

Alfredo Iannacone: lo Zen anche e soprattutto in cucina

scritto da Manuela Mancino | 22/12/2016



Ogni ricetta del cuoco zen Alfredo Iannacone è una tappa di un viaggio ideale e ragionato con il quale lo chef trasmette il suo particolare approccio fatto di essenza ed essenzialità, consapevolezza della materia

prima e riusciti accostamenti che devono saziare prima lo spirito e poi il corpo.

È come aprire una finestra su un mondo inesplorato la **cucina Zen di Alfredo Iannacone**, il cuoco zen (per l'appunto), com'egli stesso ama definirsi. E si definisce così non già per moda o per strizzare l'occhio ai media ma perché profondamente convinto della ricerca intrapresa da anni nel desiderio di trovare una nuova prospettiva della cucina, una nuova lente di ingrandimento capace di ribaltare la "convenzionale" ottica di osservazione.

Ed infatti, Alfredo è completamente lontano da contemporanee esasperazioni della figura del cuoco che egli ritiene debba semplicemente trasmettere la consapevolezza della materia prima e dei gesti che si compiono tra i fornelli. Ogni suo gesto, dunque, è il frutto di un ragionamento, è pensato nella finalità di saziare prima lo spirito e poi il corpo, in quanto sintesi di una sorta di gratitudine verso il cibo stesso. Ed ecco allora che l'ego dello chef viene meno di fronte alla valenza intrinseca nella natura di ogni alimento.

La sua è una cucina quasi di essenza e di essenzialità, orientata cioè a far emergere l'animo più profondo degli ingredienti impiegati, combinati secondo criteri dettati dalla "storia" e dalla minuziosa preparazione di Alfredo.

Umami, simbiosi, minimizzazione dell'uso del sale, ricerca della sapidità propria degli alimenti, sono i pilastri del suo stile zen che trova il massimo compimento nell'impiazzamento, curato oltremodo in quanto simbolo e conferma del suo grande amore per il cibo. Si tratta di una visione così permeante da stupire piacevolmente chiunque si approcci per la prima volta ai fornelli di Alfredo, sebbene venga poi appagato nella mente e nel corpo da ricette inusuali.

Ogni preparazione, infatti, costituisce la tappa di un viaggio ideale e ragionato del cuoco, in grado di trasmettere con gusto il suo differente approccio: riusciti accostamenti narrano la sua formazione e la sua rivoluzione che parte dalla Campania (dove nasce), prosegue verso la Sicilia (cui è legatissimo) e non si pone alcun confine per dare alla sua figura una connotazione extra-territoriale; si ritrova altresì il suo passato di giornalista nella capacità di individuare gli elementi di un piatto e di un pensiero da comunicare.

A tavola, quindi, è un piacevole perdersi tra ricette che, volutamente, sono prive di riferimenti territoriali e temporali, e puntano a far riflettere sull'essenza più intima di aromi, sapori, cercando suggestioni continue. Ed è così, per esempio, per il **piatto Sicilia-Giappone**, ossia un crudo di ricciola marinata con ingredienti e secondo tecniche ben dosate di fusione Oriente/Occidente. A colpire è il legame attorno al quale il piatto è stato costruito ed evidenziato da progressioni aromatiche che, accavallandosi, si fondono in un rapporto simbiotico caratterizzato da un equilibrio "proprio", figlio dell'iter seguito da Alfredo nella preparazione medesima.

Non resta che stimolare mente e appetito con la cucina Zen.