

MASSIMILIANO DELLE VEDOVE, DA PESCARA A MADRID DUE STELLE MICHELIN IN SEI MESI ALLO SMOKED ROOM

7 Marzo 2023



MADRID – Il ristorante per il quale ricopre il ruolo di chef ha conquistato due Stelle Michelin in appena sei mesi, senza passare dalla prima stella, come di solito accade. La cucina ce l'ha nel sangue, anche se da adolescente inizialmente non ha assecondato quella che poi si rivelerà una vera vocazione. **Massimiliano Delle Vedove** ha 32 anni, è nato a Latisana in Friuli Venezia Giulia, ma fin da quando aveva un anno è vissuto e cresciuto a Pescara. Da giugno 2021, è lo chef di cucina di Smoked Room di Madrid, il ristorante concepito dallo chef di Marbella **Dani García** assieme a **Jorge Martín**, direttore gastronomico.

Figlio di una insegnante dell'istituto alberghiero di Villa Santa Maria (Chieti), Massimiliano cresce vicino al mondo dei cuochi. "Mia mamma mi portava spesso con lei – racconta a *Virtù Quotidiane* – . Ricordo che ho assistito a tante feste dei cuochi, ma non sentivo questa grande vocazione".

Il destino però porta i fornelli nel suo percorso già alla fine del liceo scientifico, quando Massimiliano decide di non voler proseguire con gli studi universitari. "Tramite amici, sono andato a fare una stagione all'hotel Rigopiano. Lì mi sono ritrovato per la prima volta dentro

una cucina. Ho cominciato a leggere e studiare qualcosa e nel frattempo facevo la mia prima esperienza”.

È sempre lì, in quell’hotel drammaticamente distrutto nel 2017, che Massimiliano conosce il direttore dell’epoca della struttura, “Gherardini che aveva esperienze in locali stellati. Conosceva lo chef **Vincenzo Di Grande**, che aveva una stella Michelin al ristorante Il Colombaio di Casole d’Elsa in Toscana e mi propose di andare a fare un periodo lì. Evidentemente avrà visto qualcosa in me, perché mi ha spronato ad imparare”.

Da allora i ristoranti stellati puntellano continuamente il percorso di Massimiliano, che dopo quella “stagione intensa” decide di trasferirsi a Londra. Anche nella capitale inglese si ritrova nella brigata del Four Season, per poi tornare a Firenze e proseguire nel Four Season toscano, con **Vito Mollica**. Per stare al fianco della sua fidanzata, Massimiliano torna di nuovo a Londra, dove entra al Galvin at Windows, ma è dopo un anno, che decidono insieme di andare a Barcellona, ormai sette anni fa, dove Massimiliano si trova a lavorare all’Hoja Santa, il ristorante messicano di **Albert Adrià**.

“La pandemia ha dato un brutto colpo a Barcellona – analizza Delle Vedove – , e così abbiamo scelto di venire a Madrid. Ho incontrato questa opportunità, perché a giugno 2021, stava aprendo lo Smoked Room”. La scalata nella via delle stelle è fulminante, con il passaggio da zero a due in appena sei mesi, confermate con l’edizione 2022. “Siamo un grande gruppo, di giovani. Io che ho 32 anni sono il più vecchio – ride -. Mettiamo passione in tutto quello che facciamo. Per me quando il cliente va via con il sorriso è la soddisfazione più grande. È amore puro per la felicità degli altri”.

Aperto a pranzo e a cena, il ristorante di Garcia è tutto incentrato su affumicatura e brace. “È un viaggio tra Spagna e Andalusia, con un’influenza forte asiatica – dice lo chef, tornato l’ultima volta a Pescara lo scorso Natale -. È un bel progetto e voglio rimanere qui. La Spagna ormai è casa mia, anche se di Pescara mi manca la famiglia e il mare. Siamo riusciti a creare un bell’ambiente di lavoro e ottenere le due Stelle è stato qualcosa di unico. Una soddisfazione inaspettata per tutti. Quando arrivi a grandi obiettivi chiaramente i sacrifici ci sono, ma tutto lo sforzo alla fine viene ricompensato”.

LE FOTO



