La cucina non è un gioco

istituto-alberghiero-marchitelli-a92e68e6

Nuove tecniche e nuovi orizzonti si affacciano sul mercato, nel settore, mettendo sotto i riflettori differenti generazioni. Si sono spalancate per *Qualitaly* le porte dell'**Istituto Alberghiero Marchitelli** di Villa Santa Maria (CH) per vedere da vicino la professionalità e la bravura di insegnanti e alunni, e per comprendere i percorsi che le nuove leve possono intraprendere con i mezzi moderni. Oltre 750 allievi che per 5 anni apprendono e applicano teoria e pratica, cultura e mestiere successivamente diffusi nel mondo come un unico credo.

I docenti **Sergio Giulio e Franco Di Genni** sono tuttavia d'accordo: c'è ancora tantissimo da fare. "**Ci sono troppi chef e pochi cuochi**, ecco perché è molto importante quello che può nascere da un istituto come quello di Villa Santa Maria. Se non si conoscono la storia e il passato - proseguono i professori - non si può prevedere il futuro e costruire basi solide. Cinque secoli fa grazie alla famiglia napoletana dei Caracciolo, che basava tutto sulla cacciagione, prese vita una tradizione tramandata per tantissimo tempo grazie a un continuo passaggio di testimone; gli alunni oggi partono da questo e arrivano in tutto il resto del mondo. La cucina si evolve col tempo, parte sempre dalle proprie radici; noi qui in istituto dobbiamo semplicemente dare continuità e sviluppo a questo flusso. Facciamo cultura seguendo il programma ministeriale. Sul discorso chef o cuochi, diciamo solo che i ristoranti hanno bisogno di trovare persone volenterose. Chiediamo ai nuovi iscritti, subito, perché abbiano scelto l'alberghiero. La nouvelle cuisine ha stravolto tutto. Tuttavia, le basi odierne sono un caposaldo: nutrizione ed esperienza. Le tendenze devono essere prese con le dovute cautele: la cucina microclimatica, ad esempio, è interessante da seguire e interpretare. Si deve fare attenzione alla chimica e alle modifiche organolettiche dei cibi: la cucina non è un gioco".

La parola passa poi agli alunni **Luca Da Fermo ed Emilio D'Emilio**, reduci da un open day in cui sono stati coinvolti centinaia di compagni di classe. "Entrambi abbiamo imparato a cucinare dalle nostre mamme e dalle nostre nonne. Le basi le costruisci sbagliando o sperimentando. Solo così si arriva alla vera innovazione - spiegano i due quasi all'unisono -. Oggi la rivoluzione in cucina dovrebbe portare a ricette e prodotti salutari legati al territorio. La fortuna di un giovane cuoco è legata al proprio

interesse e al proprio carattere. Tuttavia, il mercato internazionale prosegue a cercare più chef emergenti, volti possibilmente noti, che cuochi, ma la cosa non ci scoraggia. Con le tecniche odierne, molto avanzate, ci si può mettere fortemente in gioco e liberare la propria creatività. Prendiamo il chilometro zero, va bene, ma lo si applichi solo se si ha a disposizione una materia prima d'eccellenza, altrimenti diventa moda. Bisogna imparare a condividere".

ENOGASTRONOMIA REGIONALE E ISTRUZIONE Tra spettacoli, interviste, cultura e gusto nel segno della ricchezza del territorio e proprio nel piacere della convivialità, si è svolta a metà ottobre la **Festa dei Cuochi di Villa Santa Maria**, dove si è consolidata la ristorazione del futuro vista dai giovani professionisti che escono dal Marchitelli e approfondita da preparati docenti. Tutto a confermare che enogastronomia regionale e istruzione in Italia possono fare la differenza. Una edizione di successo, con cifre da record, con le sue oltre diecimila persone che hanno assistito a tutti gli appuntamenti in programma, tra show cooking, interviste, momenti di degustazione e le immancabili cene nelle piazze principali a testimonianza che un'altra Italia si sta dando insistentemente e caparbiamente da fare. Protagonista anche in America, la città di Villa Santa Maria e la sua festa, grazie a un collegamento oltreoceano con lo chef **Luigi Diotaiuti**. Un'importante testimonianza questa dell'eccellenza culinaria e professionale del 'Made in Italy'. Da Washington, Diotaiuti ha sottolineato quanto sia importante la collaborazione tra più realtà in un mondo che va alla velocità della luce.

