



Luigi Barone

Luigi Barone

La mia cucina è made in Campania

DI ALESSANDRA CARLONI

PROFESSIONISTI AL TOP

Questa è la storia di un'altra carriera emozionante, quella di Luigi Barone, talento della gastronomia italiana dal 2015 executive chef presso Villa Diamante.

Da quando era letteralmente un bambino coltiva la passione per la cucina, rivela doti importanti e giovanissimo si fa largo con onore nelle cucine dei grandi circoli e alberghi di Porto Cervo, Montecarlo, Capri e Napoli. Da nove anni Luigi Barone dirige la cucina di Villa Diamante, nata dal restauro di un antico convento di clausura nel cuore di Posillipo. Appartiene a quei "professionisti al top" che per raggiungere una determinata posizione si sono rimboccati le maniche, hanno conosciuto il sacrificio della gavetta e hanno intrapreso la strada del successo con la massima devozione al lavoro.

"Oggi - dice con rammarico - c'è una grande confusione tra ristorazione intesa come esperienza, ricerca e competenza e ristorazione intesa come mero business". L'idea di Barone è molto semplice: esistono ristoranti dove vai per fare un'esperienza che ha per protagonista i cinque sensi, e poi ci sono tutti gli altri. In questo ambito a vincere è la giusta miscela tra tradizione e innovazione, come spiega lo chef: "la tecnologia migliora la cottura, le finiture e il ciclo della cucina, ma dalla ricerca delle materie prime, dalla loro storia, è lì che si gioca tutto". Il legame con il territorio, con la Campania, è una certezza: "La cucina partenopea è una delle migliori al mondo per quanto riguarda la composizione e la storia delle pietanze" - dice lo chef, che spiega anche l'origine delle nostre tradizioni culinarie: "Le massaie e i marinai face-



“*La nostra è una cucina semplice come semplici sono le materie prime, ecco perché rivisitarla richiede il massimo rispetto, affinché aromi come quello dello zolfo, impresso nei pomodorini del Piennolo del Vesuvio, non vengano traditi.*”

vano di necessità virtù, c'era quell'arte di arrangiarsi che ancora oggi caratterizza il napoletano, usavano il pesce povero, non venduto, per farne zuppa". La nostra, secondo Barone, è una cucina semplice, come semplici sono le materie prime, ecco perché rivisitarla richiede il massimo rispetto, "affinché aromi come quello dello zolfo, impresso nei pomodorini del Piennolo del Vesuvio, non vengano traditi". Luigi Barone usa quasi esclusivamente materie

prime campane, predilige vini campani e il suo sogno è un ristorante tipico all'estero o in un'altra regione italiana. Ha scelto di mettere la sua passione e la sua competenza al servizio dei detenuti con dei corsi di cucina: "è un'esperienza che ti segna, ti fa crescere, dare qualcosa a persone che non hanno più motivazione nella vita, è gratificante" - dice. In bocca al lupo a un grande chef che è anche una bella persona. ■