LO CHEF MARCELLO CORRADO RACCONTA L'OSTERIA PERILLÀ E LA SUA NUOVA STELLA

Osteria Perillà. Perfetto connubio tra modernità e storia, si trova al centro del borgo medievale di Rocca D'Orcia – Siena: cucina toscana intensa e particolare, a cura dello Chef Marcello Corrado. Abbiamo scambiato due chiacchiere con lui per conoscere meglio questa realtà.

Incontro lo chef Marcello Corrado negli splendidi locali dell'Osteria Perillà, un luogo accogliente immerso nella Val d'Orcia, ricco di dettagli su cui soffermarsi, proprio come la cucina che offre ai suoi ospiti.

In poco più di un anno hai portato la prima stella Michelin all'Osteria Perillà, in questo angolo di Toscana meno conosciuto.

Chef Marcello Corrado: "*Sì. Una bellissima esperienza per le persone con cui ho a che fare che mi hanno permesso di esprimermi. Io non sono toscano, qui sto portando la mia cucina, ho la possibilità di utilizzare materie prime eccezionali, in biodinamica, seguire l'animale dalla nascita alla macellazione.*

Questo è un posto in paradiso, che ti accoglie in pace, a volte anche un po' troppo tranquillo. Poi abbiamo avuto un po' di fortuna a ricevere la stella, il primo anno abbiamo rodato la cucina. I piatti che facciamo ora all'Osteria Perillà mi piacciono molto, c'è tanta carne, soprattuto selvaggina, di cui la Toscana è la patria. Culinariamente mi ci sono riuscito ad adattare abbastanza bene. Sono napoletano di nascita e romano di adozione, ho fatto l'Università (economia) fino a 25 anni poi ho dovuto decidere che cosa fare da grande. Se dovevo fare un lavoro per tutta la vita ho preferito iniziare questo percorso e poi ho lavorato in

tutti i ristoranti che mi piacevano. Le cose bisogna farle con la testa e in poco tempo sono riuscito ad apprendere il più possibile, avere contatti con altri chef è sempre formativo."

Il piatto di cui sei più orgoglioso.

Chef Marcello Corrado: "Mi piace molto un piatto con il daino, una carne locale che non si trova da nessun'altra parte. Per l'Osteria Perillà l'ho reinterpretato 'alla Rossini', sella di daino arrostita in maniera classica, servita con bietola appena saltata, con tartufo nero, scaloppa al foie gras e una focaccia. Un piatto molto speciale che deve la sua origine al compositore Gioacchino Rossini che ho reinterpretato con il daino."

L'ingrediente irrinunciabile per lo chef Marcello Corrado in cucina.

Chef Marcello Corrado: "*Il limone amalfitano. La buccia ricca di profumi che dà una nota fresca ad ogni piatto, ed il succo che con la sua acidità aiuta a bilanciare la grandezza degli altri ingredienti."*

La ricetta per un locale di successo.

Chef Marcello Corrado: "*Tanti soldi. La difficoltà è nel trovare le persone giuste e creare il giusto equilibrio sia in cucina che in sala."*

I tuoi piatti sembrano opere d'arte. Ti ispiri a qualche artista?

Chef Marcello Corrado: *“No, cerco di fare del mio meglio…paragonarmi ad un artista è eccessivo! Piuttosto cerco di ispirarmi alla natura: le stagioni hanno dei colori che si accostano insieme, sia cromaticamente che di gusto, una serie di cose che vanno da sé.*“

Leggi anche: Alla scoperta delle frattaglie nella cucina tipica toscana

La cucina dell'Osteria Périllà spiegata con poche parole semplici.
Chef Marcello Corrado: "Tento di regalare un'emozione unica a chi la assaggia.

La pietanza a cui non potresti rinunciare.

Chef Marcello Corrado: "Foie gras.

A cena con un buon vino. Quale?

Chef Marcello Corrado: *"Petrucci 2010 del "Podere Forte" di Castiglione d'Orcia*

Il tuo piatto preferito da bambino?

Chef Marcello Corrado: "*La pizza."*

Raccontaci un aneddoto sulla tua vita da chef all'Osteria Perillà
Chef Marcello Corrado: *"Le grandi litigate con mia moglie per quanto la trascuro!"*

Un collega che stimi particolarmente.

