



Marcello Miacola a La Ripa: una cucina “contemporanea” a Vieste

La cucina del giovanissimo chef pugliese fa tesoro delle esperienze maturate ma si avvale anche di una mano capace che si esprime attraverso piatti equilibrati, sorprendenti per gli accostamenti apparentemente estremi, ma nella sostanza azzeccati. Scoprite quello che ci ha rivelato in questa piacevole chiacchierata.

Si rimane tra l'attonito e il soddisfatto quando ci si ritrova a parlare con **Marcello Miacola** del **Ristorante La Ripa** di Vieste. Stupisce, infatti, quanto lo chef, nonostante la giovane età (classe 1996), sia maturo, quieto ma determinato; quanto sia profonda la sua conoscenza del mondo enogastronomico e radicato il suo desiderio di imparare. Un po' perché sempre vissuto a contatto

con pentole e fornelli, un po' perché affascinato dal talento del [fratello Andrea](#) (chef di "stoffa"), un po' perché ne ha seguito l'esempio e gli insegnamenti, ma Marcello ha nelle corde una peculiare attitudine alla cucina.

Colpisce, infatti, la sua onestà intellettuale, la sua consapevolezza di essere agli albori di un lungo percorso, fatto di sacrifici, continue rinunce, successi e ostacoli. Colpisce altresì la voglia autentica di apprendere tecniche e tematiche sulle quali sa di doversi ancora formare; si apprezza, ancor più, un curriculum di tutto rispetto del promettente ventiduenne: il [Gran caffè quadri di Venezia](#) (1 stella Michelin), il [Ristorante Azurmendi in Spagna](#) (Tre stelle Michelin, Lo [Sketch Restaurant a Londra](#) (Tre stelle Michelin), solo per citarne alcuni.



Il team de La Ripa.

Ristorante La Ripa di Vieste: intervista a Marcello Miacola

La cucina di Marcello Miacola fa tesoro delle esperienze maturate, con una mano capace guidata da un'indole "pura" e sensibile che si esprime attraverso **piatti equilibrati, capaci di sorprendere per accostamenti apparentemente estremi, ma nella sostanza azzeccati**. In ogni creazione, infatti, si legge la forte passione per questo mondo, quella "schiettezza" di uno stile semplicemente proprio, da apprezzare perché lontano da imitazioni o ispirazioni gastronomiche contemporanee.

Le sue ricette sono dunque quintessenza del suo animo e di una personalità che va formandosi

sulla base degli studi compiuti, del continuo “allenamento sul campo”, grazie ai quali riesce ad avvicinare gli ingredienti nel piatto, a non stancarsi mai nella ricerca e nell’approfondimento tanto di tecniche moderne quanto di nuovi orizzonti culinari.



Lo chef Marcello Miacola (Foto © Pagina Facebook).

Marcello, raccontaci il tuo percorso...

Non ho frequentato l’Alberghiero, ma il liceo scientifico e poi l’Istituto Tecnico Commerciale. Il mio sogno era diventare Carabiniere, ma capii immediatamente che mal sopportavo sottostare agli ordini. Scoprii subito il mondo della cucina e già l’ultimo anno delle superiori feci esperienza presso *I Quadri* a Venezia.

Cosa hai appreso lì?

Le tecniche e l’importanza di comunicare con la clientela, il ruolo della materia prima, la ricerca e a usare, sempre, il ricordo come fonte di ispirazione nella creazione di un piatto.

E poi...

L’esperienza di Venezia ha aperto un cassetto della mia memoria, ricordandomi l’infanzia trascorsa vicino mia madre a cucinare, accanto a mio fratello che ha sempre costituito per me un modello e un esempio. Quindi, ho deciso di frequentare l’[Alma](#) e di iniziare a lavorare nel ristorante di famiglia.

Qual è il tuo messaggio o idea di cucina?

Per me la cucina è genialità, il genio è colui il quale ha una forte evidenza empirica, grazie alla quale riesce a creare e a cogliere l’essenza delle cose.

Quale ricordo porti nella tua cucina?

La mia cucina è un ricordo di infanzia, con mio fratello che ho sempre seguito e mi ha sempre stimolato ad assaggiare tutto sin da quando ero bambino. Di conseguenza, mi diverto a sperimentare i vari ingredienti per non pormi limiti.

Da cosa prendi ispirazione per una ricetta?

Da tante cose, oltre che da ricordi. Amo disegnare i miei piatti e poi realizzarli.

Cosa significa portare il tuo stile qui a Vieste?

Cercare di “smuovere” il mio paese natale; mi piacerebbe portare un po’ di freschezza, novità, uno spirito di collaborazione e coesione.

Cosa vorresti che il cliente percepisse della tua cucina?

Semplicemente, che è il riflesso del mio essere, il mio modo di divertire con un menù che faccia ritornare il cliente un po’ bambino. In fondo, la cucina è anche gioco ed estro.

Come definiresti un cuoco?

Per me il cuoco è una persona che ha trovato il modo di donare agli altri ciò che sa fare. Per me la cucina non deve mai diventare arte, perché quest’ultima è genialità, la più alta espressione delle capacità di una persona.

E non credi che anche nella cucina valga lo stesso?

Per me è difficile: in un quadro si percepiscono tante sfumature ed elementi che nel piatto, invece, restano nascoste o appannaggio di pochi.

Lo chef Marcello Miacola e il suo menù

Il menu è una continua sorpresa, non già per giochi di colore e accostamenti, ma per la **padronanza della materia prima** che Marcello dimostra e che fa piacevolmente passare in secondo piano “eccessi” dettati dalla gioventù. Ricette ben calibrate portano in tavola un **blend tra tecnica e passione**, con sapori netti e ben riconoscibili, una vera e propria tavolozza di aromi e sapori mai banali.

Tra gli assaggi, tutti ben riusciti, ricordiamo l’**orata alla pugliese**, dalla cottura perfetta e giocata sulle contrapposizioni tra il dolce della crema di cipolla e di un pomodorino cotto a bassa temperatura, e note di freschezza” regalate dal finocchietto e dall’acqua di pomodoro, cui le scaglie di caciocavallo podolico conferiscono una ben dosata sapidità. Simpatico il dolce: una **crema inglese**, con sfere di tapioca, granita al cioccolato bianco e verdure marinate, che solletica le papille con interessanti giochi agrodolci.



Alcuni splendidi piatti dello chef Marcello Miacola (Foto © Pagina Facebook).

Completa l'esperienza presso il Ristorante La Ripa, un ambiente più che suggestivo, il personale attento e una ben congegnata selezione di etichette locali curata dalla madre di Marcello, una vera e propria "padrona di casa", capace di accogliere gli ospiti con rara eleganza.

Che dire, imperdibile questa piccola oasi per i gourmand e per gli appassionati di cultura enogastronomica nel cuore della Vieste storica.

Ristorante la Ripa
in Via Cimaglia, 16 – Vieste (FG)
Sito web

Data di creazione
19/09/2018
Autore
manuela-mancino