Marco Ambrosino: puntate alla qualità, ma usate materie povere

20150092-1ed530e9

Il Nord Europa ha davvero qualcosa da dire ai nostri chef? Lo abbiamo chiesto a **Marco Ambrosino** del **28 POSTI Bistrot** di Milano, procidano approdato a Milano dopo essersi fatto le ossa prima a Barcellona nel 2007 (a 24 anni), nel boom della sperimentazione ardita sulla scia di Ferran Adrià, poi con la chef *Libera Iovine* del Melograno di Ischia (la prima donna del Sud Italia a ricevere una stella Michelin) e infine da *René Redzepi* al Noma di Copenhagen.

Marco Ambrosino è…?
Un cuoco fuori dal sistema, con un percorso scolastico lontano dalla ristorazione, ma con una profonda passione e sincera umiltà.

[caption id="attachment_117986" align="aligncenter" width="225"]marco-ambrosino © *Marco Varoli* [/caption]

Prima di arrivare a Milano sei stato da René Redzepi al Noma di Copenhagen. Il Nord Europa ha davvero qualcosa da dire ai nostri chef?
Sì. Più che per le ricette, è interessante per l'approccio diverso in termini di studio della cucina e di rispetto dell'habitat. Nel Nord Europa hanno un ecosistema fragilissimo dovuto alle temperature rigide e, di conseguenza, poche materie prime. La loro soluzione? *Valorizzare i prodotti della natura: dall'ago di pino alla acetosella fino alle bacche*, materie prime che nell'immaginario collettivo non rientrano negli ingredienti della cucina. Ecco, questo è l'approccio che credo dovremmo abbracciare tutti per preservare l'ambiente e la qualità dei piatti: produrre una cucina di livello partendo dalle materie meno nobili, quelle che in genere vengono scartate.

Per esempio?
Usare erbe e bacche, nonché le parti meno prestigiose di pesci e carni. Io per esempio, che punto sul pesce, ne utilizzo anche le interiora.

[caption id="attachment_117985" align="aligncenter" width="300"]cibomarco-varoli-2015 © *Marco Varoli*[/caption]

Suggerimenti per ampliare il business dei ristoranti d'autore?
Il primo è usare materie prime di qualità, ma meno nobili e quindi meno care. In questo modo anche la cucina d'autore diventa alla portata di tutti. Il secondo è di organizzare cene a quattro mai: questi eventi offrono allo chef la possibilità di contaminare la propria filosofia culinaria e al cliente di sperimentare nuovi sapori e prodotti. Proprio stasera, per esempio, ci sarà lo chef **Salvatore Giugliano del ristorante storico di Napoli Mimì alla ferrovia**.

Infine, un suggerimento per i gourmet. Due ristoranti da provare?
Oltre a **Mimì alla ferrovia**, la **Trattoria Dac a trá** a Castello Brianza (LC) e **Il Marin** all'interno di Eataly a Genova.