Chef Marcello Corrado: *"I fratelli Nicola e Pierluigi Portinari."*

C'è qualcuno che consideri il tuo maestro?

Chef Marcello Corrado:*"A loro modo lo sono state tutte le persone con cui ho lavorato."*

Facci venire l'acquolina in bocca.

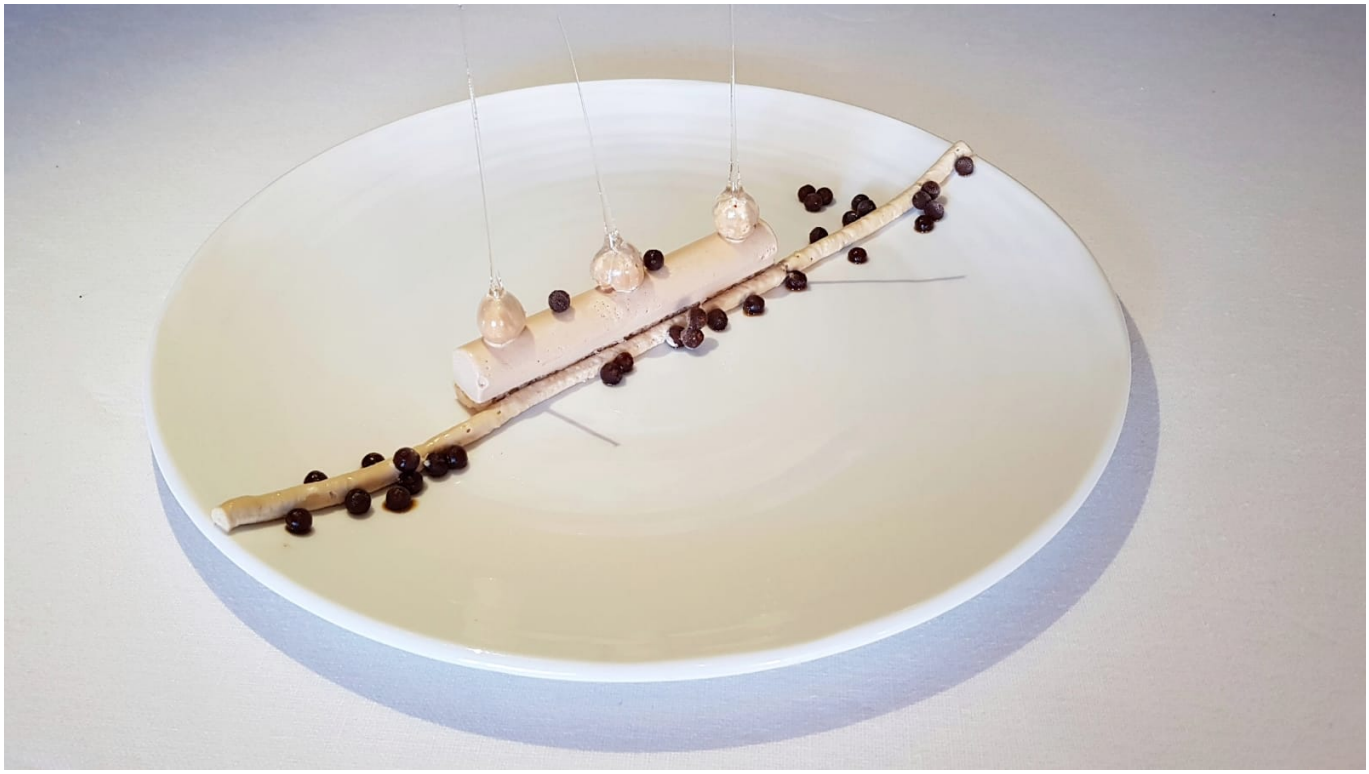
Chef Marcello Corrado: "*La pasta alla genovese di mia suocera."*

Quali sono le influenze più evidenti nel tuo menù?
Chef Marcello Corrado: “La mia cucina è particolare perché essendo napoletano di nascita e romano d’adozione, avendo lavorato sempre al nord e ora sono al centro, ho tante influenze, di tutti e di nessuno. Non faccio una cucina regionale, faccio la cucina che mi piace fare con i prodotti locali se sono di eccellenza, altrimenti li cerco altrove. Fortunatamente all’Osteria Perillà i prodotti di eccellenza li auto produciamo.”

