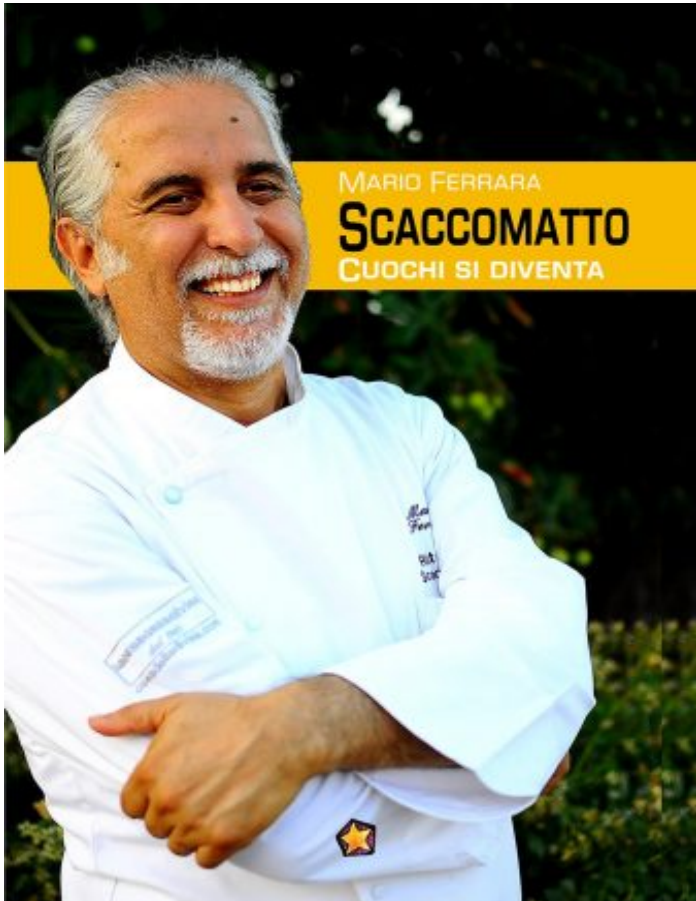




“Scaccomatto. Cuochi si diventa”, lo chef Mario Ferrara si racconta in un libro

Un grande chef si racconta in un libro che è un diario dei ricordi, degli affetti, degli incontri e la testimonianza di quanto, tutto questo unito all’impegno e alla gavetta, abbia reso grande la sua cucina. Esce “Scaccomatto. Cuochi si diventa” di Mario Ferrara.



Scaccomatto (Edizioni del Loggione, 2016).

Il 15 novembre esce "[Scaccomatto. Cuochi si diventa](#)", il primo libro dello chef **Mario Ferrara** pubblicato da [Edizioni del Loggione](#) che ha inserito il volume nella prestigiosa collana I Maestri del Loggione.

La presentazione ufficiale avverrà **giovedì 17 novembre alle 18.00**, in via Orefici, 19 presso **Eataly Bologna** dove il giornalista **Bruno Damini** converserà con l'autore.

«In cucina come nella vita, per crescere e per costruire il proprio cammino, bisogna prima di tutto fare esperienze, poi apprendere tecniche e conoscere prodotti, ma soprattutto imparare a rispettare se stessi e gli altri. Tutto questo, per trovare e scegliere alla fine la propria strada».

Sono parole dirette e molto esplicative della personalità di **Mario Ferrara**, chef di origini lucane ormai naturalizzato a Bologna dove, trent'anni fa insieme al fratello Enzo, ha aperto il **Ristorante Scaccomatto** in via Broccaindosso diventato, da subito, una fucina di idee, di contaminazioni e di continue evoluzioni della sua arte culinaria.

Vincendo il carattere schivo e con la massima sincerità, Ferrara ha deciso di condividere con il pubblico la storia della sua vita e degli incontri importanti, delle esperienze di studio e di lavoro nelle cucine di ristoranti prestigiosi che hanno prodotto un modo di **cucinare in equilibrio tra tradizione ed innovazione** e dove si riconosce con chiarezza l'influenza della cucina della Lucania.

Tra un'emozione e una ricetta del passato, a volte rielaborata con creatività, **"Scaccomatto. Cuochi si diventa"** non esprime sicuramente una smania di protagonismo del suo autore, né il desiderio di realizzare un *best seller* con ricette introvabili ma vuole trasmettere affetto, riconoscenza per quanto si è ottenuto dagli altri e un'idea precisa del mestiere di cuoco basato su una combinazione di passione, preparazione, lavoro duro, entusiasmo, curiosità, condivisione, coraggio, cuore e un pizzico di follia.

A tal proposito Ferrara scrive:

«La televisione, che tanto ha dato e dà al nostro mestiere in termini di visibilità, altrettanto toglie in termini di banalizzazione di un lavoro che richiede sacrifici enormi..... Capisco che è un gioco, ma gioco non è più quando migliaia di ragazzi si iscrivono alla scuola alberghiera con il sogno di diventare famosi e con l'idea che fare il cuoco sia facile. L'ho sempre detto che per fare questo mestiere bisogna divertirsi, ma per divertirsi prima c'è tanto allenamento da fare! Si chiama GAVETTA».

Una doverosa osservazione sulle ricette. Sono tante, davvero ottime e perfettamente spiegate affinché siano replicabili a casa propria.

La presentazione ufficiale a Bologna

Mario Ferrara presenterà **"Scaccomatto. Cuochi si diventa"** al pubblico il 17 novembre, dalle 18 alle 19.30 presso Eataly Bologna (secondo piano) via Orefici n. 19 con l'intervento del giornalista **Bruno Damini** che converserà con l'autore.

La cena con gli chef

Alle 20.30, seguirà una cena con grandi chef che **cucineranno le ricette di Mario Ferrara** presso la trattoria **Stagioni di Eataly Bologna** (II piano). Ecco il menù:

- Pane, alici, burrata e peperoni
- Cavolo e patate
- Cavatelli con cime di rapa e pezzente
- Salsiccia e puntar elle
- Scassata e agrumello.

Costo: € 50,00 vini inclusi. Per informazioni e prenotazioni: eataly@eatalybologna.it – tel. 051 0952820.

Data di creazione

08/11/2016

Autore

enzo-radunanza