

Ospitalità e Buona Tavola



## La nobile mensa

La passione per i fornelli si trasforma in una cucina di grande qualità ospitata in un ambiente affascinante

“**N**on si volta chi a stella è fisso”, sentenziava Leonardo Da Vinci, e questa massima sembra adattarsi alla perfezione a Marcantonio Sagramoso, che aveva le idee chiare sul proprio futuro fin da quando, bambino, giocava in cucina con le pentole. Ha seguito la sua passione dispetto degli orientamenti che il fato sembrava avergli riservato, compresa una tradizione familiare nobile importante. Ai bivi ha sempre scelto la strada in salita e ha girato il mondo seguendo le esperienze che lo avrebbero condotto a realizzare il suo sogno: il ristorante Le Cedrare, nella villa di famiglia

a Illasi. Le stelle stanno a guardare ma, a nostro avviso, non tarderanno a farsi vive.

### **Ci parli un po' di lei...**

Ho trentotto anni e un percorso di vita non facile alle spalle. La decisione di non seguire le orme di famiglia e dedicarmi alla mia passione di chef, non è stata immediatamente capita dai miei genitori, anzi. Per qualche tempo i rapporti in casa sono stati piuttosto tesi, almeno fino a quando non sono riuscito a dimostrare il mio valore e la serietà con cui mi sono impegnato per crescere nella professione che più mi entusiasma.

### **Da cosa è nata questa passione?**

Me l'hanno chiesto in tanti: ho sempre amato i gusti e i profumi fin da quando ero bambino. Sono praticamente cresciuto in cucina: stare ai fornelli era un desiderio che proveniva da dentro, adoravo quell'ambiente, giocavo con le pentole e ho fatto le mie prime uova al tartufo a dieci anni!

### **Qual è stata la sua formazione scolastica?**

Mi sono iscritto alla scuola alberghiera dopo la maturità scientifica: sono uscito a ventiquattro anni invece che a diciannove. Di conseguenza ho iniziato a lavorare tardi, ma con un bagaglio di conoscenza che non tutti possono dire di possedere, dalla chimica alla fisica, scienze che in cucina mi aiutano notevolmente. Sarebbe bene che queste materia entrassero nel programma di studi delle scuole alberghiere perché danno una marcia in più. Poi ho collezionato un certo numero di esperienze in giro per l'Italia e per il mondo.

### **Quali considera come tappe fondamentali della sua carriera?**

Sicuramente i miei viaggi gastronomici alla scoperta di altre culture e tradizioni culinarie. Per esempio ho potuto constatare che, nei paesi in cui le tradizioni sono molto radicate, ti vengono imposti dei limiti anche nelle sperimentazioni in cucina, mentre in altri, come l'Australia o gli Stati Uniti, non ci sono dogmi da seguire e ci si può sbizzarrire. Ogni luo-



go ha le proprie abitudini e c'è sempre da imparare, ai tropici come in Thailandia. Sono state tutte queste esperienze a portarmi dove sono arrivato ora, oltre ad uno sguardo sempre vigile alle novità, alle tecnologie e al mercato. Quando, nel 2005, ho aperto il ristorante Le Cedrare, qui a Illasi, si è realizzato un sogno, grazie anche alla presenza e al supporto di Eleonora, mia moglie.

### **Nel suo ristorante, la cucina ha una sua personalità specifica?**

Sì, certamente. Come professionista ho posto il freno di fronte ad un eccesso di sperimentazioni che tenderebbero a disorientare l'ospite. In Spagna, per esempio, è di gran moda la cucina molecolare, ma l'Italia non è ancora pronta, è ancora troppo legata alle sue tradizioni. L'italiano è di tradizione mangereccia e ci sono delle tacite regole da rispettare. Generalmente la creatività viene più apprezzata quanto più è leggera, non troppo ardita.

