



DAVIDE GUIDARA

CHEF

Forse siamo di parte, perché Davide Guidara, campano di Cerreto Sannita, ci colpì clamorosamente già nel 2016, quando aveva solo 22 anni – è un classe 1994 – e indossava per la prima volta i panni dello chef all'Eolian di Milazzo. Da allora, pur con gli alti e bassi ragionevoli in queste faccende, lo consideriamo tra i più fulgidi astri nascenti della grande cucina italiana del futuro: ha un estro cristallino, enormi capacità tecniche, buona consapevolezza e una creatività fuori dal comune.

Un solo dubbio avevamo rilevato a suo tempo. Citiamo dall'articolo che scrivemmo allora: «Il suo accostarsi al prodotto è ancora molto legato alla lezione redzepiana: marinature, salamoie, fermentazioni, affumicature, disidratazioni... Sta cercando un punto di equilibrio tra approccio tecnico e valorizzazione della pura materia prima locale». Guidara era reduce dalle esperienze con Nino Di Costanzo, Alfonso Iaccarino e Michel Bras, ma soprattutto da quella più formativa con René Redzepi al Noma di Copenhagen.

Anche quell'unico dubbio si è ampiamente dissolto quando lo chef, dopo una breve parentesi a Catania, ha preso in mano con determinazione e straordinaria ispirazione le redini de I Tenerumi al Therasia Resort, sull'isola di Vulcano. Qui ha proclamato il suo Manifesto di nuova cucina vegetale, che al primo punto recita: «La nuova cucina vegetale nasce da esigenze gastronomiche. L'evoluzione del gusto e delle tecniche ci portano qui. È la storia della cucina d'autore degli ultimi quarant'anni che vede progressivamente emergere il vegetale come protagonista, laddove prima era considerato un semplice complemento».

Esercitare la propria creatività sulle verdure significa, per il giovane chef, creare piatti a tutto tondo, dotati di una straordinaria valenza gustativa propria: buonissimi in assoluto e non soltanto in funzione della loro caratteristica principale, l'essere vegetali. Quest'ultima non diventa un limite autoimposto, ma un'opportunità. Di conseguenza, i piatti non devono mai essere – e non sono – un'imitazione o una privazione compensata da un succedaneo. La brillantezza di Guidara sta innanzitutto nella capacità di proporre un pasto eccellente, ma soprattutto di realizzarlo secondo un approccio sistemico che rappresenta il tratto dei grandissimi, da Ferran Adrià a René Redzepi. (Identità Golose)