

tale. La tradizione polesana fa parte del mio retaggio. Quasi in tutti i piatti che faccio c'è un tocco delle mie origini. Penso in particolare all'anguilla, che secondo me è un po' il manifesto di questa terra. Nel resto dell'Italia è una prelibatezza molto rara, spesso non capita. Da noi invece è molto diffusa. Io sto provando, per quello che posso fare nel mio piccolo, a portare avanti una battaglia di valorizzazione di questo piatto stupendo. La propongo tutte le volte che posso perché spero di contribuire a portarla alla ribalta come merita.

Hai detto più volte che ti piacerebbe far diventare la tua passione un lavoro. Ma non c'è il rischio che la passione, quando diventa lavoro, appassisca?

Secondo me è il contrario. È quando il tuo lavoro non coincide con la tua passione che si rischia di appassire. L'amore e la passione per quello che fai sono gli ingredienti fondamentali di ogni lavoro. Senza non può venire la voglia di mettersi in gioco, di provare, di sperimentare.

Quanto male fa alla buona cucina il fatto che cucinare sia oggi così di moda?

Secondo me non fa male, anzi può fare soltanto bene. Tutta questa attenzione, diciamo pure questa moda, ha acuito gli interessi degli italiani e soprattutto ha aumentato il grado di comprensione e di consapevolezza nei confronti della buona cucina. Prima la nostra società era



Foto di Alex Alberton e Silvia Pellegrinato