La cucina va amata a 360°: parola di Marcello Zaccaria

zaccaria-5729a39f

Si è diplomato alla Scuola Alberghiera di Massa Carrara. Dal 2001 è nel gruppo Barilla in qualità di chef nella prestigiosa Academia Barilla, per cui organizza e collabora a diverse attività gastronomiche. Appassionato di cucina e di pasticceria, Marcello Zaccaria ha lavorato in diversi ristoranti italiani ed esteri, dalla Toscana alla Svizzera, e ha avuto collaborazioni con importanti cuochi italiani, oltre ad una significativa esperienza in Giappone presso una nota catena di ristoranti. Membro della Federazione Italiana Cuochi, ha partecipato - soprattutto all'estero - a diverse trasmissioni televisive nel ruolo di giudice come esperto di cucina italiana.

Cominciamo raccontando il tuo percorso in ambito ristorazione. Qual è stata la tua formazione e in che modo hai 'debuttato' in questo settore?
Mi sono affacciato al mondo della ristorazione già durante il periodo scolastico. Terminati gli studi presso l'istituto Alberghiero G. Minuto di Marina di Massa, sono entrato a pieno in quella che è sempre stata la mia passione: la cucina. Il lavoro mi ha portato in giro per il mondo: dopo l'Italia, anche Asia ed Europa. Sicuramente le basi scolastiche "di un tempo" e le prime esperienze in cucina, sono state indispensabili per la mia formazione.

Cosa ti ha spinto a scegliere questo lavoro?
La passione. Questo lavoro si può fare solamente se c'è amore e voglia d'imparare e chi non prova queste sensazioni, prima o poi si stanca e vuole cambiare.

Dove hai fatto la gavetta e in quali ristoranti hai lavorato?
Ho lavorato in alberghi e ristoranti in Versilia e nella zona Apuana. Inoltre, ho fatto esperienze lavorative sia in altre zone d'Italia come Ferrara, Imola, Firenze e ReggioEmilia, che all'estero: Svizzera, Francia, Giappone. Ho avuto la fortuna di lavorare con chef molto capaci, più o meno conosciuti.

Qual è il tuo stile in cucina?
Amo una cucina semplice ma nello stesso tempo ricercata, capace di esaltare ogni singolo ingrediente utilizzato, rispettando stagioni e tecniche di cottura. Non mi dimentico della tradizione e la rispetto, cerco però di renderla attuale senza stravolgerla. Alla domanda cosa mi piace cucinare di più, rispondo: tutto, la cucina va amata a 360°.

Parliamo delle esperienze all'estero…
Esperienze uniche, che ogni cuoco dovrebbe fare. Ho lavorato in ristoranti italiani, dove ho anche potuto imparare moltissime cose legate alle culture locali. Ancora oggi il mio lavoro mi porta a girare il mondo e questo mi arricchisce molto, specialmente per quanto riguarda la tecnica.

Qual è la sostanziale differenza tra un ristorante italiano e uno straniero?
Ogni ristorante straniero cerca di portare nel paese che lo ospita la cultura culinaria della propria terra. Spesso però sono necessari adattamenti ai gusti locali per poter soddisfare le esigenze dei clienti. Lo stesso vale per la ristorazione italiana all'estero. Fortunatamente io ho sempre lavorato in ristoranti dove si richiedeva la vera cucina italiana senza compromessi. Hai poi lasciato l'attività classica di chef all'interno di un punto vendita per 'spostarti' in ambito formazione. Parliamo di questa scelta… In verità non ho lasciato completamente il mio vecchio lavoro: Academia Barilla è un contenitore ricco di attività e di progetti interessanti. Oltre a svolgere il ruolo di Ambasciatori della cucina italiana all'estero, organizziamo eventi di cucina in tutto il mondo e, come un qualsiasi altro ristorante, facciamo vivere esperienze gastronomiche ai nostri ospiti.

