

## [Andrea Fugnanesi: «La MIA ricetta per avere successo in cucina»](#)

scritto da Gabriella Gasparini | 29/05/2016



**Lo chef umbro Andrea Fugnanesi, astro emergente della cucina italiana, a soli 21 anni ha già le idee chiare sul suo lavoro e su quali siano gli ingredienti per avere successo in cucina.**



Ci ha messo davvero poco **Andrea Fugnanesi** a diventare uno chef apprezzato e, a soli 21 anni, ha maturato già diverse esperienze importanti. Originario di Gualdo Tadino, in provincia di Perugia, si diploma all'**Istituto alberghiero Giancarlo De Carolis** di Spoleto e inizia subito a lavorare. Nonostante ciò non abbandona un percorso di formazione per acquisire competenze in diversi settori della cucina e della pasticceria.

Ha accettato di farsi conoscere ai lettori de **La Gazzetta del Gusto**, lanciando anche qualche consiglio ai giovani che vogliono intraprendere questo lavoro.

### **Ciao Andrea. Come presenteresti Andrea Fugnanesi?**

È un intraprendente ragazzo di 21 anni, con tanta voglia di imparare e sperimentare che deriva da una mente curiosa ed aperta, cosa fondamentale in questo lavoro. Per uno chef professionista, tenersi aggiornati e seguire l'innovazione rappresenta un valore aggiunto. Inoltre ama viaggiare e mangiare lo street food per assaporare i veri sapori tradizionali di ogni Paese.

### **Qual è stato il tuo percorso formativo?**

Mi sono diplomato all'**Istituto alberghiero Giancarlo De Carolis** di Spoleto, considerato uno dei più prestigiosi in Italia in quanto rilascia una preparazione completa sia dal punto di vista teorico che pratico, e terminati gli studi ho seguito diversi corsi di aggiornamento anche con chef famosi. Con **Luca Montersino**, ad esempio, ho frequentato un corso di pasticceria salata che insegnava come utilizzare il sale al posto dello zucchero, mentre con lo chef **Paolo Bertolier** feci un corso sul

food and beverage cost control. Il consiglio che do a tutti i ragazzi che escono dalla scuola è di fare tirocini ed esperienza già durante gli studi in modo che, conseguita la maturità, si abbia un buon bagaglio da poter spendere.

### **Che preparazione pratica danno negli istituti alberghieri ?**

Come dicevo, l'alberghiero di Spoleto forma gli alunni dal punto di vista pratico e teorico ma, come ho notato dalle esperienze fatte con stagisti di altre scuole, questo non accade sempre. Spesso i ragazzi non ricevono una preparazione completa e presentano gravi lacune proprio sulle basi della cucina che, in questo lavoro, sono fondamentali.

### **Secondo te, cosa vuol dire intraprendere questo lavoro in un momento di grande competitività?**

La cucina è la tendenza degli ultimi anni e tutti vogliono fare gli chef. Per elevarsi dalla massa, io credo che siano necessari impegno e sacrificio nonché un aggiornamento continuo. La cosa più importante è cercare sempre di sapere di più in modo da stare un passo avanti e conoscere questo lavoro a 360 gradi.

### **Per il tuo lavoro quanto è importante viaggiare?**

È fondamentale perché consente di aprire la mente e scoprire cibi e culture. Inoltre è molto importante conoscere le lingue perché, con la globalizzazione, si incontrano milioni di persone di diverse etnie e per riuscire ad avere un confronto si deve essere capaci di comunicare con loro.

### **Da cosa capisci se un giovane cuoco ha le potenzialità per diventare un bravo chef?**

Io sono un giovane cuoco avendo solo 21 anni però, per capire se un ragazzo è portato per la cucina, basta vedere quanto ci tiene ad intraprendere questa strada e se, quando lavora, è disposto al sacrificio non guardando orari e stipendi come ho fatto e sto facendo io. Solo così si può capire se una persona ama veramente questo lavoro.

### **Come immagini la cucina italiana tra 10 anni?**

La cucina nel corso degli anni ha avuto un'evoluzione abissale con nuove tecniche di cottura, nuovi macchinari e nuovi metodi di trasformazione del prodotto. Tra 10 anni ci potrebbe essere ulteriore innovazione e sicuramente ci saranno macchinari più innovativi ma, secondo me, la cucina del futuro sarà caratterizzata da un ritorno alle vere ricette classiche, rielaborate con un tocco moderno nella trasformazione del prodotto. Questa è una mia opinione e non tutti la possono pensare così anche perché il mondo della ristorazione ha continue evoluzioni ed è sempre più affascinante.

### **Cosa avresti fatto nella vita se non fossi diventato un cuoco?**

Sono appassionato di musica, suono pianoforte e chitarra e mi piacciono molto gli animali ma sinceramente mi sono appassionato di questo lavoro da piccolo e non saprei di preciso cosa sarei potuto diventare. A 10-11 anni dicevo che volevo fare il perito agrario quindi, chissà, se non fossi cuoco forse sarei un buon perito agrario... ma per il momento mi accontento del mio lavoro perché mi piace e non posso stare senza cucinare nemmeno un giorno della mia vita.

---

Ecco una ricetta dello **chef Andrea Fugnanesi**: la [Carbonara destrutturata](#).