

QUANDO IL CIBO SI FA ARTE, DARYOUSH SHOJAEI PORTA IN ALTO L'AQUILA

15 Agosto 2015



L'AQUILA - Cucinare non vuol dire solo mettersi ai fornelli e eseguire ricette alla lettera.

La cucina è anche arte e lo sa bene Daryoush Shojaei, 28enne aquilano di origini iraniane che della cucina ne ha fatto un [lavoro](#) e una passione.

Chef attualmente impiegato nel nuovo bistrot aquilano di via XX Settembre, Gusto, e nel ristorante Oro Rosso situato nella zona della Fontana luminosa, Daryoush è infatti un vero e proprio esperto della tecnica dell'intaglio degli alimenti e, oltre ad aver partecipato a diverse competizioni di cucina artistica, da qualche tempo ha anche aperto una pagina Facebook in cui è possibile ammirare tutte le sue opere.

Zucchine, angurie e formaggi trasformati in veri e propri capolavori, nella consapevolezza da esperto del settore che, sì è vero, l'occhio vuole la sua parte anche a tavola.

"Su Facebook pubblico in genere gli alimenti che utilizzo per allenarmi - spiega ad *Abruzzoweb* - ma molto spesso mi vengono commissionati lavori anche in occasione di matrimoni e di cerimonie in genere".

Il suo forte, però, rimangono le competizioni.

Poco meno di un anno fa il giovane ha infatti vinto la medaglia d'argento nella gara di cucina artistica all'edizione 2015 degli Internazionali d'Italia di Carrara, la fiera 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 di alto livello. Ma non finisce qui.

"A novembre prossimo prenderò parte alle Olimpiadi della cucina, in Germania e all'Artistica di Roma - aggiunge infatti Shojaei - mentre a febbraio tornerò a gareggiare a Carrara con la speranza, stavolta, di portare a casa l'oro".

Ma da dove nasce questa passione per il food carving?

"Il settore della cucina mi è sempre interessato - spiega il giovane che, prima di approdare nei ristoranti aquilani, per brevi periodi ha fatto la gavetta da cameriere anche in Francia e alle isole Canarie - A questa si aggiunge anche una certa vena artistica che ha caratterizzato tutta la mia crescita e che, negli anni, mi ha portato ad accostarmi alla break dance e alla passione per il disegno e per i murales".

È stato però proprio attraverso l'intaglio degli alimenti che Shojaei ha avuto realmente la possibilità di "unire l'utile al dilettevole" così, dopo un primo momento da autodidatta, ha iniziato a seguire con profitto i corsi del celebre chef siciliano Nico Scalora, per poi arrivare addirittura a collaborare con la Federazione italiana cuochi Abruzzo e con il presidente Dario Del Signore.

“Adesso sto cercando di perfezionarmi sempre di più – prosegue in tal senso – e, oltre ad essermi messo a studiare per conseguire il diploma alberghiero, mi alleno ogni giorno su diversi tipi di alimenti”.

Oltre alla frutta e alla verdura, sono infatti diverse le tipologie di cibo che si prestano al food carving: il tartufo, per esempio, ma anche il burro e alcuni formaggi, come l'emmenthal, la grana o il pecorino.

“Il pecorino stagionato tipicamente abruzzese è il mio preferito – sottolinea Daryoush – al contrario di moltissimi miei colleghi che invece preferiscono lavorare su formaggi più morbidi”.

“Spero in ogni caso di poter continuare a dedicarmi quest'arte – conclude inoltre – e in tal senso sto collaborando con Dario Del Grande per cercare di allestire un team di esperti che, specializzati in diverse discipline, riescano a portare alto il nome dell'Aquila a Carrara. Continuerò intanto a studiare e a lavorare e, in tal senso, mi piacerebbe ringraziare i miei titolari, Nadia Moscardi e Fabio Climastone, e la preside dell'Istituto alberghiero Serenella Ottaviano, che ogni giorno mi sostengono e mi vengono incontro”.

Per dare intanto un'occhiata alla pagina *Facebook* di Daryoush basta cliccare al link:

<https://www.facebook.com/pages/Art-Food-Carving-Daryoush-Shojaee/272705922939506?pnref=story>