

VALERIO, L'ALLIEVO DI MARCHESI DALL'ABRUZZO AL PIEMONTE PER LA CUCINA NEO CLASSICA

di Daniela Braccani



25 Luglio 2017

TAGLIACOZZO - “La cucina per me è tutto, arte, disciplina, professione, vita. Un innamoramento totale”. Per **Valerio Mastroddi**, 33 anni di Tagliacozzo (L’Aquila), essere diventato un cuoco professionista al termine di un percorso formativo con l’Alma, la Scuola internazionale di Cucina Italiana, è una grande soddisfazione che non esita a manifestare.

Una propensione verso la cucina, guai a chiamarla passione, che Valerio riscopre qualche anno fa con una “morbosa” voglia di studiare che lo porta a scegliere la scuola fondata dallo chef di fama internazionale **Gualtiero Marchesi**, anche se da bambino, molto goloso, era sempre attaccato alla gonnina materna, per curiosare, tra una madia e un mattarello, le fasi di trasformazione di un qualsiasi alimento.

Come un uomo “pazzo” della sua donna, Valerio mette in evidenza un aspetto, non affatto secondario, che comporta il mondo della cucina, ovvero una dedizione totalizzante: “Devi essere innamorato altrimenti chi te lo fa fare a stare diciotto ore in una cucina dove la temperatura arriva a 50 gradi, con utensili affilati e padelle bollenti - confida a *Virtù Quotidiane* - Può sembrare banale ma anche se lavori e sudi come un minatore - ironizza - a fine giornata ti ritrovi spesso a pensare a quanto sia ‘figo’ essere un cuoco”.

“Ho cambiato vita radicalmente e quando mi trovai di fronte ai 57 aspiranti cuochi dell’Alma, in molti con esperienze di lungo corso nel mondo della cucina, pensai di aver fatto il passo più lungo della gamba - racconta il cuoco marsicano che in fatto di esperienza aveva quella musicale con la chitarra suonata per venti anni - Ho capito dopo che le chiacchiere volano alto e che conta ciò che vuoi fare”

Valerio attualmente lavora nel ristorante dove è stato precedentemente stagista per il Corso Superiore di Cucina Italiana dell’Alma, 21.9 dello chef **Flavio Costa** a Piobesi d’Alba, in provincia di Cuneo, una stella Michelin, una delle mete gourmet più interessanti del Piemonte.

“Mi ritrovo immerso nella cucina neo classica, un tipo di cucina in cui sguazzo allegramente”, dice descrivendo quella che considera la “naturale evoluzione della nouvelle cuisine degli anni 80, la cucina moderna di oggi, escludendo tutto il filone della cucina fusion e molecolare. Mantenendo le tecniche di cottura più classiche l’alimento, ad esempio, è privato delle forti caratterizzazioni che appesantiscono i sapori, questo si traduce in salse più leggere e sofisticate ma senza troppi estetismi tipo spume o gelatine”.

A proposito di sapore, un piatto a cui lo chef abruzzese non saprebbe resistere? “Sono un

amante delle frattaglie (le interiora degli animali macellati, *ndr*), di qualsiasi animale, cotte in tutti i modi, anche alla coque e con cipolla”, dice.



Sacrificio, impegno e tanta dedizione insomma per un settore pieno di contraddizioni e non certo tra i più semplici.

“Non è stato facile, durante lo stage, preparare la tesi per l’esame finale. Quando entri in un mondo d’eccellenza come quello di un ristorante stellato lavori dalle 14 alle 18 ore al giorno, con un solo giorno di riposo durante il quale, se vuoi diplomarti, devi scrivere la tesi. Un lavoro infinito che ho discusso davanti ai ‘mostri sacri’ dell’enogastronomia italiana”, dice in riferimento al corpo docente Alma.

La commissione di valutazione era composta da chef di ben 24 ristoranti stellati Michelin, coordinati dal direttore didattico di Alma, lo chef **Matteo Berti**.

Per ora nessuna volontà di aprire un ristorante tutto suo. “Questo lavoro meraviglioso ti permette di viaggiare tantissimo, presenti il curriculum e vai a cucinare dove vuoi – dice Valerio – per questo mi considero un cuoco errante, almeno per ora”.