LUCIA TELLONE: LA CHEF MARSICANA SELEZIONATA DA CRACCO TRA GLI ”AMBASCIATORI DEL GUSTO”

8 Maggio 2015



L’AQUILA – C’è anche un po’ di Abruzzo a “Gli Ambasciatori del gusto”, la mostra fotografica a cura del celebre cuoco e giudice del programma televisivo *Masterchef* Carlo Cracco e del fotografo Giovanni Gastel, organizzata nell’ambito di Good Food in Good Expo-Ambasciata del gusto, il fuori Expo dedicato al territorio e alla cucina d’autore nell’ex convento dell’Annunciata di Abbiategrasso (Milano).

Si tratta della cuoca marsicana Lucia Tellone il cui ritratto, da domani, 9 maggio, al 26 ottobre prossimo, campeggerà accanto alle immagini di altri 11 astri nascenti della cucina italiana, selezionati dallo stesso Cracco in base alle loro capacità e sapientemente immortalati dagli obiettivi di sei fotografi.

Un’esperienza, quella milanese, che rappresenta per la giovane marsicana un’occasione unica per mettersi alla prova e dimostrare le sue innate doti culinarie, soprattutto perché, come lei stessa racconta, ha approcciato “quasi per caso” al mondo della gastronomia e, solo più tardi, se n’è appassionata realmente.

“Ho cominciato a cucinare mentre studiavo Lettere e Filosofia a Roma – racconta infatti ad *AbruzzoWeb* – Lavorare nei ristoranti era una necessità ma quando ho capito di aver davvero trovato la mia strada mi sono detta ‘perché non continuare a fare qualcosa che mi piace davvero?’”.

Classe 1984, Lucia è originaria di Villa San Sebastiano, piccola frazione di Tagliacozzo (L’Aquila) e di strada ne ha fatta da quando, giovane studentessa, cercava di raccimolare qualche soldo nelle cucine romane. Dopo aver passato gli ultimi mesi al Maeemo di Oslo (Norvegia), al fianco dello chef Esben Holmboe Bang, ora Lucia lavora a Stoccolma (Svezia) e, grazie a Cracco, l’anno prossimo potrà prendere parte alle lezioni organizzate nella sua scuola d’alta cucina proprio all’interno dell’ex convento di Abbiategrasso.

Abruzzoweb ha voluto incontrarla, per conoscerla meglio e, in un momento così importante per la sua carriera, sapere qualcosa di più sulle sue sensazioni e i suoi progetti futuri.

Lucia, parlaci un po’ di te. Come e quando ti sei appassionata al mondo della cucina?

Ho cominciato a cucinare mentre studiavo Lettere e Filosofia a Roma. Lavorare nei ristoranti era una necessità ma, quando ho capito di aver trovato la mia strada mi sono detta “perché non continuare a fare qualcosa che mi piace davvero?”. A quel punto, quindi, ho deciso di dedicarmi solo alla cucina e sono partita. La mia prima stagione è stata a Pizzo Calabro, in provincia di Vibo Valentia, poi sono pian piano salita di livello in città come Milano o Venezia. L’anno scorso, infine, dopo aver lavorato a Madonna di Campiglio, sono approdata in Norvegia, nella cucina di Esben Holmboe Bang.

Come sei stata selezionata invece da Carlo Cracco per “Gli Ambasciatori del gusto”?

Cracco, in veste di presidente dell’associazione “Maestro Martino”, ha individuato personalmente tutti e 12 gli chef, in base ad alcuni criteri molto severi, tra cui la formazione con esperienze significative all’estero e il radicamento al proprio territorio d’origine, ma con una forte propensione all’innovazione e alla contaminazione culturale. Ha quindi chiesto a tutti di creare una ricetta in base ad un preciso prodotto agroalimentare lombardo e a me è stato assegnato il salame d’oca.

E cosa hai preparato?

Ho unito il salame a uova di quaglia cotte a bassa temperatura e tuberi e carote invecchiate.

Grazie alla mostra, hai quindi avuto l’onore di conoscere Cracco direttamente. Che persona è?

Dopo la mail inviatami dalla sua associazione, grazie a cui ho saputo che ero stata selezionata per il progetto, sono stata invitata insieme agli altri 11 colleghi all’inaugurazione della mostra. Lì ho conosciuto Cracco e, dal poco che ho potuto vedere, sembra davvero una gran bella persona.

Il servizio fotografico, invece, come è andato?

Non è proprio nelle mie corde stare al centro dell’attenzione. Preferisco stare dietro le quinte ma, in fondo, mi sono divertita. La cosa bella è che, insieme agli altri colleghi, continuerò ad essere un po’ protagonista nel corso dell’Expo perchè, alle persone che si recheranno in fiera, saranno distribuite anche delle cartoline che, da un lato, avranno le nostre immagini, dall’altro riporteranno le ricette per cui siamo stati selezionati.

Che progetti ci sono nel tuo futuro?

Dopo l’esperienza in Norvegia, proprio in questi giorni comincerò a lavorare al Frantzén di Stoccolma e, grazie a “Gli Ambasciatori del gusto”, l’anno prossimo potrò però prendere parte alle lezioni organizzate nella scuola di cucina che Carlo Cracco, ha aperto recentemente proprio nell’ex convento dell’Annunciata, ad Abbiategrasso.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli