

Alessandro Salvemini, lo chef che mette la natura nei suoi piatti

scritto da Gabriella Gasparini | 25/09/2016



La sua cucina è ispirata ai colori, ai profumi e ai sapori della natura con un'attenzione alla genuinità e alla stagionalità degli ingredienti. Lo chef Alessandro Salvemini di Andria è l'esempio di un giovane professionista che vanta già una lunga esperienza e ha le idee molto chiare.

Ciao Alessandro, lascio a te il compito di presentarti brevemente

Sono un ragazzo pugliese di ventiquattro anni con il cuore bianco-azzurro della mia amata Andria. Ho tanti sogni e progetti e, poichè ho sempre amato la natura, ho cominciato a incrociare sapori, odori e colori. Fin da piccolo guardavo incantato gli utensili da cucina che poi ho reso i miei strumenti di lavoro. Mi piace regalare, attraverso la mia cucina, dei viaggi multisensoriali a coloro che si accingono a gustarla.

Cosa provi quando cucini?

Sono una persona solare e cerco di trasferire questo carattere nei miei piatti. La cucina è armonia, spensieratezza, occasione di ritrovo e deve trasmettere amore e gioia. Questo è il mio obiettivo di tutti i giorni.

Studi e precedenti esperienze lavorative nel campo della ristorazione

Ho frequentato l'[istituto alberghiero IPSSAR di Molfetta](#) e ho scelto, con convinzione, il ramo di cucina. La scuola mi ha permesso di apprendere la teoria e la pratica del cucinare; lo studio è fondamentale perché, dietro ogni piatto, ci sono strategie ed incroci di elementi che ne permettono la buona riuscita. Subito dopo il diploma, mi sono immerso a capofitto nel lavoro pratico, lavorando presso varie strutture alberghiere e ristorative in giro per l'Italia. Dopo il Piemonte, il Veneto e l'Emilia Romagna sono rientrato nella mia Puglia dove tutto era cominciato. Ho deciso rimanerci per amore, per orgoglio delle mie origini e delle tradizioni culinarie di questa terra.

Dove lavori adesso?

Sono chef ad Andria, la mia città, in un localino tipico e mi piace moltissimo perché mi permette di esprimermi e investire sulla mia terra alla quale voglio offrire la mia professionalità poiché tanto offre e tanto merita in cambio.

Come sei diventato chef?

Non si diventa chef in un battito di ciglia e non si finisce mai di imparare. La via che mi ha portato all'oggi è stata frastagliata, piena di curve, bivi e nuove vie da scegliere. Quando all'inizio ero un giovane tirocinante a cui facevano fare tutti i lavori scomodi, guardavo con ammirazione i piatti finiti dicendomi che un giorno ne sarei stato io l'artefice. In seguito, ho fatto prima l'aiuto cuoco, iniziando a cucinare sempre di più, e poi capo partita occupandomi dell'elaborazione completa di determinati piatti. Solo dopo sono diventato chef, un incarico che contempla molte responsabilità perché si devono gestire i collaboratori in cucina, prendere in mano le redini in caso di difficoltà e soddisfare il piacere e il benessere del cliente.

Sei uno chef giovane ma già con esperienza e idee chiare. Che consiglio daresti a chi vuole fare questa professione?

Umiltà, pazienza, sacrificio, spirito di adattamento, creatività e determinazione. Non bisogna mollare mai, soprattutto quando l'età della giovinezza ci vorrebbe a divertirci con gli amici. Consiglio di rimboccarsi le maniche, asciugarsi il sudore e di ripetersi che tutte le rinunce porteranno tanta

soddisfazione, tanto orgoglio e ad un futuro, si spera, sempre migliore.

Quali sono gli chef a cui ti ispiri?

Preferisco non ispirarmi a una figura specifica per evitare di imitare gli altri e di non esprimere la mia creatività. Pertanto non seguo nessuno in particolare ma osservo e mi interesso a tutti quegli chef che mettono il cuore nel loro lavoro e che dai loro piatti fanno emergere la loro personalità e professionalità. Se devo, però, essere del tutto sincero potrei rivedermi solo in uno chef con cui condivido il sangue e la professione in terre diverse nonostante le stesse origini, ovvero mio cugino: **Giuseppe Sinisi**.

Quali sono gli ingredienti sempre presenti nei tuoi piatti?

Non ci sono degli alimenti che privilegio perché la nostra alimentazione deve comprendere un po' di tutto, nelle dosi giuste. Sicuramente cerco di evitare il più possibile gli alimenti ricchi di conservanti, coloranti e OGM, privilegiando i prodotti naturali e stagionali. Nelle varie esperienze lavorative, ho usato i prodotti tipici delle diverse regioni esaltandone i sapori e, ovviamente, in questo momento sono felicissimo di cucinare con ingredienti pugliesi dell'Alta Murgia come erbe spontanee, ortaggi, carni e salumi, formaggi e il pescato fresco dei paesi marini limitrofi. Mi piace usare elementi poveri trasformandoli e valorizzandoli per soddisfare il palato del cliente e offrirgli una cucina sana.

Ti saluto chiedendogli se hai qualche progetto futuro

Voglio continuare a far tesoro di nuove esperienze, seguire corsi di aggiornamento e, tra i più grandi desideri, c'è quello di aprire una mia attività dove poter esprimere liberamente il mio concetto di cucina.