

DARYOUSH SHOJAEI, TRA L'AQUILA E IRAN: "CUCINA NONE' SOLO MANGIARE, E' POESIA"

2 Ottobre 2016



L'AQUILA - "Non è solo questione di saper cucinare un buon piatto, c'è dietro tanta poesia, è anche la presentazione, sono i colori, gli accostamenti. Cucinare è arte".

A parlare così è Daryoush Shojaei, cuoco 'aquilanissimo', come tiene a specificare, ma le cui origini, paterne, racchiudono un cuore orientale e fantasioso. Difatti suo padre è iraniano, mentre la mamma proviene da Navelli, nell'Aquilano, patria dell'oro rosso, lo zafferano, spezia magica e antichissima conosciuta anche nell'antica Persia.

"Sono fiero di racchiudere nel mio dna 2 culture nobili e antiche - racconta ad *AbruzzoWeb* - quella aquilana, e quella persiana, mi accomuna in entrambi i ceppi familiari l'uso e la passione per le spezie, soprattutto lo zafferano, in Iran, paese produttore ed esportatore, si producono due qualità eccellenti: il sargol e il negil, ed è un ingrediente imprescindibile per la preparazione di tante ricette".

"La cucina mi appassiona da quando ero bambino - continua - e questa passione, che oggi è il mio lavoro, mi ha consentito di allargare i miei orizzonti: ho viaggiato tanto per lavoro, ho fatto tante stagioni lavorative in Spagna, in Francia, in Inghilterra, nelle Gran Canarie".

Difatti, proprio in questi giorni, fa la spola tra L'Aquila e la Francia e si riesce a parlare con lui, mentre macina chilometri su chilometri in cerca di successi e soddisfazioni, che "non mancano - come precisa - perché la voglia di fare c'è, ed è tanta".

"La mia cultura familiare è stata per anni una grande fonte di ispirazione - aggiunge ancora - mi è piaciuto focalizzare e accrescere le mie competenze culinarie, associandole all'estro e alla manualità; il tutto si è concretizzato con una peculiarità che adesso mi contraddistingue: l'intaglio di vegetali, da presentare anche durante la banchettistica o i matrimoni, di cui mi occupo spesso, alla stregua di un colorato ornamento".

E come si vede anche sul suo profilo Facebook, Daryoush ha una vera passione per l'intaglio: angurie istoriate come fossero rosoni di antiche chiese, visi scolpiti nelle zucche, talmente belle da sembrare veri e ancora, scorrendo le foto, un magistrale primo piano del compianto Bud Spencer, realizzato proprio nei giorni successivi alla scomparsa dell'attore.

Insomma, cibo non solo buono da mangiare, ma anche bello da vedere, "un piacere - secondo Daryoush - che percorre i 2 sensi, la vista e il gusto, il successo secondo me in cucina, è riempire lo stomaco anche con l'immaginazione".

Come tutti i grandi cuochi ha un suo cavallo di battaglia, per lui come racconta è "il risotto allo zafferano, non voglio sembrare banale, ma questo piatto, che sembra molto semplice, racchiude un po' la mia storia. Il riso è molto usato anche in Iran, ovviamente un'altra tipologia rispetto al classico Vialone nano o al Carnaroli - fa notare - Preferiscono il basmati e poi, come già detto, lo zafferano è una spezia che mi porto nel dna, utilizzata, secoli fa, soprattutto in Oriente come medicamento per affezioni di vario genere".

All'Aquila, tra una competizione di intaglio e un campionato di cucina, Daryoush presta la sua opera presso il ristorante Borgo Santa Marinella, luogo che lo entusiasma e lo soddisfa, difatti racconta ancora che "lavorare a 4 mani con la titolare è appagante, siamo una bella squadra, c'è stima, c'è rispetto, c'è voglia di migliorarsi e di farlo bene".

Proprio in questi giorni è reduce di una vittoria, durante un campionato europeo di intaglio di vegetali, a breve sarà in Germania per una competizione mondiale di cucina, e "a dicembre in Serbia, sempre per l'intaglio, magari porterò con me le mie zucche animate. Sono buffe, sono simpatiche, su una bella tavola mettono allegria", conclude Daryoush sognando di poter portare nel mondo il suo bagaglio, facendo conoscere la cucina abruzzese nel mondo, magari rivisitandola con dei tocchi tipici del suo amato Iran.