

LO CHEF A CINQUE STELLE SEGUITISSIMA LA SUA LECTIO MAGISTRALIS

Pierangelini: «Coccole il cibo, è il mio delirio»

E' CONSIDERATO uno tra i primi cinque chef al mondo. Per sei lustri è stato il titolare del celebre ristorante Gambero Rosso a San Vincenzo (Toscana), con il quale ha ottenuto un successo planetario. Oggi è lo chef dei potenti del mondo, cucina tra Bruxelles, Londra e Parigi; e in Francia è considerato il numero uno. Ecco Fulvio Pierangelini che ieri a Tipicità ha tenuto una seguitissima Lectio Magistralis, intervistato da Raffaele Vrtali. Uno show nel vero senso della parola, pubblicato con numero e attento. Famiglia di

origini servigianesi, Pierangelini solo da pochi anni ha riscoperto la sua terra: «Sono tornato per ritrovare le origini della mia famiglia. Qui sono a casa. Ora sto realizzando un progetto finalizzato a riscoprire il territorio, i profumi della campagna, l'arte del contadino». In terza fila è seduto Enzo Rossi. Proprio con il titolare del pastificio La Campofilone il grande chef sta mettendo a punto una serie di iniziative finalizzate a riscoprire la vera filiera dei prodotti genuini fermiani. «La mia storia? Dopo la laurea ho detto ai

miei familiari: adesso che avete un dottore, comincio a cucinare». Ripensa alle Marche. «Sono un po' arrabbiato: sento un potenziale di cose bellissime, spesso poco conosciute. L'altro ieri ero in un casolare di campagna, sono sceso nella cantina e ho ritrovato i profumi di mezzo secolo fa. Significa che i profumi genuini ci sono ancora, sta a noi valorizzarli». E ancora: «L'ingrediente è decisivo, lo chef non lo deve sciupare. Io accarezzo i miei pomodori, le mie patate: così saranno più buoni. Prendetelo come un mio delirio».



ARTISTI DEL GUSTO Lo chef Fulvio Pierangelini assieme a Enzo Rossi dell'azienda di maccheroncini «La Campofilone»