

Uno chef per Expo 2015: «Porterò a tavola i segreti del Salento»

LECCE - Tutto è cominciato per un paio di scarpette Fila. «Per comprarmele accettai, a 12 anni, la proposta del mio compagno di banco di andare a “girare”, come faceva lui, il pomodoro sulle pizze in un locale delle nostre parti». Due anni dopo arrivò già la sua prima stagione da pizzaiolo. La gavetta continuò nelle cucine d'Europa. Da un decennio è di nuovo a casa e il suo “Lemì” a Tricase è tempio di preparazione soprattutto per pesce e ortaggi, senza tralasciare i vari tipi di pane che mette in tavola ogni giorno, data l'ottima confidenza con i lieviti.

Ippazio Turco, 43 anni di Tricase, è lo chef che, unendo le più semplici storie gastronomiche del Salento all'alta cucina, ci rappresenterà all'Expo di Milano. Per tutto il mese di ottobre sarà lui a gestire la cucina pugliese nel mega padiglione di Eataly in cui è stato progettato un ristorante per ogni regione d'Italia. Insieme con Turco - a rotazione - saranno protagonisti altri 5 cuochi pugliesi, Peppe Zullo di Orsara di Puglia e Nazario Biscotti di Lesina (Foggia), Antonio Scalera di Bari, Vincenzo Elia di Mesagne (Brindisi), Stefano D'Onghia di Putignano (Bari).

Il Salento avrà profumo di macchia mediterranea a Milano. «Mia mamma cucinava per tutti nella grande casa di campagna del nonno e io stavo a guardare chiedendo uno per uno il nome degli aromi che aggiungeva nei grandi pentoloni. Oggi sono il mio ingrediente imprescindibile - dice Turco - sono uno sportivo, amo camminare e ogni mattina faccio un giro nel bosco di Tricase dove regna la macchia mediterranea alla ricerca di piante aromatiche ed erbe da utilizzare in cucina».

Per questo i suoi piatti hanno il gusto della terra. Della terra e del mare. Perché dal bosco, passeggiando, allunga poi verso la litoranea. Porta a casa anche acqua e pietre di mare che usa per tentare in ogni maniera di non perdere il prezioso profumo del Basso Adriatico. «Amo soprattutto il pesce azzurro, mi stimola perché ha più carattere: sono contento quando riesco a tirar fuori un piatto gourmet da questo prodotto considerato quasi di scarto».

E a Milano, nel “tempio” dell'Expo, cosa porterà? Non si può certo improvvisare. Alcune sue ricette sono già finite sul catalogo in otto lingue pronto per l'Expo. Millefoglie di ortaggi e caciotta leccese fusa. Spaghettoni Cavalieri con spunzale mantecato a canestrato. Oppure orecchiette di mare alla mediterranea, con pesto verde di origano selvatico, mandorle e patate, «con gamberi bianchi, rossi, viola o totani, poi si vedrà», dice lo chef che viene dal Capo di Leuca. E che a Milano, il Salento, vuole portarcelo per davvero. «Prenderò accordo con le aziende ittiche della mia zona per farmi avere il pesce che voglio - aggiunge Turco - ma non sono un integralista e se non riuscirò a prendere i gamberi bianchi di Castro e mi arriveranno dalla Liguria non farò certo problemi. Sempre di mare bello sapido si tratta».

Dulcis in fundo. Turco sta lavorando ad un liquore al sapore di iodio e color del mare: sarà incrocio di infusi al finocchietto marino, criptum, ai fiori di mandorlo e borragine. Questi ultimi finiranno in cubetti di ghiaccio, bellissimi anche da vedere. A proposito di ghiaccio. «I profumi congelati si conservano meglio», dice. E lui così porterà al nord tutte le sue erbe imprescindibili. «La Puglia ed il Salento sono tra i territori con maggiore biodiversità e cercherò di raccontare e far gustare proprio questo. Saremo aperti dalle 10 a mezzanotte ogni giorno, io sarò, per così dire, il capitano e non potrò lasciare mai la squadra. Dovremo essere veloci e pragmatici. Lo sarò ma non certo perdendo mai di vista l'identità». E per chiudere cita Bottura: «Lui ripete spesso che nel sangue gli scorre parmigiano. Nel mio, di sicuro, cicore reste».