Io e Massimo Dellavedova… lo “chef in love”!

> *In love direte… ma “in love” di chi? Ma di me ovvio! Tranquillo Massimo vedo già che sgrani gli occhi… o noo?! Bè, a parte gli scherzi vi voglio presentare Massimo Dellavedova, il mio caro amico chef… e uomo che adoro!*

Lo conobbi ormai tempo indietro tramite Antonella Varese, altra chef protagonista di una mia storia. Lui mi dice spesso che Antonella è la sua versione al femminile, mentre io vi posso solo dire, che ho il vanto di annoverarli entrambi tra la mia cerchia di amici. E non ci accomuna certo l’arte del cucinare… Vedo già la faccia “alienata” di mio figlio Andrea, che mi dice che spesso amici notando il mio interesse in questo mondo pensano a quanto lui sia fortunato e gli dicono: “*Chissà che manicaretti mangi a casa tua! E lui: “Ehh…*!” Devo confessare che amo molto la buona cucina, ma quanto a cucinare passiamo oltre che è meglio. E… va bè! Mica posso essere brava in tutto!

Ops… mi son persa… Cosa dicevo?! Ah sì, che adoro Massimo, e come non potrei. Uomo sensibile e appassionato, ma un po’ pazzerello come me. Con lui la mia chiave ironica emerge al massimo e quando ci si trova, mi diverto troppo a prenderlo un po’ in giro, e il tempo scorre a suon di risate. Quando poi mi racconta certi aneddoti, “tipo una sua ospite che gli chiese del pesce, ma che non sapesse troppo di pesce…” dico che non ci resta che ridere! Massimo in un evento gastronomico ha avuto



l’ardire di creare dei finger in palline di plastica che venivano erogate da un distributore. Per i non espertissimi come me, **il finger food è cibo mangiato con le mani**. Pensate che divertente e originale servirsi da se estraendolo da palline come quando da bambini le estraevamo bramosi di scoprire la sorpresa! Bè Massimo è così, ama giocare sulla fantasia della gente… Non per niente è uno “**chef smile**!”

Ma come dico sempre, io punto sulla semplicità… e infatti un giorno trovandomi ad ascoltare i discorsi di alta cucina tra lui e un altro suo grande collega stellato, non riuscii a trattenermi. Pensate che dibattevano sull’uso di foglie dal sapore di ostrica, la **foglia Oyster Leaves nota anche come ostrica vegetariana**. Be’ intervenni così: “Ma scusate dissi, ma utilizzare direttamente delle ostriche… noo?!” Mi guardarono quasi risentiti della mia mancanza d’apprezzamento per la loro ricerca, che definirei a volte morbosa! Ormai si vedono piatti talmente elaborati che spesso la genuina cucina casalinga è oggetto di desiderio! Ultimamente mi è capitato di trovarmi davanti a presentazioni quasi maniacali. Bellissime certo, ma a volte più adatte a set fotografici per libri di cucina! E’ vero però che la creatività fa parte della loro professione… E quindi dico che forse rivisitare i piatti classici della nostra tradizione, è quello che si aspettano persone come me, che amano approcciarsi ad una cucina semplice e di qualità.

Una volta chiesi a Massimo: “Cosa prepareresti per me se ti chiedessi un antipasto fresco per l’estate?” Lui accettò la sfida e mi propose: “*Grissini all’amaretto avvolti in prosciutto di San Daniele a bassa salinità con tempesta di melone bicolore alla menta, accompagnati da finger food di coulisse di melone cantalupo, e melone giallo con prosciutto disidratato. Il tutto accompagnato da un Donna Fugata e un Torbato*”. Wow dissi!
Lui non si ritiene un grande esperto di vini… Quando una volta gli chiesi cosa prediligesse mi rispose : “Sai ce ne sono

diversi, dipende dal luogo e dal mio stato d’animo… la scelta del vino per me segue l’umore”. Avete mai pensato a questa cosa? Lui, un inguaribile romantico dolce e passionale come me. Il suo sogno è realizzare il locale in cui investire i suoi progetti, la sua esperienza e la sua grande creatività. E come dico io, bisogna lasciare sempre le porte aperte alle speranze, perché le persone piene di risorse vanno sostenute e incoraggiate… sono il futuro e la forza motrice di questo nostro bel paese!

Come dice un mio collega: “La terra non è ancora pronta per gli extra terrestri” e io aggiungo… “come le donne per i romantici”. Massimo Dellavedova