

MA QUALE MASTERCHEF! PARLA IL CUOCO FERRAUTO, "IL SEGRETO? CIBI BUONI E INGREDIENTI IN ARMONIA"

26 Agosto 2013



L'AQUILA - Ma quale corso intensivo alla *MasterChef*, ma quali strigliate da Carlo Cracco e Gordon Ramsay! Il segreto per realizzare un ottimo piatto sono le materie prime, genuine e del territorio.

Enrico Ferrauto ha 43 anni è aquilano e di professione fa lo chef. Il suo motto del perfetto cuoco è "abbinare tre ingredienti insieme in maniera perfetta e armoniosa riuscendo allo stesso tempo a distinguerli uno a uno".

Va bene la cucina gourmet, ben venga l'innovazione ai fornelli. Ma il trucco è usare i prodotti giusti. Quindi è meglio fare la spesa direttamente dal produttore, fino a Santo Stefano di Sessanio per le gustose lenticchie, o a Pizzoli per l'eccellente ricotta, i fagioli sono quelli di Paganica, lo zafferano esclusivamente a Navelli.

"La nostra fortuna è questa - dice - avere un territorio ricco di prodotti genuini a portata di mano".

Nel 2002 Ferrauto è stato il titolare del ristorante “Le Macine” a Tempera, dopo il terremoto c’è stata l’esperienza con “La grotta di Aligi”, storico locale del centro aquilano. Da qualche mese è iniziata l’avventura a “La Conca”, che in un perfetto connubio unisce cibo e musica. A gestirla sono infatti Vittorio Antonellini, storico direttore dell’orchestra Sinfonica abruzzese e Marco Mantini, vice presidente dei Solisti aquilani.

Quando hai capito che la cucina sarebbe stata una parte fondamentale della tua vita?

La passione per la cucina l’ho sempre avuta. La mia prima parmigiana l’ho fatta quando avevo 8 anni, mia madre mi ha trasmesso la voglia di sperimentarmi ai fornelli. Ho sempre voluto fare questo, ma mio padre non era d’accordo. Mi spinse a prendere lo Scientifico, l’ho fatto, ma subito dopo il diploma ho iniziato a lavorare in cucina.

Sono un autodidatta, ho fatto qualche corso ma il ‘grosso’ l’ho imparato sul campo. Credo sia la scuola migliore.

Come definisci la tua cucina?

Si tratta di una cucina tipica della tradizione abruzzese, mi piace rivisitare i piatti ma senza stravolgerli: sapori e tipi di cottura sono quelli originali. Le materie prime sono quelle del territorio. Il mio piatto preferito è il baccalà alla iotta. L’ho rivisitato aggiungendo erbe di montagna e lo zafferano.

È il piatto che cucino più volentieri, è una pietanza molto aquilana sebbene si tratti di un pesce. Era l’unico pesce che si poteva mangiare in una città di montagna perché era essiccato, quindi si conservava di più.

Cosa ne pensi dei tuoi stellati colleghi conterranei?

Ho conosciuto personalmente Niko Romito, non ho avuto modo di lavorarci insieme ma posso dire comunque che è un mago e un genio ai fornelli.

Tra i non abruzzesi stimo molto Gennaro Esposito, pluristellato anche lui. È bravissimo ed anche molto simpatico, e di solito gli chef non lo sono. (ride)

Parliamo di terremoto, ma da un punto di vista diverso, ovvero di come ha modificato le abitudini degli aquilani. Il ristorante fronteggia in qualche modo alla mancanza dei luoghi di aggregazione?

La economica crisi è tanta, quindi si cerca in generale di mangiare fuori il meno possibile. Però ho notato che gli incontri familiari avvengono di più al ristorante. Mentre un tempo a Natale e alle altre feste comandate ci si riuniva in casa, oggi no. Probabilmente perché prima si poteva fare, le persone avevano case ampie, oggi molti sono nei Map o nel progetto C.a.s.e. dove lo spazio è ridotto.

Al ristorante La Conca si organizzano serate musicali. Per una tipica cena all’aperto, con sottofondo musicale, cosa prepareresti?

Preparo dei finger food, che si possono gustare comodamente anche in piedi mentre si ascolta un concertino per una sorta di aperitivo musicale letterario. Ovviamente ricette abruzzesi, come zuppe di lenticchie, fregnacce fatte a mano con guanciale.