

OPERE D'ARTE CON ZUCCHE E TARTUFI, CHEF AQUILANO PREMIATO A CARRARA

25 Febbraio 2015

L'AQUILA - Zucche e tartufi trasformati in opere d'arte, nella consapevolezza che, a tavola, anche l'occhio vuole la sua parte.

Grazie alla maestria dell'intaglio Daryoush Shojaee, ventisettenne chef aquilano di origini iraniane, ha vinto la medaglia d'argento nella gara di cucina artistica all'edizione 2015 degli Internazionali d'Italia di Carrara, fiera in corso si svolgimento fino al 28 febbraio dedicata al settore della ristorazione e dell'ospitalità di qualità, a cui partecipano oltre 500 cuochi provenienti da tutta Europa che si misurano in varie competizioni, tutte di alto livello.

Shojaee è nato all'Aquila, ha lavorato per brevi periodi in Francia e alle isole Canarie, cominciando dalla gavetta, facendo il cameriere. Lavora oggi al ristorante Oro Rosso del capoluogo.

Un valore aggiunto della decorazione e dell'intarsio artistico gli è stato trasmesso da non più di un anno da Nico Scalora, chef siciliano di Giardini Naxos, che ha tenuto un corso a cui Shojaee ha partecipato, evidentemente con grande profitto.

"A Carrara - spiega il cuoco - ho deciso di lavorare sulle zucche, che utilizzo molto in cucina, e su un prodotto tipico dell'aquilano, i tartufi in particolare delle varietà scorzone, moscato e il nero, al fine di valorizzarne anche la loro bellezza estetica".

Oltre alla forma con cui viene presentato un piatto, tiene però a precisare Daryoush, serve comunque la sostanza e il sapore.

"I miei piatti forti? Tutti quelli che nascono da materie prime genuine, e che hanno un legame con le tradizioni, che per me sono due, quella dell'Abruzzo, dove sono nato, e quella della terra di mio padre, l'Iran".