

## DA MARCHESI ALL'OSTERIA CORRIDORE, SERENELLA DELI CREATIVA DELLA CUCINA

18 Maggio 2017

di Daniela Braccani



L'AQUILA - Uno stage con il fondatore della nuova cucina italiana, **Gualtiero Marchesi**, che le ha segnato la vita. Una passione per la cucina, innata e di famiglia. Anche il giornalista gastronomico **Luigi Cremona** parlò di lei e delle sue ricette quando gestiva la Locanda del Borgo dei Mugnai a Tornimparte (L'Aquila). **Serenella Deli**, chef e gourmet creativa, è attualmente la responsabile della cucina dell'Osteria Corridore, dove oltre a replicare la monumentale "carbonara di Mario" ha reinterpretato i piatti tipici della tradizione aquilana riproponendo la sua cucina ricercata.

"Ho conosciuto Gualtiero Marchesi perché andai a mangiare nel suo ristorante con un gruppo di amici che parlando mi presentarono a lui come la cuoca del tavolo. Lui rispose che se

davvero fossi stata una brava cuoca avrei dovuto riconoscere ogni ingrediente utilizzato nel piatto perché una brava cuoca si vede dal palato – racconta Serenella a *Virtù Quotidiane* – Mi prestai al gioco e indovinai uno ad uno tutti gli ingredienti che componevano la pietanza. Fu così che Marchesi mi propose di fare uno stage a L’Albereta, il suo resort a 5 stelle, immerso nelle colline della Franciacorta sul lago d’Iseo, in provincia di Brescia”.

La cucina è una passione di famiglia per Serenella, che ai fornelli ha fatto anche volontariato con la Comunità XXIV Luglio e l’associazione per disabili Aptdh dell’Aquila.

“A cinque anni facevo già il ragù con mia nonna, cuoca di una contessa romana. Mio padre per tanti anni ha lavorato alla Cantina Valadier di Roma, un raffinatissimo ristorante nel palazzo ottocentesco di piazza Bucarest. Inoltre, già all’età di 15 anni, cucinavo nella cucina del ristorante di famiglia a Campotosto”.

“Con Marchesi ho conosciuto la cucina di alto livello. Eravamo 24 chef per una sala di quindici coperti. Ogni piatto veniva composto al momento, con un lavoro dietro di ore e ore. L’unica cosa che si preparava dalla mattina era il ‘fondo bruno’, un bollito di ossa di carne e spezie utilizzato per insaporire le carni come base. Un piatto che mi piaceva molto era il ‘raviolo aperto’, preparato con due sfoglie sovrapposte e un ripieno di pesce, ma nessuna delle ricette che ho appreso posso riproporre all’esterno – svela Serenella – ho firmato un documento sulla privacy delle pietanze”.

“Un altro bel ricordo dell’esperienza con Marchesi, in un ambiente prettamente maschile, è il rapporto con l’unica collega donna, allieva della scuola belga di pasticceria. Con lei ho appreso tutte le basi della pasticceria, dalla pasta frolla alla sfoglia fino alle creme in ogni variante. Dolci che preparo anche oggi per l’osteria Corridore, dove al menù tradizionale ho affiancato il menù Osteria arricchito da piatti più elaborati”.

Sull’inchiesta della trasmissione *Report* dedicata al mondo della cucina stellata, ammette che si tratta di “un mondo dove comunque bisogna scendere a compromessi”.

“Perché comprare carne di agnello estera quando in Italia abbiamo una carne di altissima qualità? Per me lo chef deve stare in cucina, non in mostra. Il cliente dovrebbe riconoscere lo chef dal cibo preparato e servito non dal volto – dice – Il prezzo elevato in quel mondo è dettato dal numero elevato di cuochi in cucina a fronte di un numero di coperti ridotto. Solo questo. La qualità di un piatto non è sinonimo di prezzo elevato”.

Forse per questo la chef ama definirsi ‘cochiera invisibile’.

“Il ristorante la Locanda del Borgo dei Mugnai a Piagge di Tornimparte, che ho gestito fino al 2009, ottenne diverse recensioni pubblicate sulla Guida dell’Espresso e del Gambero Rosso. Una bella recensione dal giornalista gastronomico Luigi Cremona, autore di articoli pubblicati sulle più importanti riviste del settore. I clienti arrivavano da tutto l’Abruzzo per assaggiare le nostre ricette originali – ricorda Serenella – in particolare il piccione, uno dei piatti più richiesti del menù che seguiva la stagionalità dei prodotti e veniva modificato ogni due settimane. Tutto fatto in casa, anche il pane. Se avessi voluto alzare ancora di più il livello avrei dovuto assumere un addetto per la preparazione dei dettagli, come una cialda calda da servire insieme alla cacciagione, solo per fare un esempio, ma non tutti possono avere stagisti non retribuiti in cucina”.

“Del menù dell’Osteria di Corridore ho apprezzato sin da subito la qualità delle materie prime utilizzate e proposto originali rivisitazioni della cucina tradizionale di Mario, il fondatore del locale. Anche la carbonara è più raffinata e cucinata con meno grassi di una volta – dice – Il menù è ricco, variegato e soprattutto stagionale. Una nuova oasi del gusto che segna la nuova era dell’Osteria Corridore che con semplicità strizza l’occhio all’innovazione”.