della sostenibilità e della percezione etica del gusto. «Sono onorato ed entusiasta di intraprendere questo nuovo percorso alla Madernassa - dice il chef - il cuore pulsante sarà una cucina consapevole che mette al centro l'uomo, chiave della sostenibilità. Il progetto condiviso insieme alla proprietà indaga i temi dell'ecologia etico-gastronomica».

L'obiettivo sarà anche quello di confermare le due stelle che brillano sul ristorante roerino. «Un traguardo che sappiamo

essere molto difficile, perché non è mai successo che la Michelin confermasse già al primo anno le due stelle a un ristorante che ha avuto il cambio della guida in cucina - mettono le mani avanti i titolari Ivan Delpiano, Fabrizio e Luciana Ventura -. Ma siamo determinati e orgogliosi di iniziare questa nuova avventura con un talento giovane e di rara sensibilità artistica ed umana. Siamo fortemente convinti che la sua filosofia di cucina saprà interpretare al meglio l'essenza del nostro resort. In questo percorso tra innovazione e futuro ci sosterrà un'appassionata brigata, un team di giovani talenti che farà esplodere la continua voglia di crescere e migliorarsi, senza mai dimenticare il legame indissolubile con la terra dove **La Madernassa** da quasi vent'anni affonda le sue salde radici». —

F. FERRAZZANO/AGF

