



## Ristorante La Madernassa: chi è il nuovo Chef executive

**Al timone della cucina del celebre Ristorante & Resort di Guarene (CN), due stelle Michelin, è arrivato Giuseppe D'Errico, classe 1987, affiancato da una nuova brigata. Sostenibilità, etica e legame con le radici continueranno a essere la cifra distintiva del luogo**



Lo chef insieme ai proprietari, Ivan Delpiano, Fabrizio e Luciana Ventura (Foto © Ufficio stampa)

**Il Ristorante La Madernassa di Guarene (Cn), due stelle Michelin, riapre a marzo con una brigata di cucina completamente rinnovata e affida il timone al nuovo Chef Executive Giuseppe d'Errico.**

«Siamo orgogliosi di comunicare l'arrivo di Giuseppe presso la nostra struttura, un talento giovane e di rara sensibilità artistica ed umana. – dichiarano i gestori **Ivan Delpiano, Fabrizio e Luciana Ventura** – Siamo fortemente convinti che la sua filosofia di cucina saprà interpretare al meglio l'essenza del nostro Resort che è l'espressione radicata del nostro essere autentici, con l'intento di smuovere le corde più profonde dell'anima».

## **Il nuovo chef del Ristorante La Madernassa: chi è Giuseppe D'Errico**

Dopo essersi formato presso l'[Accademia Internazionale della Cucina italiana](#) di **Gualtiero Marchesi**, Giuseppe D'Errico, classe 1987, inizia a lavorare con diversi chef stellati in Italia e in Francia. L'impronta "artistica" della cucina di Marchesi lo porta a scegliere, per continuare la sua formazione, la cucina di uno dei ristoranti più famosi al mondo, tre stelle Michelin dal 1968, la prestigiosa **Maison Troisgros**. Qui si ferma per sei anni e cresce come sous-chef al fianco di **Michel Troisgros**.

Il percorso intrapreso tra cibo come forma di linguaggio, studio del piacere come bisogno e consapevolezza legata agli ingredienti, lo porta alla Stella Michelin nel 2018 come Executive Chef del **Ristorante Ornellaia di Zurigo** e ai 17/20 punti del Gault-Millau.



Giuseppe D'Errico, nuovo executive chef del Ristorante La Madernassa (Foto © Ufficio stampa)

Sul finire del 2021 l'incontro con **La Madernassa Ristorante & Resort** lo riporta in Italia, luogo dove l'unione di intenti con la proprietà si rivela il terreno fertile per far crescere e trasmettere il suo percorso di sensi unico, complesso, tutto da scoprire e sviluppato verso il divenire.

«La mia cucina è percezione, non solo immediatezza dell'attimo in cui la bocca distrugge ciò che viene ingerito. – afferma lo chef pr spiegare la sua filosofia – È percezione d'insieme del sentire. È universo difficile, non estraneo al suo tempo e al suo spazio. Fantasia, passione, esperienza, questi sono gli ingredienti semplici, intimi ed emozionali della mia cucina, dove il sentire la “materia prima” ha uno spazio percettivo nel gusto come senso più “esteso”, diffuso e sinestetico. Il cibo è strumento quotidiano, mezzo invasivo e pervasivo con specifiche funzioni energetiche e nutritive ma che, come tale, possiede contenuti che superano le funzioni stesse».

## Il nuovo menu di Giuseppe D'Errico a La Madernassa

Il cuore pulsante della proposta firmata dal nuovo Chef de La Madernassa sarà una **cucina consapevole**, che mette al **centro l'uomo, quale chiave della sostenibilità**. Il progetto condiviso insieme alla proprietà indaga, attraverso lo sguardo del senso e del cuore, temi di ecologia etico-gastronomica per costruire un nuovo rapporto fra le parti coinvolte attraverso nuove preparazioni gastronomiche. In queste ultime, il concetto di sostenibile diventa anche capacità di comprendere le conseguenze che possono derivare dalle scelte compiute.



Uno dei piatti di Giuseppe D'Errico (Foto © Ufficio stampa)

Una filosofia culinaria, dunque, che evidenzia come le scelte si interfacciano con la sfera economica, come impattano sull'ambiente e quali sono le condizioni sociali dei soggetti coinvolti nell'intera filiera.

«L'intento – spiega lo chef – è offrire un **concetto di gusto sensoriale che mette in risalto la dualità mente/corpo**, non tanto per rovesciare la gerarchia quanto per proporre un pensiero del supplemento, eliminando ogni idea di separazione».

Si tratta di una linea in piena sintonia con il percorso già affrontato da La Madernassa e che ha posizionato il locale tra i Top 30 ristoranti green e sostenibili nell'ultima classifica internazionale stilata dalla [We Are Smart Green Guide](#).

## Lavori in corso: l'orto, le sale e la terrazza

Giuseppe D'Errico e parte del team sono già all'opera dallo scorso autunno per preparare l'apertura.

«Ci stiamo dedicando a quelle attività che in parte possono rallentare, ma fermarsi mai. – spiega ancora D'Errico – Parliamo per esempio dell'orto dove chi da tempo se ne prende cura ha progettato la nuova stagione in relazione alle necessità della rotazione colturale e iniziato a preparare il terreno per le future semine. Mani esperte sono state indispensabili anche per le potature della vigna e del frutteto, ma anche per curare il giardino delle aromatiche e l'area boschiva per fare in modo che possano sempre regalare frutti, aromi, erbe spontanee e radici, fonti inesauribili per la nostra cucina che punta sulla natura per creare quell'unicità esperienziale inconfondibile da far vivere agli ospiti del Resort».

Nei prossimi giorni con lo chef si prepareranno le basi per far ripartire il semenzaio, avere i primi vegetali pronti e le piante da mettere a dimora in primavera in linea con le sue esigenze di cucinare sempre materie prime di qualità eccelsa nel rispetto delle stagioni e della natura.

## Quando riapre La Madernassa di Guarene

Le porte del Ristorante **La Madernassa**, dunque, si apriranno agli ospiti a fine marzo, dopo aver completato anche la riorganizzazione degli spazi in cucina, gli interventi che riguarderanno le sale che accolgono gli ospiti e la terrazza che si affaccia sulle Langhe e il Monviso, tutto per rendere l'atmosfera sempre più accogliente e a misura di chi ama il buon vivere.

«Una cosa è certa, – dichiarano i gestori – il 2022 segnerà una nuova importante evoluzione per La Madernassa. Ci eravamo ripromessi di alzare ulteriormente l'asticella rispetto agli anni precedenti e lo stiamo facendo individuando importanti figure professionali per i ruoli di [Chef de cuisine](#), pastry Chef e sous Chef, che saranno complementari e in perfetta sintonia con l'executive Chef Giuseppe D'Errico».

### **La Madernassa Ristorante & Resort**

Reg. Lora, 2 – Guarene (CN)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

### **Data di creazione**

24/01/2022

### **Autore**

silvia-fissore