Ogni mio piatto è un viaggio

DI ELISA BERTI

Coniugare con audacia i sapori tradizionali e gli aromi della cucina internazionale è il suo imperativo. Gianluca D'Agostino è nato a Castelvetere e si è formato nelle cucine di grandi ristoranti italiani. Oggi vive e lavora a Napoli, dove da qualche anno gestisce la cucina del suo locale, "Veritas".

Come hai deciso che avresti fatto il cuoco?

"Sono cresciuto in una famiglia in cui, da sempre, si presta grande attenzione alla cucina; ad un certo punto della mia vita mi sono chiesto quale fosse davvero quello che desideravo fare. Ero a metà del mio percorso universitario. Ho mollato tutto ed ho seguito la mia vera passione.

Ci sono stati momenti duri, in cui le difficoltà e il sacrificio erano tale che ho pensato di non farcela ma oggi grazie all'esperienza e alla profonda passione che mi regala questo lavoro so di aver fatto la scelta giusta".

Tre parole con cui descriveresti la tua cucina.

"Cucina di sapori. E dietro ogni sapore ci sono: concetti, sentimenti e ricordi.

Spesso i miei piatti nascono da un viaggio. Un viaggio vero, che ho fatto nella mia vita, da un'esperienza. Quello che cerco di fare ogni volta è riadattare i sapori che ho gustato dall'altra parte del mondo, ai gusti locali.

Napoli è una piazza tradizionale e anche la mia cucina lo è. Tradizionale, è vero, ma non intendetelo come vincolo costrittivo. Mi piace riadattare tutto ai prodotti della mia terra. E poi è stagionale. Perchè, nei limiti del possibile, tento di utilizzare solo prodotti di stagione di altissima qualità".

Parlaci di Veritas, il tuo ristorante…

"Voglio che nel mio ristorante si possano gustare i sapori della buona tavola. Con calma. Con quella calma che manca nella vita di ogni giorno. Cerco di non interrogare mai i miei clienti, di lasciarli liberi e tranquilli. Liberi nella scelta dei piatti, liberi di assaggiare con gusto tutto ciò che preparo per loro. Liberi anche di criticare, perchè il confronto mi serve per migliorare e sperimentare".

Un piatto da provare?

"Non chiedetemelo, non so davvero scegliere. E' come se mi chiedeste di scegliere quale tra i miei figli amo di più. Tuttavia una ricetta che mi porta a casa ed è essenziale nei sapori e nel gusto sono i cavatelli con fagioli, totano e guanciale. Una ricetta di terra ma anche di mare. I cavatelli sono realizzati solo con acqua e farina come li faceva mia madre, i fagioli mi riportano in Irpinia, la mia casa, mentre il totano mi apre un orizzonte sul mare. Un piatto che è la mia biografia". •

Una cucina di impronta territoriale che sa sposarsi con gusti esotici ed internazionali

dipuntostudio.it