



MARCO AMBROSINO

CHEF

Ascoltare la storia di Marco Ambrosino è come leggere un romanzo di formazione. Una storia relativamente breve – lo chef è nato nel 1984 - e non completamente lineare, ma fatta di circostanze volute e casuali, colpi di fortuna, tanto lavoro e un fil rouge: la passione per la cucina.

Il cuoco - dal 2022 a Napoli, al *Sustanza*, dopo dieci anni al *28 Posti*, bistrot contemporaneo di Milano - è campano di Procida e ha iniziato a soli 14 anni ad avventurarsi come lavapiatti nelle cucine dei ristoranti dell'isola. «Per molto tempo, cucinare è stato più che altro un divertimento», spiega. Ma a 22 anni viene chiamato a lavorare al *Melograno* di Ischia, 1 stella Michelin, chef Libera Iovine. È qui che capisce come funziona la ristorazione. Nel 2011 decide di rischiare fuori dall'Italia. Il *Noma* di Copenhagen lo invita a bordo per uno stage di due mesi nell'estate del 2012. Qui Ambrosino sviluppa un insolito connubio tra l'anima profondamente italiana e l'approccio nordico. «Le tecniche che ho appreso al *Noma* sono state molto importanti, ma ancor di più lo è stato il rapporto con la materia prima e la ristorazione». In Danimarca, la quantità d'ingredienti è limitata, quindi ci si è dovuti ingegnare per rendere edibili prodotti della natura mai toccati dall'uomo, imparando dalla natura stessa. «Vale lo stesso, ma al contrario, per i nostri ingredienti locali - spiega ora - Abbiamo la fortuna di avere un'enorme quantità di ingredienti nel Mediterraneo». La sua missione è trovare nuovi modi per trasformare ingredienti noti o renderne disponibili altri troppo spesso snobbati, come il finocchio di mare. Non è proprio questo il compito della cucina?

Dopo l'esperienza da Redzepi e due anni passati a Milano nel pastificio *Buongusto*, viene scoperto dai proprietari del *28 Posti* e invitato a lavorare per loro. Qui ha la libertà di portare avanti una sua linea di cucina, gestita con grande onestà e umiltà. Nel 2022, appunto, il ritorno in Campania.

Il suo piatto-simbolo storico è la *Chiajossa*, una preparazione didascalica che riassume la baia in cui nato e i suoi prodotti: la canocchia cruda, il riccio di mare, il cavolo cappuccio e l'olio al pino marittimo. Tanto Sud, tanta Campania, tanto mare, «ma non solo il pesce, bensì l'influenza del mare sui luoghi e sul lavoro delle persone. Più che da un piatto, sono rappresentato dai prodotti a me vicini».

Per Ambrosino «la cucina è un gesto sociale e un atto politico». E il suo obiettivo più grande è sensibilizzare il settore della ristorazione verso un radicale cambio di stile di vita. «Chi lavora nelle cucine ha a che fare tutto il giorno con ingredienti vivi, gli unici cadaveri siamo noi. Dobbiamo prenderci del tempo per noi, per riportarle sul nostro lavoro. Troviamo il tempo di uscire, legare, amare, fare esperienza: servono a noi e ci fanno lavorare meglio».

(Identità Golose)