### **C'è qualche piatto provocatorio nella sua cucina?**

Sì, anche se si tratta di raffinatezze nei dettagli, nelle sfumature. Una 500 e una Ferrari sono entrambe automobili ma la

*Esperimenti e Buona Tavola*



*Spigliatizi e Buona*

cura del particolare è diversa: lo stesso vale per gli spaghetti al pomodoro. La conoscenza della materia base diventa indispensabile e anche la sensibilità nel cucinare un prodotto mantenendo intatte le sue caratteristiche naturali. Al lievito, tanto per dire, non va aggiunto sale perché lo ucciderebbe.

### **Come si acquisisce a suo avviso questa sensibilità?**

Un po' con l'esperienza e un po' si impara da altri. Il fatto che il latte nel limone coaguli richiama spiegazioni di reazioni fisiche e chimiche: nulla accade per caso. Ecco perché mi piace questo mestiere, appena si modifica un prodotto si cambia una ricetta. Per esempio quando si lavora con il cioccolato, sono molti i fattori che influiscono sul risultato: il periodo dell'anno, il grado di maturazione, l'umidità, e così via.

### **Quale potrebbe essere un menu**

### **tipo del suo ristorante?**

Di sicuro nel menù tipo inseriamo la scalletta classica: antipasto, primo e secondo. Altrimenti proponiamo le piccole degustazioni, partendo dagli ortaggi per finire con la carne: piccole perle dal sapore intenso con relativo abbinamento di vini. A livello di cambiamento di proposte per il menu, io sono tremendo, quello che si trova un giorno è scomparso l'indomani. Addirittura, ho la brutta abitudine di non scrivere le ricette, ma orchestrare gli elementi come se stessi componendo un brano jazz, liberamente, creando mille e più basi per differenti risultati. Una sera ho addirittura proposto una degustazione di trentotto diversi tipi di gnocco passando anche per lo gnocco fritto piacentino. È stato memorabile!

### **Potete vantare una clientela affezionata?**

Sì, con la clientela affezionata si è instau-





rato un rapporto familiare. Loro sanno che il mio obiettivo di cuoco è quello di creare una cucina curiosa, ma non stravagante e che il mio desiderio è avere degli ospiti che si sentano accolti in modo caloroso senza il distacco cliente-gestore. Il mio ristorante è la mia casa e, nonostante la crisi che si fa sentire, noi tiriamo avanti. Vuol dire che funziona!

**Avete anche un bellissimo giardino esterno, non avete mai creato eventi?**

Spesso abbiamo ospitato matrimoni, rappresentazioni teatrali, sfilate di moda, serate con orchestre. Siamo sempre alla ricerca di nuovi stimoli di questo tipo, per creare sinergie e atmosfere indimenticabili.

**I suoi familiari partecipano delle attività del suo ristorante?**

Sempre! Anche se spesso preferiscono la cucina di mia madre... D'altronde, la lotta è impari, tuttora sento di non riuscire a preparare uno strudel buono come il suo! La cucina è segnata dai gusti, e i gusti sono molto personali, soggettivi, così come i profumi, spesso interpretati attraverso il ricordo di un ambiente o di una situazione.

**Lei è un buongustaio. Quando**

**non sta lavorando, cosa le piace assaggiare?**

Sono amante delle cucine tradizionali, in ogni luogo. E faccio spesso i paralleli tra i vari locali e i miei. Amo le tradizioni perché è proprio dalle basi classiche che si parte per creare il futuro. Per esempio in Italia cerco le trattorie perché è lì che i piatti sono fedeli alle vecchie ricette originarie senza troppe elaborazioni.

**Cosa vorrebbe raggiungere per il futuro?**

Oltre al rispetto dei miei colleghi come cuoco, mi piacerebbe ampliare il ristorante, e ho tanti desideri sia come professionista che come imprenditore. Il mio è un percorso lungo nel quale non ci si può mai dire arrivati, se non accontentandosi o perdendo curiosità nello sperimentare. Non solo, ma è anche delicato: in un breve lasso di tempo si può perdere ciò che si era faticosamente guadagnato in tanti anni.

**Marcantonio Sagramoso**

*Ristorante le Cedrare*

Stradone Roma, 8, - 37031 Illasi (VR)

Tel.045-6520719 cell.347-3809062

email: info@lecedrare.it