VirtùQuotidiane

LA STOCCATA DI GENNARO ESPOSITO A PESCARA: “IN CUCINA TANTA GENTE BRAVA, IN SALA MENO”

30 Novembre 2022

PESCARA – Quello del cuoco è un “un mestiere per sognatori, per chi vede oltre gli elementi e gli ingredienti”. Ne è convinto **Gennaro Esposito**, chef due Stelle Michelin con la sua Torre del Saracino di Vico Equense (Napoli), e volto noto della tv, questa mattina ospite di un incontro speciale con gli studenti del corso di enogastronomia dell’Istituto Alberghiero De Cecco di Pescara, guidato dalla dirigente **Alessandra Di Pietro**.

“Il mondo del lavoro è cambiato completamente e sta ancora cambiando, ma una cosa è certa: la cucina è sempre lì con le sue regole e le sue logiche. Questo mestiere ha bisogno di gente sempre più preparata culturalmente, perché la cultura ti fa sognare meglio e ti fa avere delle visioni che sono necessarie in uno scenario dove la comunicazione e il linguaggio sono fondamentali. Non bastano più esperienza e conoscenza e ci vogliono altre qualità. La cosa davvero straordinaria della cucina è il voler regalare agli altri un’emozione”.

All’incontro erano presenti anche la docente referente **Cristiana De Martinis**, i docenti **Vincenzo Gambino** e **Alessandro Cocco**, i docenti chef **Amedeo Prognoli**, **Roberto**

Cirone e **Nicola Petrongolo**, il presidente della Provincia di Pescara **Ottavio De Martinis**, **Domenico Valloreo** direttore del ristorante Les Paillottes, dove stasera lo chef sarà protagonista di una cena d'autore, e **Giuseppe Di Giovacchino** delegato dell'Accademia della Cucina Pescara-Aternum.

Non solo cucina. Lo chef ha riservato durante l'incontro un'attenzione speciale al servizio, perché "servire le persone è un'arte. Di gente brava in cucina ce n'è molta, ma di camerieri bravi ne ricordo pochi. Eppure i giochi nel nostro lavoro si fanno in sala. Servizio è la parola d'ordine in questo settore – ha continuato Esposito – inteso come la capacità di intercettare i bisogni del cliente, prima ancora che li chieda. Il servizio può dare emozioni che nessun piatto potrà mai regalare. Oggi questo ambito andrebbe rivalutato e considerato alla luce dei nuovi bisogni che ha il viaggiatore gourmet dei ristoranti. Disegnare un menù sui bisogni del cliente è la vera chiave del futuro".

Lo chef non ha mancato di rivelare dettagli del suo passato. Gli inizi per aiutare "mio zio pasticcere", visti come una via di fuga dalla famiglia rigida, che lo hanno salvato da un futuro che poteva essere condizionato "dal mio essere scapestrato". Poi gli studi all'Alberghiero e la passione che è diventata via via più forte "che alla fine non sono mai riuscito a tradire".

Amante della cucina italiana, ma molto attento alla cucina internazionale e con una speciale attrazione per la cucina giapponese, come ha rivelato ai ragazzi durante l'incontro, lo chef a *Virtù Quotidiane* ha riservato parole eccezionali per quella abruzzese.

"La amo, perché mi piace questa radice che ha nella cultura contadina – ha detto- . Quando mangio le pallotte cacio e uova mangio un'opera di ingegneria gustativa straordinaria".

"La presenza di un personaggio come lo chef Esposito, un professionista che ha conquistato la prima stella Michelin ad appena 30 anni, 3 Forchette del Gambero Rosso nel 2003, seconda Stella Michelin nel 2008, e nel 2011 decretato miglior Chef dell'anno per Identità Golose – ha detto la dirigente Di Pietro, facendo gli onori di casa -, aiuta i nostri ragazzi a comprendere il senso più autentico della cucina italiana, che è scienza, è arte, è selezione degli ingredienti, è scelta delle preparazioni, è cultura dei sapori che si innovano continuamente. E la cucina è anche esperienza sul campo in un'ottica di innovazione tecnologica, la cucina è passione, curiosità, entusiasmo, voglia di fare e costruire".

LE FOTO