

L'AQUILA: CHEF A STUDENTI, "ECCELLENZA SI RAGGIUNGE CON PASSIONE"

20 Dicembre 2011

L'AQUILA – Fulvio Pierangelini, chef di fama internazionale, proprietario per vari anni del noto ristorante il Gambero Rosso, a San Vincenzo (Livorno), non ha bisogno di presentazioni e, infatti, è stato accolto con grande entusiasmo dai ragazzi del corso di cucina dell'Istituto Ipsiasar "L. Da Vinci" dell'Aquila dove questa mattina ha tenuto una lezione sul tema "La nuova professione dello chef".

"Ringrazio il prefetto Giovanna Iurato che ha permesso a Pierangelini di essere qui questa mattina e ai ragazzi di confrontarsi con uno chef di tale fama", ha commentato il preside Domenico Evangelista.

Pierangelini ha incontrato la stampa prima della lezione per gli alunni dell'istituto aquilano, "ai ragazzi racconterò la mia storia – ha dichiarato lo chef – Da grande volevo fare il cuoco. Ho fatto studi classici, ho pensato, per molto tempo, di fare l'ambasciatore (Pierangelini è laureato in Scienze Politiche, *ndr*).

"Ma io – ha scherzato – sognavo di farlo a Versailles e di partecipare a feste e banchetti, poi, non ho due cognomi, ero politicamente scorretto per fare l'ambasciatore: ho concluso che volevo cucinare".

Ai ragazzi ha parlato del suo percorso, "difficile, pieno di sofferenza, malinconia, ma anche di successi, soddisfazioni, trionfi – ha spiegato Pierangelini – L'ho fatto per un'esigenza interiore".

Pierangelini parlando della situazione provinciale dell'Aquila e della possibilità di creare un ristorante d'eccellenza in una realtà di provincia, ha commentato, "sicuramente si può fare. Io ho cominciato a S. Vincenzo, un paesino a 200 chilometri dalla prima grande città raggiungibile. Quando ho aperto c'era soltanto l'antica via Aurelia, quella dei romani. Il mio primo ristorante era lì: con molti sacrifici si può arrivare al successo".

"Ma non si devono cercare scorciatoie – ha ammonito il maestro culinario – Si cucina per passione e non puntando a diventare ricchi e famosi. L'amore per la cucina è tutto".

Alla domanda se mai specialità aquilane e abruzzesi abbiano fatto parte di qualcuno dei suoi famosissimi menù, Pierangelini ha risposto, "le vostre patate e il vostro zafferano sono eccezionali. Conosco benissimo il vostro territorio. Se a Natale voglio fare un soufflé di torrione, uso quello aquilano. Poi i pecorini e la ventricina sono strepitosi".

Non ha un piatto preferito che predilige cucinare Pierangelini, infatti, ha affermato che "un cuoco deve saper cucinare tutto. Credo nella pari dignità degli ingredienti. Il tartufo non vale più della patata: senza patata non può esprimere le sue potenzialità".

Pierangelini, prima di salutare la stampa, ha anche suggerito un piatto express per chi durante le feste voglia godersi una prelibatezza, ma avendo pochi minuti a disposizione, "premetto che tutti dovrebbero trovare tempo per cucinare almeno a Natale – ha precisato – ma se proprio non avete tempo, tagliate una zucca a metà, un velo di burro, un po' di sale, passatela per qualche minuto nel microonde, tiratela fuori, condite con olio, pepe e ginger e buon appetito".