

IL NUOVO CHE AVANZA

Giovane, ma con molta esperienza alle spalle, campano, ma cittadino del mondo: Salvatore Avallone è uno degli chef emergenti più interessanti del panorama italiano. Ci ha raccontato la sua storia, fatta di viaggi, ricette e piatti della tradizione campana ispirati da ... sua nonna

Come più di una volta ci è capitato di raccontare in queste pagine, anche in questo caso l' "illuminazione" culinaria è arrivata nel bel mezzo di un altro percorso professionale. Chef Salvatore Avallone, come altri suoi colleghi, è stato accolto dall'epifania gastronomica quando sembrava che la sua vita dovesse prendere un'altra direzione.

Campano, precisamente di Cetara, classe 1983, Salvatore ancora ragazzo studia Giurisprudenza a Napoli e si trova coinvolto anche nel mondo giornalistico. Il tutto portando avanti la sua passione tra fornelli e pentole, con piatti e sperimentazioni culinarie che si alternano a prove di arringhe e articoli di cronaca locale.

Con il passare del tempo però la cucina si afferma come primo amore e Salvatore, rimanendole fedele, decide di approfondire tecniche e nozioni girando l'Europa e facendo esperienze tra Francia, Svizzera ed Inghilterra. La propria storia Salvatore ha deciso di scriverla però nella sua Campania, aprendo il Ristorante Cetaria a Baronissi (Salerno): un omaggio al suo paese d'origine e a quelle tradizioni tramandate dalla nonna, la prima maestra.

"La mia è una cucina semplice, sana, profumata e colorata; segue la stagionalità ed è fatta di grande materia prima."

Salvatore Avallone - Chef

Salvatore, da cosa è nata questa passione culinaria e quando hai capito che sarebbe potuta diventare un lavoro?

Sembrerà scontato ma tutto è iniziato nella cucina di mia nonna materna. Poi durante il periodo estivo, libero dagli impegni scolastici, ho iniziato a frequentare le cucine dei ristoranti salernitani e successivamente, una volta all'università, quelli napoletani. Da passione diventò esigenza, visto che mi manteneva gli studi in giurisprudenza ed ero fuori casa. Lì iniziai a capire che era diventata il mio lavoro.

Vari tuoi colleghi, intervistati nei mesi scorsi, ci hanno confessato di aver

trovato l'ispirazione culinaria nel bel mezzo di un altro percorso, sia di studi che professionale. Per te è stato lo stesso?

Ho sempre studiato tutt'altro. Nonostante la mia vena artistica e letteraria, ho fre-

L'avventura di Salvatore Avallone affonda le radici nel suo amore per la cucina che coltiva sin da quando inizia a lavorare nel campo per mantenersi agli studi.



quentato l'istituto tecnico per ragionieri programmatori, poi sono stato quasi obbligato a iscrivermi a Giurisprudenza a Napoli.

Per mantenere studi e affitto ho avuto l'esigenza di iniziare a lavorare seriamente nelle cucine. Il resto è storia: oggi qui, domani lì mi sono ritrovato a girare l'Europa. Non ho mai avuto un vero maestro, perciò ho colmato le mie carenze con molto studio, libri, cene e pranzi in ristoranti importanti e soprattutto ore e ore di cucina.

Parlaci della tua cucina. A chi, e a cosa, ti ispiri?

La mia è una cucina semplice, sana, profumata e colorata; segue la stagionalità ed è fatta di grande materia prima. Non sono un cuoco "fissato" per il chilometro zero ma scelgo



personalmente il miglior prodotto sul mercato per realizzare il miglior abbinamento. Non sono estremista ma mi piace rivisitare i piatti della tradizione, alleggerendoli e cercando di dare una interpretazione differente alle ricette classiche. L'ispirazione viene sempre dalla nonna, dai prodotti stessi e dai miei viaggi.

Secondo te ultimamente c'è una tendenza in Italia, da parte dei clienti, a propendere più per cucine esotiche? Credi che queste contaminazioni possano "danneggiare" la tradizione italiana?

Sopra: sgombrò affumicato, spinaci, mandorle e riduzione di porto.
Al centro: linguine con carciofi alla griglia, ricciola e lemongrass





Se la propensione dei clienti verso le cucine esotiche è l'”all you can eat” cinese a 10 euro allora siamo decisamente fuori strada. Se invece ci si riferisce alla sacralità dei gesti e al rispetto dei prodotti della cucina esotica, che ben vengano attività in grado di replicarne le gesta. La stessa cucina italiana è fatta di millenarie contaminazioni. Pensiamo al pomodoro, alle melanzane e al latte di bufala, tutti elementi importati più o meno recentemente da altri mondi e senza i quali non potremmo replicare il mio piatto preferito: la parmigiana.