Parliamo del tuo lavoro in Academia Barilla…
Il mio lavoro in Academia Barilla è molto affascinante e dinamico. Ogni giorno mi confronto con chef provenienti da ogni parte del mondo, le attività si strutturano in base alle richieste. Parliamo di Pasta naturalmente, ma anche di rispetto dell'ambiente e delle sue risorse. La nostra filosofia è cercare di trasferire i messaggi che ci contraddistinguono: PASSIONE, STORIA, RISPETTO.



Ti manca la quotidianità del ristorante?

Molte persone me lo chiedono e la mia risposta è no, perché io continuo a fare quello che ho sempre

fatto, solo in modo diverso. Oggi penso che se fossi rimasto in un ristorante non avrei avuto modo di crescere professionalmente, come mi è successo in questi ultimi 14 anni. Lavorare per Academia Barilla mi ha dato l'opportunità unica di collaborare con chef prestigiosi provenienti da tutto il mondo. Di eventi firmati Barilla ne abbiamo organizzati veramente tanti, ma quello che non dimenticherò mai è stato quello che si è svolto al Central Park di NY, in occasione del concerto di Andrea Bocelli: una settimana ricca di appuntamenti gastronomici con scuole di cucina italiana, serata di gala per alcuni ospiti del concerto, pasta party. In definitiva credo d'avere fatto la cosa giusta al momento giusto.

Quando fai formazione, quali sono le linee guida che suggerisci ai tuoi 'colleghi'?
La formazione si basa sull'insegnare/tramandare la nostra cultura gastronomica, tenendo conto della sua evoluzione nel tempo. La cucina non finisce mai, si trasforma e non dobbiamo mai considerarci "arrivati". Quando mi trovo a formare chef italiani che lavorano all'estero da molti anni, mi accorgo di questo con molta più evidenza; il tempo passa e la cucina cambia. La tradizione, anche se alla base non viene modificata, cambia vestito e si adegua al momento. Materie prime. Come devono essere scelte soprattutto oggi considerando il 'nuovo' consumatore più attento agli ingredienti… La parola d'ordine è "essere preparati". Si deve conoscere l'ingrediente che andiamo a lavorare e le materie prime devono indiscutibilmente essere di prima qualità. È importante rispettare le stagioni e rifornirsi giornalmente. Un prodotto fresco e di stagione equivale al 50% del lavoro. Infatti se partiamo con una materia prima di dubbia qualità, il risultato non è assicurato.

Quando si parla di materie prime con gli addetti ai lavori tutti parlanodi qualità, fresco, eccellenza. Ma l'eccellenza costa e non sempre un ristoratore può permettersi questo lusso. Ci sono sul mercato prodotti in grado di garantire buone performance in termini di qualità?
L'eccellenza ha un suo prezzo. Ad esempio, un pomodoro che non ha sapore richiede più attenzione da parte di chi lo lavora di un pomodoro bello e saporito e questo vale per carne, pesce e verdure di vario genere… Ma il prodotto di qualità non è sempre il più caro. Per questo dobbiamo fidarci dei nostri fornitori con i quali instaurare un rapporto di stima reciproca. Le aziende serie cercano di trovare soluzioni valide per i propri clienti che spesso si trovano a dover combattere con problemi derivanti dalla crisi, senza voler trascurare la qualità.

Come selezionare i fornitori?
I prodotti che scegliamo devono essere buoni, belli e profumati. Ci devono anche trasferire idee e sensazioni. Spesso acquistiamo in base a un'attrazione che poi si trasforma nel piatto che andiamo a presentare. Quante volte succede che ci avviciniamo al banco del pesce, della carne o delle verdure e veniamo attirati da tutto questo? Può succedere che la nostra idea iniziale venga modificata in base alle nostre percezioni.

Come deve essere la cucina oggi?
Semplice ma curata, quotidiana ma ricercata, tradizionale ma con quel tocco innovativo.

