

11 Luglio 2017

CHIETI - Aprire un ristorante di cucina tradizionale abruzzese rivisitata in chiave moderna, gourmet ma alla portata di tutti. È il sogno che vorrebbe realizzare **Flavia Fumo**, 20 anni, di Chieti, diplomanda dell'Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana diretta dallo chef di fama mondiale **Gualtiero Marchesi**, considerato il fondatore della "nuova cucina italiana".

Flavia è diventata cuoco professionista dopo aver seguito il Corso superiore di Cucina Italiana affiancata dal direttore didattico della prestigiosa scuola di cucina, lo chef **Matteo Berti**.



“La cucina è la mia vita, da sempre. Per questo dopo aver frequentato l'Istituto Alberghiero De Cecco di Pescara ho deciso di iscrivermi all'Alma, un investimento importante oltretutto costoso per il mio futuro - racconta emozionata a *Virtù Quotidiane* - Spero un giorno di poter ripagare i miei genitori di tutti i sacrifici sostenuti per la mia formazione. Il mio sogno è avviare un ristorante tutto mio di cucina tradizionale abruzzese. Rivisitare la ricetta delle polpette cacio e 'ova e anche del guazzetto di Giulianova, oppure quella del brodo di cardone con le polpettine, utilizzare i prodotti del territorio abruzzese, quelli sempre freschi e profumati dei contadini. Una cucina di alto livello ma con prezzi per tutte le tasche. Questo è il mio sogno”.

Un sogno destinato a diventare realtà vista la passione ardente che Flavia nutre e trasmette per la cucina già dalla più tenera età - “al mare con la sabbia non facevo castelli ma torte e gattòdi patate”, dice ironica - e soprattutto per le idee chiare che appena ventenne esprime sul mondo patinato della cucina gourmet, pieno di contraddizioni e retroscena poco incoraggianti.



“È capitato anche a me di essere sfruttata in questo lavoro – svela la chef – sono consapevole delle criticità di un lavoro che, è risaputo, non ha orari. È per questo che alcuni datori di lavoro ne approfittano per ottenere turni più dilatati possibile. È anche vero, tuttavia – puntualizza – che se avessi preferito orari di lavoro certi non avrei scelto di fare questo mestiere”.

Flavia attualmente lavora in un resort fuori regione ma spera di tornare in Abruzzo, magari sulla scia di nuove opportunità di lavoro per approfondire al meglio la conoscenza della cucina abruzzese.

“Dell’esperienza con Gualtiero Marchesi e il direttore didattico Berti porto con me l’importanza della tradizione, la possibilità di rivisitarla e l’etica professionale, imprescindibile per me” dice fiera. “Ho appreso un metodo di lavoro e la capacità di condividere ogni esperienza. Parlare tutto il giorno di cibo è la cosa più bella del mondo”.