



Lucio Marandino: la grande cucina italiana nel Principato di Monaco

È uno chef stellato di origini napoletane, diventato ambasciatore della nostra cucina nel mondo. Le sue carte vincenti? Familiarità intima con la materia prima e connubio perfetto tra tradizione ed innovazione.



Lo chef Lucio Marandino.

Per **Lucio Marandino**, napoletano doc ed executive chef del **Ristorante Flashman** di Monte Carlo, «**cucinare è una sfida all'utopica ricerca della perfezione**. Non vi è solo piacere nel cucinare, dietro si cela la difficoltà nel trasmettere il proprio gusto personale agli altri. Non sempre, lavorando secondo il proprio estro, si viene capiti e la soddisfazione giunge nel momento in cui si vede condiviso, e gradito il proprio gusto dai commensali».

Un infinito Odi et Amo catulliano, quello che prova Chef Marandino per la sua arte, attraverso la quale in **Costa Azzurra**, propone i classici della grande cucina regionale italiana in veste gourmet e cosmopolita.

Com'è iniziato il suo percorso in cucina?

Il mio avvicinamento alla cucina è nato grazie alla zia, la vera cuoca di casa. Preparava, con cura e dedizione, la grande **cucina napoletana**. Ricordo che si recava nella zona collinare di Napoli per ricercare e scegliere personalmente le materie prime da impiegare.

Gli studi all'**Istituto Alberghiero di Napoli** sono stati il punto di partenza per esperienze importanti e prestigiose che lo hanno portato a lavorare presso l'**Albereta** (3 stelle Michelin) di Gualtiero Marchesi, al **Don Alfonso** (3 stelle Michelin) di Alfonso Iaccarino a Sant'Agata sui Due Golfi e all'**Enoteca Pinchiorri** (3 stelle Michelin) a Firenze. Lunghe esperienze anche all'estero: a **Le Cirque di New York**, con Sirio Maccioni, al **Biba di Boston**, al **Ritz Carlton di Miami** e al **Josephs Club di Boca Raton**. Per Lodovico Antinori e Guido Serio di San Fabiano Calcinai, tre anni in Sud America tra Messico, Uruguay, Venezuela e Colombia. Ma è al rientro in Italia che,

presso il ristorante- brasserie “**Al Limone**” di Roma, prende la sua **personale stella Michelin** e partecipa alla prima edizione di quello che sarà uno dei più conosciuti e longevi programmi televisivi a tema enogastronomico, **La Prova Del Cuoco**. Arriva poi un’offerta lavorativa che lo porta ancora una volta a lasciare l’Italia e intraprendere un percorso lavorativo presso i più rinomati hotel e ristoranti del Principato di Monaco: il Baccarat, La Rose Des Ventes, l’Hotel Meridien, lo Yacht Club di Monaco e il Flashman, parte di una cerchia di ristoranti in espansione.

Le esperienze all’estero: differenti culture culinarie e antropologiche. Che impatto hanno avuto nei confronti della sua cucina?

Al di là della scoperta di nuove materie prime, i viaggi mi hanno avvicinato a religioni e culture differenti. Questo è stato utile per scoprire le differenze e le somiglianze tra i molteplici gruppi umani: nella vita, così come in una brigata di cucina, è necessario comprendere il prossimo per integrarsi e rapportarsi al meglio. È ciò che accade anche nei confronti dei clienti stessi. Ho prestato servizio in ristoranti di grande identità cosmopolita che mi hanno portato a creare piatti nei quali coesistono ingredienti, spezie e odori, di diverse culture. I miei sono piatti italiani ma con un’ identità differente.



Una delle “creazioni” dello Chef Lucio Marandino

Quanto c’è della sua città d’origine, Napoli, nei suoi piatti?

Amo i prodotti autoctoni napoletani, nei miei piatti racconto un po’ la mia storia attraverso gli ingredienti: i friarielli, il fiorillo di zucca, la mozzarella di bufala fresca affumicata, il maialino nero casertano, la ricotta di bufala. Del mare adoro la pizzogna. Per i primi piatti paccheri e zitoni non possono mancare. Non dimentichiamo poi sua maestà il babbà e la regina [pastiera](#), per la quale mi sono diletto a ricrearne versioni creative ed ammiccanti, come la versione liquida, il semifreddo alla pastiera, il panettone alla pastiera e i ravioli bruleè, dolci e ripieni di pastiera.

Come nasce l’idea per un suo piatto?

Li elaboro secondo la stagionalità ed il tempo. Meteorologico intendo! – chiosa sorridendo. Se piove prediligo piatti ben strutturati, patinati: un’anguilla laccata o un polipo glassato leggermente inumidito; aspiro a ricreare la pioggia nel piatto. Se c’è il sole, propongo un piatto che mi possa riportare a casa, nel calore del territorio campano: una sfera di mozzarella dorata con una coulis di Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, uno dei prodotti più antichi e preziosi di Napoli,

cresciuti e maturati sulla terra vulcanica, e fatti riposare in cantina; completerei con foglie di limone per donare profumo e freschezza.

Cerco sempre un legante, una liaison, tra le materie prime, l'umore, il contesto.



Tradizione ed innovazione: della cucina moderna cosa pensa?

I canoni devono rimodernizzarsi. Oggi però c'è un forte abuso della cucina creativa: è bene associare il gusto dei sapori internazionali con le tecniche base delle grandi cucine. Consiglio sempre, e penso sia necessario, apprendere al meglio le basi della cucina italiana e della cucina francese, i capisaldi, dalla quale poi idearne nuove versioni.

Lo chef Lucio Marandino è ora impegnato per la riapertura del **Before** uno dei locali più in voga di Monte Carlo; verranno proposti piatti gourmet a base di carne, pesce, prodotti del sud Italia e non mancherà il geniale **sushi- mozza**, una delle creazioni personali di Chef Marandino. Pensato e creato con i mastri casari, è un rotolino di sottile sfoglia di mozzarella con alga nori all'interno e ripiena di prelibatezze. Per l'occasione ha ideato il concept **Convivial Chic**, per ora top-secret ma che sicuramente stupirà e renderà "unica" l'esperienza.



Marandino è attualmente impegnato per la riapertura del Before di Monte Carlo.

Data di creazione

23/10/2017

Autore

alessandra-barbazza