Quali sono gli errori più comuni che un ristoratore proprio non deve fare?
Non saper gestire gli acquisti riempiendo dispensa e frigoriferi con prodotti non necessari; menù infiniti e spesso non adeguati alla tipologia del ristorante. Ogni tipo di ristorazione deve mantenere le sue origini, senza stravolgimenti e puntando sulla territorialità. Celiaci, vegani, salutisti. Oggi bisogna sapere accontentare anche questi profili. Pensi che i ristoratori abbiamo colto questa occasione di business o c'è ancora molto da fare? Farei una distinzione tra problemi di intolleranza/allergia alimentare e nuovi trend alimentari. Nel primo caso ci troviamo difronte a un grosso impegno. Non possiamo sottovalutare la salute dei nostri ospiti. Il nostro compito è nutrire le persone e farle stare bene. Spesso noto da parte di alcuni chef una totale superficialità in materia, cosa che può provocare seri problemi di salute agli sfortunati clienti. Nel secondo caso, invece, ormai la moda ci porta a essere tutti vegani, salutisti e moralisti… Io credo che la dieta mediterranea dia la risposta a questa domanda, cioè che si dovrebbe mangiare tutto con una corretta frequenza e senza esagerare con i condimenti.

Si parla tanto di 'cervelli in fuga'. Anche nel tuo settore accade?
Non propriamente. Come dicevo, l'esperienza all'estero è alla base di chi vuole seguire questa carriera professionale. Nel nostro paese il lavoro non manca e, se fatto bene, viene anche retribuito correttamente. Io non ho mai sofferto la crisi sul fronte dell'occupazione: rientravo da un'esperienza e subito dopo ripartivo per nuove avventure lavorative. Non mi sono mai tirato indietro e ho sempre valutato le opportunità che mi sono state proposte. Il problema se mai è che rispetto a prima si pensa di poter diventare chef esperti senza fare la "gavetta", senza sacrifici, come lavorare durante i fine settimana o nelle festività.

Cosa ti senti di dire a chi vuole intraprendere questo lavoro?
Questa attività è la più bella del mondo se fatta con passione e impegno. Ma bisogna tenere presente l'altra faccia della medaglia che si chiama sacrificio e umiltà. Tutto arriva se ci si impegna con passione, ma fino a quel momento dobbiamo lavorare duro e carpire il più possibile da chi ci sta insegnando. Hai ancora sogni nel cassetto?... I sogni perché si avverino non si devono raccontare, sicuramente una buona parte di questi li ho già realizzati, ma chissà… !!

LA RICETTA: SPAGHETTO N5 SU CREMA DI BROCCOLI, CON PANCETTA CROCCANTE E RICOTTA SALATA
Ingredienti per 4 persone
Spaghetto N5 360 g

Broccoli 300 g
Acciughe sott’olio 2 filetti
Pancetta stesa 30 gr.
Olio extra v. 20 gr.
Ricotta Salata tagliata a lamelle 15 gr.
Aglio 1 spicchio
Sale q.b

Procedimento: Pulire e tagliare i broccoli in piccoli ciuffi. In una pentola con acqua bollente salata, sbollentare i broccoli e tenere l’acqua di cottura. Mettere una padella a fuoco medio e aggiungere metà dell’olio in ricetta, appena inizierà a scaldare aggiungere i broccoli precedentemente sbollentati e saltare per alcuni minuti, se occorre aggiungere alcuni cucchiai di acqua di cottura, terminare mettendo i filetti di acciuga e levare dal fuoco. Frullare il tutto. Nell’acqua di cottura dei broccoli cucinare la pasta, per due minuti, nel frattempo in una padella mettere l’altra parte dell’olio con l’aglio tagliato a rondelle finissime, unire la pasta e risottare direttamente in padella unendo l’acqua di cottura della pasta poco alla volta. Prendere la pancetta stesa, disporla in un foglio di carta da forno e cuocere per circa 40 secondi in MW, levare dal forno e tamponare con della carta assorbente. La pancetta così cotta risulterà croccante e nello stesso tempo più digeribile, visto che andremo ad eliminare una bona parte di grasso. Preparazione del piatto: Mettere al centro del piatto la crema di broccoli, sistemare poi un piccolo nido di spaghetti precedentemente saltati in padella, concludere con la ricotta salata e la pancetta croccante.