E il professor **Leonardo Seghetti**, esperto in acque in cucina, dal palco del viale centrale del borgo, ha evidenziato un elemento spesso ignorato. "Prendiamo in considerazione un piatto di pasta, la sua provenienza. Gran parte di quello che c'è in essa è acqua. Ma di che tipo? Sfido chiunque a cucinare con dell'acqua proveniente da più rubinetti e da differenti marche specializzate nell'oligominerale e notare la differenza finale. Cerchiamo sempre le cose che costano meno per risparmiare ma nell'era delle eccellenze questo discorso tocca tutto e quindi che senso ha?", chiede Seghetti. Intanto **William Zonfa** del ristorante aquilano **Magione Papale** avverte che la "ristorazione è proiettata all'estero. La genuinità del territorio è fondamentale per far conoscere le proprie radici. Lo straniero che viene nei nostri ristoranti vuole vivere sì il territorio visitato ma anche il resto dell'Italia". **Andrea Di Fabio**, direttore commerciale e marketing di **Cantine Tollo**, una delle più grandi realtà vitivinicole del centro-sud, ha sottolineato invece la qualità intrinseca del prodotto e in particolare del **Montepulciano d'Abruzzo**: "Si tratta di un vino flessibile negli abbinamenti".

Dello stesso brand, e dello stesso pensiero, è **Tonino Verna:** "Montepulciano, certo, ma anche **Pecorino, Passerina, Trebbiano** e vitigni autoctoni precedentemente abbandonati: tutto va valutato e rivalutato. Frequento la Festa dei Cuochi da molti anni, la scuola partecipa in modo attivo all'evento, è

un mezzo importante per il settore primario e lo sviluppo dell'enogastronomia; la cultura vitivinicola è fondamentale per evitare la desertificazione del territorio: qui i giovani si dedicano all'enologia. La delocalizzazione con queste eccellenze non è possibile: l'agricoltura fa la differenza e qui in Abruzzo il territorio è fertile per questo sviluppo. Non bisogna essere succubi di realtà correlate".

L'ESPERIENZA DELLO CHEF SINDACO Il sindaco di Villa Santa Maria, **Pino Finamore**, per 20 anni chef al ristorante della Camera dei Deputati (dall'85 in poi), crede totalmente nell'indotto che creano costantemente la Festa dei Cuochi e l'Istituto Alberghiero locale. "Stiamo parlando di eccellenza, di una attenta e continua selezione di professionisti curata con scrupolo da preparatissimi docenti. Il futuro che ci aspetta, dell'istituto, è uno e unico: che possa mantenere la qualità anche nelle esercitazioni. Non è mai una spesa bensì un investimento, credere economicamente in una scuola. Sono uno dei pochi sindaci a parlare di territorio - prosegue Finamore - come il nostro tartufo, il nostro zafferano Dop. Il mondo è in continua evoluzione; abbiamo cambiato la rassegna negli ultimi anni e siamo felici e soddisfatti dei riscontri positivi ottenuti sul piano della visibilità mediatica. Da qualche anno stiamo cercando di dare sempre maggior valore alla rassegna con interventi mirati, incontri con esperti di enogastronomia, spettacoli e interviste".

LOCALE CONTRO GLOBALE: UNA FESTA GLOCAL Ventricina, tartufo, zafferano (Dop), oli (qui in Abruzzo ve ne sono tre Dop): i prodotti che vengono richiesti oggi in tutto il mondo, secondo i docenti dell'Istituto Alberghiero Marchitelli, sono questi. Il resto può anche essere un grande (cooking) show con chef del calibro di **Arcangelo Tinari** (Villa Maiella) che durante la kermesse ha presentato la ricetta "Variazione di zucca con cioccolato su cialda di pasta", e **Nicola Fossaceca** (Al Metrò) con "Ravioli di pane, burro, alici e finocchietto". Il pasticcere Federico Anzellotti ha deliziato con lo "Scrigno d'Africa", **Cristina Nicolini** di Masterchef ha presentato il suo "Sformato di pasta in foglia di bietola, baccalà e maionese di mare", ed Erny Lombardo ha spiazzato tutti con gli "Spaghetti allo Spungillo". A dimostrazione che la cucina continua a essere una pedina importante nell'economia del nostro Paese.