

L'AQUILA-ALBI ANDATA E RITORNO: FEDERICO MARRONE, DA LINCOSTA AL MIGLIORE CIOCCOLATIERE DI FRANCIA

30 Settembre 2018



L'AQUILA - È giovane ma ha già le idee piuttosto chiare. Vive all'estero ma vuole tornare nella sua città. Come tutti i ventenni si muove in bilico tra passioni, sogni, legami affettivi, famiglia e scoperta quotidiana della professione.

È **Federico Marrone**, vent'anni ancora da compiere, un presente e un futuro da pasticciare. Un nome che ai più (ancora) non dice nulla, ma che fa parte di una famiglia di ristoratori noti all'Aquila e non solo. È infatti figlio dei gestori della locanda da Lincosta, storico locale del centro storico cittadino recentemente entrato nella grande famiglia delle Osterie Slow Food.

Il ventenne aquilano vive ad Albi, circa 50 mila abitanti nell'Occitania francese, non lontano da Tolosa. Qui lavora da più di un anno nel laboratorio di **Michel Belin**, a lungo considerato il miglior cioccolatiere di Francia, membro della prestigiosa associazione di pasticceri Relais Desserts, che racchiude i migliori artisti dei dolci nel mondo.



Appena maggiorenne, Federico ha partecipato quasi per caso a un concorso per pasticceri under 30 a Milano. È lì che, arrivando tra i primi cinque classificati, ha conosciuto Belin, che l'ha voluto per un periodo di prova nei suoi laboratori di Albi. Un lasso di tempo in cui

Marrone ha dimostrato di essere un giovane promettente, tanto che lavora ancora oggi nella cittadina francese.

“Per me è una grande occasione per imparare e al tempo stesso lavorare – racconta il giovane a *Virtù Quotidiane* – inizio solitamente alle 4 del mattino e vado avanti fino alle 2 del pomeriggio, occupandomi principalmente delle torte classiche, ma anche di quelle rivisitate in chiave moderna, che qui chiamano entremet”. Nei laboratori si cucinano dalle millefoglie alle Saint Honoré, fino alle rivisitazioni più originali.



Attraverso il laboratorio, Federico e i suoi colleghi riforniscono i quattro negozi di Belin presenti in città, mentre in un determinato periodo dell'anno si lavora alla produzione di dolci per il Giappone, dove lo chef francese ha aperto una pasticceria.

Una “missione”, quella di Federico Marrone: imparare nel Paese dei dolci per eccellenza, per poi ritornare in Italia e cucinare nella sua città: “Il mio obiettivo è comunque tornare all’Aquila – evidenza – anche perché voglio fare bene nella mia città, creare qualcosa di innovativo e di bello, quando avrò accumulato competenza ed esperienza maggiori”.

Il giovane pasticcere aquilano ha iniziato a mettere le mani in pasta già nel 2007, quando aveva appena 8 anni, insieme a mamma Romina e ai nonni Giuliana e Agostino. Da loro ha ereditato la passione per la cucina e per i dessert: “A 14 anni frequentai un corso di pasticceria (presso la scuola dello chef tristellato **Niko Romito**, ndr). Ricordo che durò molto poco, ma fu molto importante per me, perché lì conobbi **Antonino Maresca**, che reputo il mio maestro. Mi ha permesso di imparare le basi e iniziare a crescere”.



Quando torna in Italia Federico, come il resto della sua famiglia, è un tutt'uno con il ristorante, riaperto qualche anno fa nella zona di Fontesecco tra le mille difficoltà e sfide del post-terremoto aquilano. Si occupa di tutti i dolci che escono dalla cucina, per una tradizione

che prosegue da da decenni e che magari si fortificherà anche grazie ai suoi studi esteri.

“Anche se oggi vivo fuori sono legatissimo alla mia città”, ci racconta. Il suo fresco entusiasmo e la sua passione verde rappresentano l’esempio di un connubio forte tra tradizione e innovazione, formazione e genuinità.

In bocca al lupo al giovane pasticcere di famiglia.