



Profumi d'Abruzzo nella cucina contemporanea dello chef Mario Martino

15 Giugno 2024 

CASTEL DI SANGRO – “La mia è una cucina contemporanea, legata alla stagionalità, alle materie prime di ottima qualità. Amo molto l'autunno, venendo dalla montagna, per i suoi sapori: ci sono i tartufi, i funghi. Adoro la selvaggina e il pesce di lago. Prediligo i prodotti locali e i piccoli produttori, il km zero, per quanto possibile. Attualmente lavoro in Veneto. Non propongo ricette abruzzesi vere e proprie, ma la mia cucina resta legata alle mie origini”.

Tra gli ex allievi dello chef tristellato **Niko Romito** che si sono fatti strada nel campo della ristorazione con il loro talento, c'è **Mario Martino**. Nato a Castel di Sangro (L'Aquila) nel 1990, è figlio d'arte: suo padre **Angelo** è docente di cucina all'Istituto Alberghiero di Roccaraso, che Mario ha frequentato.

“Mio padre mi ha trasmesso questa passione. Ho avuto occasione di fare esperienze molto formative, mentre frequentavo l'alberghiero. La più significativa al Grande Albergo di Roccaraso, sotto la guida di **Michele Casciato** che mi ha dato tutte le basi, mi ha formato per stare in cucina. La mia prima stagione fuori casa l'ho fatta a 19 anni a Riva del Garda. Ho avuto, poi, l'opportunità di lavorare con **William Zonfa** e la sua stella Michelin a L'Aquila, alla Magione Papale per circa un anno e mezzo”.

Poi, il ritorno a Riva del Garda, al Lido Palace, e l'idea di partire per la Svizzera. Quest'ultima, però, ha lasciato spazio alla volontà di frequentare l'Accademia di Niko Romito: “Era uscito un bando per l'alta formazione dei cuochi, così ho preferito rimanere a casa e provare a entrare nell'accademia dello chef a Castel di Sangro”. L'idea si rivela vincente.

“Il percorso è stato molto importante per la mia formazione. Lo stage l'ho fatto al ristorante Reale, un'esperienza davvero formativa: mi sono trovato molto bene con gli altri cuochi, c'era un bel clima tra di noi, eravamo molto coesi, quindi il lavoro non pesava affatto, si cercava di fare sempre di più. Il rapporto con lo chef è stato sempre splendido, apprezzava molto il fatto che mi dessi da fare”.

Dopo il tirocinio al Reale, Mario parte per la Svizzera. Nel 2015, però, torna a lavorare per Niko Romito, questa volta a Spazio Milano. La volontà di migliorarsi ancora di più, lo spinge poi a partire per Londra. Nella capitale inglese, lavora nel reparto pasticceria del The Langham Hotel (era il 2017) – con il pastry chef **Andrew Gravett** – e ha modo di fare esperienza anche come chef privato di una famiglia che viveva tra Londra e Ginevra.



“Apprezzavano particolarmente le mie lasagne. Sono andato a Londra perché volevo imparare bene una lingua. È stato importante lavorare in un reparto pasticceria, penso che uno chef debba essere completo. Dopo questa esperienza, mi sono appassionato ai dolci, al cioccolato artistico. Amo molto il mondo dei lievitati”.

La Brexit rimescola un po' le carte e Mario torna in Italia, a Riva del Garda. Durante la pandemia, il giovane chef decide di aggiungere un altro tassello alla sua formazione e di prendere il primo livello da sommelier, per poi frequentare un corso per diventare Food and Beverage Manager. “Volevo essere il più completo possibile. Stare in cucina richiede molta costanza, disciplina e tanta voglia di fare e aggiornarsi. Continuo tuttora a farlo, anche se il tempo è poco, con l'aiuto di corsi online; l'ultimo che ho frequentato ha riguardato il panettone e i grandi lievitati”.

Lo chef lavora oggi in Veneto, nel ristorante dell'Hotel Sailing Center di Malcesine (Verona), sul lago di Garda. “I miei piatti sono prevalentemente a base di pesce. Utilizzo molto la trota. Tra le proposte, richiamando anche le mie origini abruzzesi, c'è un piatto a base di trota, tartufo nero estivo e mora di rovo”.

Nel cassetto, però, c'è ancora un desiderio: “Vorrei tornare in Abruzzo e aprire qualcosa di mio”.