Chef Valerio Maceroni: un passo alla volta verso grandi traguardi

img3793-f720ebc3

Classe 1991, Valerio Maceroni cresce nelle cucine dello chef Peppino Tinari di Villa Maiella (Guardiagrele, Chieti). Dopo alcune esperienze nel Nord Italia, perfeziona la sua formazione all'ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno, nel 2010. Seguono esperienze al Babbo Restaurant di Londra e a Milano con lo chef Fabio Baldassarre allora all'Unico. Nel 2014 si trasferisce a Roma, dove tiene le redini della cucina del ristorante Baldovino. Di recente è tornato nella sua terra natia, in Abruzzo, dove ha aperto il ristorante On The Road. Una scelta discutibile, che pochi giovani avrebbero fatto. Ma Valerio ha le idee molto chiare: tornare nella sua Avezzano per instaurare un rapporto diretto con agricoltori, allevatori e fornitori di fiducia, elementi fondamentali per il suo pensiero di cucina.

Quando nasce la tua passione per i fornelli?img3803

Sono nato e cresciuto in una famiglia piena di stimoli, con nonni agricoltori e allevatori. Probabilmente una passione innata, crescere con la cultura del mangiar sano con il rispetto della natura e degli animali mi ha dato una forte mano a tracciare la mia strada. Nonne massaie, nonni cultori del buon vino, genitori capaci di sostenermi nelle mie scelte… non è stato difficile capire cosa volevo fare.

Che tipo di percorso hai fatto in termini di studio?

La scelta di frequentare la scuola alberghiera è avvenuta quasi in automatico, anche se al momento della decisione ho 'rischiato' di finire a fare ragioneria perché amavo la matematica. Per mio piacere e volere, appoggiato dalla mia famiglia ho scelto l'IPSSAR De Cecco di Pescara dove mi sono diplomato. Finite le scuole superiori, nella stessa estate ho frequentato il "corso superiore" di ALMA "la scuola internazionale della cucina italiana" del maestro Gualtiero Marchesi.

Sei ancora molto giovane pur se già lanciato: quali sono stati i tuoi maestri in cucina? E quali le esperienze più significative?

img3782Considero tutti miei maestri. Sin dalle prime esperienze all'età di 15 anni, ogni chef con cui ho lavorato mi ha trasmesso qualcosa, facendomi diventare ciò che sono oggi. Lavorare con personaggi del calibro di Peppino Tinari nel ristorante Villa Maiella di Guardiagrele (in provincia di Chieti) mi è servito per capire la professionalità, la serenità e l'amore che c'è dietro le quinte di un ristorante di altissimo livello. I maestri di ALMA hanno influito molto sulla mia preparazione, da Marco Soldati a Tiziano Rossetti passando per Matteo Berti a Silvio Salmoiraghi con Luciano Tona in primis. Tutti mi hanno insegnato che la cucina, oltre che di passione, è fatta di tecnica, organizzazione, materia prima, rigore, conoscenza e cultura. Tra tutte, l'esperienza più significativa è stata al ristorante Dolada (Pieve d'Alpago) con il maestro Enzo De Pra che ha delineato il mio stile, con la sua cucina basata sulla semplicità ed eccellenza della materia prima.

Vieni da una terra, l'Abruzzo, dalle forti tradizioni culinarie: c'è un piatto regionale che ami particolarmente preparare?

Ci sono due piatti della tradizione abruzzese che amo in particolar modo. Pancotto, e pecora ajo cotturo (pecora alla cottora) che preparo sia nella versione tradizionale, sia in quella con cui nel 2015 ho vinto il riconoscimento speciale 'Voto del pubblico' nell'ambito del Premio Birra Moretti Grand Cru. (*Vai sul sito www.mixerplanet.com per avere informazioni sul Premio)*.

Premio Birra Moretti Grand Cru è il concorso, realizzato in collaborazione con Identità Golose, che invita giovani chef a cucinare utilizzando la birra. Quali strade apre in cucina l'utilizzo della birra sia come ingrediente sia in abbinamento ai piatti?

La birra può essere abbinata con qualsiasi preparazione. Grazie alle infinite sfumature che possiede, riesce a stupire il palato con la sua grande versatilità con abbinamenti inaspettati. Amo usare la birra come ingrediente quando voglio dare un aroma marcato o un sapore amaro, ma anche dolce a un piatto. Un ingrediente utile per conferire a una ricetta una particolarità in più.

Cosa ha significato vincere questo riconoscimento speciale assegnato dal pubblico?

Arrivare tra i 10 finalisti è stata una piacevole sorpresa, partecipare alla fase finale con gli altri 9 colleghi è stato emozionante, una crescita personale e professionale perché ho avuto modo di confrontarmi con ragazzi che hanno i miei stessi sogni e ambizioni. Orgoglioso di aver vinto grazie al forte appoggio del pubblico.

Come descriveresti la tua cucina a chi non la conosce?

Essenziale, materia prima di nicchia protagonista, valore alle tradizioni rispettando il passato con innovazione e creatività.

Quali sono le materie prime di cui non puoi fare a meno in cucina?

Il prodotto che non manca mai è un ottimo olio extravergine di oliva, ciò che utilizzo sempre sono le erbe spontanee e le verdure selvatiche, spezie che amo molto raccogliere.

Entriamo nel vivo del ristorante On The Road. Che tipo di cucina proponi e cosa è cambiato col tuo arrivo?

On The Road nasce dall'idea di prendere una struttura già esistente e trasformarla in un locale con una cucina polivalente e proposte che vanno dalla gastronomia semplice ad aperitivi e brunch, per arrivare ad una cucina gourmet.

Quanta gente lavora all'interno e come definiresti il tuo staff in cucina?

In totale siamo 6, tutti giovani, ambiziosi che credono nel progetto e nella filosofia On The Road: un passo alla volta verso grandi traguardi.

Cosa ti ha spinto a tornare ad Avezzano dopo esperienze importanti a Milano, Roma o Londra?

Dopo le importanti esperienze vissute in Italia e all'estero, avevo un grande desiderio: valorizzare la qualità dei prodotti della mia Marsica con una cucina sorprendente ma "essenziale".

Cosa può offrire in più (o in meno) la grande città per un giovane che come te vuole emergere in questo settore?

Sicuramente una grande città ti dà più opportunità e visibilità per emergere, ma trovarsi in una piccola realtà come Avezzano, considerato capoluogo della Marsica, mi permette di avere un rapporto diretto con agricoltori, allevatori e fornitori di fiducia, elementi fondamentali per il mio pensiero di cucina.

Punti alla stella?

In questo mestiere, come anche in altri, si punta a traguardi importanti. Avere riconoscimenti prestigiosi come la stella Michelin è un forte stimolo per uno chef a fare sempre meglio. Per adesso è un desiderio, ma con dedizione e impegno si può raggiungere qualunque traguardo.

Quando non cucini ti piace fare…

Il poco tempo libero che ho amo condividerlo con le persone a cui tengo. Faccio sport e mi piace leggere libri di cucina o partecipare a eventi o serate organizzati da amici chef. Può sembrare noioso, ma garantisco invece che ci si diverte un sacco!

La ricetta dello chef Valerio Maceroni: il baccalà sposa la birra