Curioso è anche il tuo trascorso da cronista. Come mai questa scelta?

Durante il periodo universitario la mia naturale vocazione



per la scrittura mi ha portato a frequentare l'ambito giornalistico. È iniziato per gioco e alla fine tale è rimasto. Non ho mai pensato che scrivere potesse diventare realmente il mio mestiere. La scelta di fare il cuoco è stata sì dettata dalle esigenze ma è sicuramente viscerale, lo sentivo e basta.

Tu hai anche esperienze televisive. I numerosi programmi di cucina che popolano il palinsesto hanno avvicinato anche i “profani” al settore, ma in molti pensano che in un ristorante si replichino le scene viste in tv. Quanto è lontano quello che vediamo sul

Sopra: spaghetti ai datterini confit e alici di Cetara

piccolo schermo dall'effettiva realtà?

Lontanissimo. In TV si recita un copione più o meno veritiero. C'è chi scrive una parte e chi la recita. Punto. L'eccessiva mediaticità del cuoco oggi ha iniziato a stancare gli addetti al settore ma anche i clienti. Spenti i riflettori si accendono i fornelli, e caspita quanto è dura! Altro che telecamere e fard...

Credi che un concorrente di un talent di cucina, una volta conclusa la trasmissione, sia in qualche modo "facilitato" nell'entrare in questo mondo?

Il primo mese. Ci sarà sempre uno pseudo imprenditore disposto ad assoldare il personaggio del momento per farsi pubblicità e basta. Una volta ultimato il copione poi si deve cucinare, il cliente si aspetta un piatto buono, bello e veloce. Non si scherza in cucina né si recita. Se sbagli il piatto non hai possibilità di tagliare la scena e rifarla. La cucina è one shot!

Rispetto a 20 o 30 anni fa ora è più semplice o complicato farsi largo in questo mondo?

Difficile, soprattutto in Campania o nelle regioni con una vocazione ristorativa importante. Lo vivo sulla mia pelle. Ormai la concorrenza è tanta, conosco giovani cuochi che hanno idee davvero innovative eppure non sfondano e vecchi cuochi che campano di rendita. È brutto da dire, non mi sento migliore di nessuno ma nemmeno peggiore di tanti altri. Ho il mio ristorante costruito da zero e con enormi

Linguine al gambero rosso con zucca, limone e liquirizia



AMBASCIATORI DEL GUSTO

è un'associazione di cuochi, pizzaioli, sommelier, manager di ristoranti e professionisti che portano alta la cucina italiana di qualità nel mondo e rappresentano il concetto di gusto italiano. Tra gli associati anche Massimo Bottura, Antonino Cannavacciuolo, Davide Oldani e Carlo Cracco.



www.ambasciatoridelgusto.it

sacrifici, il fatto di essere qui a raccontare queste cose è già un'immensa soddisfazione.

Fino a qualche anno fa la maggior parte dei bambini, parlando delle proprie aspirazioni, ambiva a diventare calciatore. Ora in molti sognano di entrare nel mondo della cucina. Secondo te come si è riusciti a dare un'immagine "rock" agli chef?

La maggior parte di questi bambini non immagina nemmeno cosa sia stare in cucina. Caldo asfissiante, ore ed ore in piedi, pasti irregolari, vita privata ridotta ai minimi termini, stress, pressione... Superato questo però c'è la soddisfazione di presentare un piatto perfetto e prenderti i complimenti, la visibilità, il successo anche per il singolo cliente. I meriti sono dei grandi maestri che hanno iniziato a far capire che la cucina è fatta di tanti sacrifici ma enormi soddisfazioni. Poi è arrivata la TV ed il gioco è fatto.

Cosa ti ha spinto ad unirti all'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto? A quali progetti state lavorando?

Ho visto in ADG uno spirito diverso, una squadra di grandi professionisti che lavorano uniti per portare alti i valori della cucina italiana nel mondo. Tutti gli associati sono cuochi che hanno fatto e faranno la storia della nostra cucina. Con l'associazione stiamo lavorando al progetto 'Ricette golose per giovani chef', promosso da Helpcode e realizzato in collaborazione con l'Università di Genova, l'ospedale Gaslini e la cooperativa OcchiAperti di Scampia. L'idea è quella di creare menù gustosi, attraenti e correttamente bilanciati dal punto di vista nutrizionale rivolti a ragazzi tra i 13 e i 19 anni. Piatti di grandi firme che speriamo aiutino a sensibilizzare i ragazzi ad adottare sane abitudini alimentari.

Alessandro Creta