In vino veritas. Come scegliere quello perfetto?
Chef Marcello Corrado: *“Il più caro in base alle disponibilità economiche.*“

Una città dove ti piacerebbe vivere?
Chef Marcello Corrado: “*Miami.*“

Che cosa pensi della ristorazione estera?
Chef Marcello Corrado: *“Se fatta bene è buona ovunque.*“



Marcello Corrado trovi la bacchetta magica. Tre cose che cambieresti nella tua vita.

Chef Marcello Corrado: *“Conto in banca, conto in banca, conto in banca“.*

Ti regaliamo del tempo. Come lo spendi?

Chef Marcello Corrado: “*Per passarlo con la mia famiglia.*“

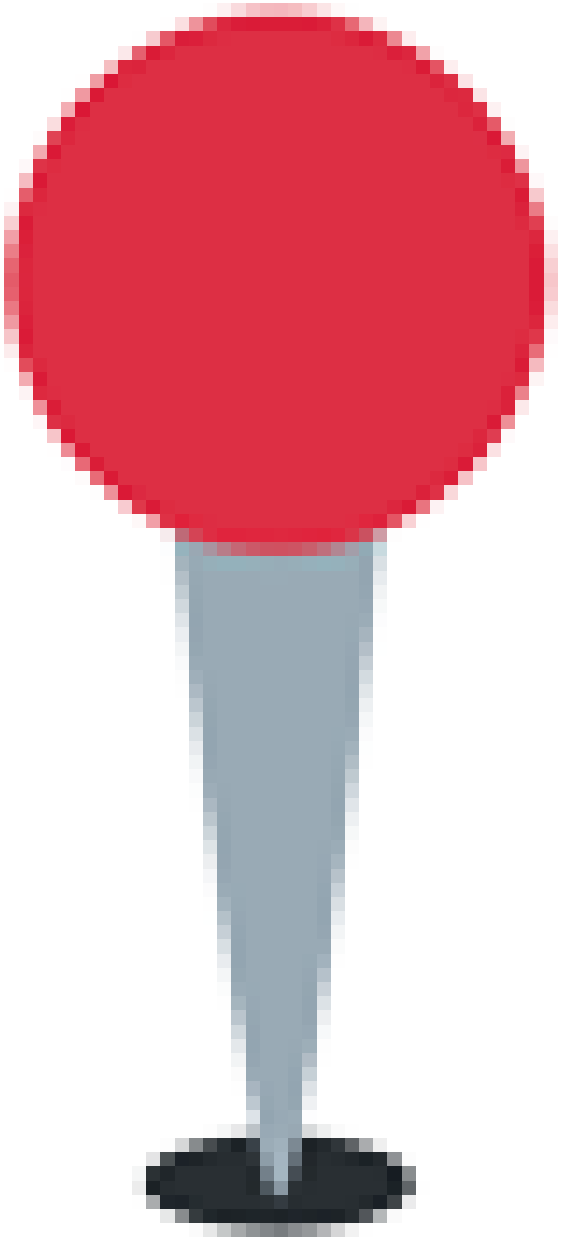
Cosa apprezzi di più di TuscanyPeople, la nostra rivista toscana dedicata alle eccellenze toscane?

Chef Marcello Corrado: “*Che parla di cose belle fatte da brave persone.*“

Leggi anche: Chef Antonello Sardi: tutte le virtù del ristorante Virtuoso

Ci regali una ricetta dell'Osteria Perillà?

Chef Marcello Corrado: "*Tartare di piccione. Si prendono petti di piccione e si battono al coltello, si condiscono con un po' di sale, pepe, senape e poi accanto ci si mette una bella misticanza aromatica.*"



PER APPROFONDIRE:

Rocca d’Orcia: splendida fortezza a guardia del Patrimonio Unesco della valle

Castiglione d’Orcia, il fiero sguardo del passato sulla via Francigena

Le terme toscane: il più ampio sistema di centri benessere d’Italia

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPerople