



«L'ispirazione mi arriva dalla natura»: parola del giovane chef pugliese Luca Gallo

**Il giovane chef pugliese Luca Gallo, si racconta a La Gazzetta del Gusto ed esalta la gastronomia della sua regione, fatta di ingredienti semplici e poco costosi ma dai sapori armoniosi ed esaltanti.**

Lo **Chef Luca Gallo** ha iniziato la sua carriera nel modo più tradizionale ossia dalla Scuola alberghiera ma sono stati la sua passione, il suo impegno e la curiosità a consentirgli di fare una rapida carriera dominando le cucine di ristoranti importanti a soli 22 anni.

Fortemente legato alla Puglia, dove è nato e cresciuto, nei suoi piatti esprime tutta l'identità enogastronomica di questa terra che regala ingredienti genuini e semplici che, combinati nel modo giusto, si trasformano in piatti che sono diventati eccellenze internazionali.

**Parlaci di te. Chi è Luca Gallo?**

Un ragazzo di 22 anni che, sin da piccolo, ha coltivato un forte interesse per la cucina. Ama molto viaggiare e conoscere le tradizioni gastronomiche di ogni regione e tutto ciò lo confermano le numerose esperienze lavorative anche fuori dalla sua città nativa, Andria. Rincorreva la nonna e la mamma in cucina per riuscire a capire da dove, e soprattutto come, riuscivano a trasformare ingredienti poveri in piatti sostanziosi, dal sapore unico e soprattutto genuino. Inoltre ama la Puglia e tutto ciò che la circonda, a partire dagli ingredienti che essa offre fino alla gente che ci abita, persone dal cuore tenero e generoso, insomma una regione dove vengono ancora coltivati e insegnati i valori della vita e il rispetto del territorio.

### Come descriveresti la cucina pugliese?

Userei tre semplici parole: **povera**, nel senso più nobile della parola, **genuina**, in quanto la qualità dei prodotti offerti è tutelata e, soprattutto, garantita dai nostri contadini che continuano ancora oggi a coltivare seguendo le antiche tradizioni che si tramandano di generazione in generazione e, infine, **ricca** perché la Puglia, oltre ad offrire un ampio patrimonio culinario, ha anche una ricchezza culturale e artistica. Il mare e i monumenti la rendono meta di tantissimi turisti che aumentano ogni anno perché vengono colpiti e attratti da questa piccola ma grande regione.

### Quali sono gli ingredienti locali che non possono mancare nel tuo menù?

Partendo dal presupposto che gli ingredienti cambiano in base alla stagionalità, non devono mai mancare le **erbe spontanee** come per esempio le cicorie, oppure delle ottime bietole selvatiche con le quali si possono fare grandi cose come i tortini di verdure e ricotta di pecora accompagnati da una passata di pomodoro ciliegino fresco e basilico. Non rinuncio neppure alla **pasta fresca**, alle orecchiette di grano arso o ai famosi “strascinati”, resi squisiti grazie anche ad un altro ingrediente importante ossia le cime di rapa. Non devono mancare nemmeno gli ottimi **formaggi pugliesi**: pecorino, caprino, cacioavallo e ricotta marzotica. In realtà potrei proseguire con una lista lunghissima perché abbiamo la fortuna di disporre di molte materie prime che garantiscono un’elevata qualità con uno sforzo economico non eccessivo.

### Come si continua ad amare il tuo lavoro anche quando diventa pesante e ripetitivo?

Bellissima domanda. In primis devo ringraziare la mia famiglia che ha reso possibile che il sogno della scuola alberghiera diventasse realtà. Ricordo ancora i tanti sacrifici dei miei genitori per finanziarmi gli studi e non smetterò mai di esprimere loro la mia riconoscenza. Ma è doveroso ringraziare anche grandi chef dal calibro di **Pietro Zito**, **Antonio Di Nunno** e **Felice Sgarra** che mi hanno dato la possibilità di imparare tanto da loro e, tra le cose che ho appreso, c’è proprio il concetto che fare il cuoco non è un lavoro, ma una passione. Con i loro insegnamenti sono riusciti a trasmettermi tutti i valori della vita di un cuoco: sacrifici, dolori, lontananze, rinunce ma anche le piccole soddisfazioni come quella di gestire una cucina di un ristorante alla tenera età di 22 anni. Non voglio trascurare il titolare del ristorante presso il quale lavoro “**Lo Steccato**” di Andria per la sua totale fiducia nei miei confronti e per avermi dato la possibilità di sperimentare nuovi piatti. Sono questi i vari punti da tenere in considerazione per la mia crescita nel settore della ristorazione.

### Come e dove trovi ispirazione per i tuoi piatti?

Sembrerà strano da dire ma i miei piatti a volte prendono forma durante le ore del servizio o in momenti particolari della mia vita. Durante il servizio perché in cucina può accadere di tutto e ti ritrovi a improvvisare un piatto o un modo particolare di impiattarlo, con l’adrenalina che ti corre dietro e il tempo che avanza. Altre volte prendo ispirazione dalla natura, e dalla stagionalità dei

---

prodotti che essa ci offre.

### **Consiglia tre piatti che deve assolutamente assaggiare chi va in Puglia.**

Tre piatti? Non basterebbero per far scoprire a uno che viene in Puglia l'autenticità dei nostri prodotti, ma sarebbe meglio comporre un menù. Se dovessi scegliere partirei dalle acclamate **orecchiette di grano arso con le cime di rapa e acciughe**. Anche la **panzanella** è uno di quei piatti storici, povero ma dai sapori unici. Al ristorante la serviamo partendo da un pane rafferma profumato con origano fresco, unito a un'ottima cipolla rossa, cetrioli, pomodorini e arancia pelata a vivo. Il tutto condito con olio extravergine di oliva, origano fresco, fiocchi di sale e un cucchiaino di aceto dolce particolare, ottenuto dalla miscelazione di mosti d'uva profumati e aceto di vino. Abbiamo anche il mitico **calzone** che, ad Andria, prepariamo con gli sponsali stufati, olive nere denocciolate, uvetta sultanina e qualche filetto di acciuga (facoltativo). Un altro obbligo è quello di assaggiare la nostra burrata, meglio conosciuta come la **burrata di Andria**. Concludo con un dolce, una chicca tipica pugliese ma soprattutto natalizia: le **cartellate** di cui ogni famiglia ha una sua ricetta "segreta". Si prepara una pasta con farina, olio e zucchero e si impasta il tutto con vino bianco. Si formano tante tagliatelle che poi vengono richiuse su se stesse e avvolte a formare una sorta di rosa. Quindi vengono fritte in abbondante olio e passate nel vino cotto ottenuto dai fichi oppure da uve Negroamaro.

### **Saluta gli amici de La Gazzetta del Gusto con un consiglio sull'alimentazione.**

Cari amici de La Gazzetta del Gusto, bisogna mangiare sempre prodotti genuini, imparare a riconoscerli e soprattutto a scoprire quali sono i piatti storici che caratterizzano ogni nostra singola regione. Assaggiando questi piatti si scoprono i valori di una terra, la storia e, in automatico, la degustazione diventa poesia. Io per esempio quando mangio un piatto nuovo, amo farmelo raccontare da chi lo ha preparato perché diventa un'esperienza unica e inimitabile. Questo è il mio consiglio!

#### **Data di creazione**

19/07/2016

#### **Autore**

gabriella-gasparini