

CHIANCIANO TERME

LA SCUOLA

GALLO HA MOSSO I PRIMI PASSI ALL'ARTUSI DOVE HA IMPARATO LE FONDAMENTA DEL MESTIERE

Il cuoco più talentuoso d'Italia è qui Premiato l'estro di Federico Gallo

A 28 anni ha ricevuto l'ambitissimo «Giovane Chef Michelin 2017»

di LUCA STEFANUCCI

IL GOLDEN BOY dei cuochi ha studiato a Chianciano e adora Chiusi, il paese dove ha vissuto fino a un anno fa. Federico Gallo è stato premiato come «Giovane Chef Michelin Italia 2017», riconoscimento che consacra i talenti di nuova generazione tra i fornelli. La notizia è stata accolta con gioia all'Istituto Artusi di Chianciano dove Gallo ha mosso i primi passi, imparando le fondamenta di un mestiere dove lo studio va a braccetto con il talento. Ventinove anni, Gallo è chef nel ristorante «La Locanda del Pilone» di Alba che sotto la sua guida ha riconfermato la stella Michelin. «Ma amo parlare al plurale – ci racconta Federico – perché il merito è di tutti. Non è cambiato nulla dopo i premi, la mattina successiva sono rientrato a lavorare, ad Alba è alta stagione». Già, quella dei pregiati tartufi. Ne ha fatta di strada questo ragazzo che per imparare non ha avuto paura di accettare le sfide in giro per il mondo: Messico, Los Angeles, Copenhagen ma con il cuore sempre a Chiusi, la terra dei suoi affetti. «La mia famiglia abita lì – continua Gallo – sono nato a Torino



Gallo è chef nel ristorante «La Locanda del Pilone» che si trova ad Alba dove ha riconfermato la Stella

ma ho deciso di trasferirmi in Toscana a 14 anni. I miei nonni materni hanno origini chiusine e io mi sento toscano. Adoro i piccoli paesi, la loro dimensione è per me congeniale. Non vedo infatti l'ora di tornare un po' a casa!». La passione per la cucina locale è stata determinante nella crescita di Federico così come gli anni di stu-

dio all'alberghiero. «La scuola m'è servita tantissimo – spiega Gallo – e se è fatta nel modo giusto può aprire tante possibilità. Ho avuto un bel rapporto con i professori, ho imparato l'arte di sapermi arrangiare. Ricordo che durante un'esercitazione in classe, per la preparazione di un coniglio, porchetta, capii che questo sarebbe stato il mio mestiere».

E POI ci sono le ricette di Chiusi, quelle di casa e dei ristoranti dove Federico ha lavorato negli anni di scuola. Piatti che non sono stati abbandonati ma impreziositi con un tocco personale. «In famiglia ci è sempre piaciuto mangiare bene – dice il giovane chef – bastava pensare ai picci della nonna. E poi c'è il brustico, un piatto tipico di Chiusi che adesso ho rivisitato per essere servito con l'aperitivo. Ed è già da un po' che sto pensando a una versione particolare di picci da portare in Piemonte». Quando torna a casa, Gallo si lascia abbracciare dal calore della famiglia e non tocca una padella. «Lascio cucinare a loro, io preferisco mangiare! Sogni nel cassetto. Continuare a lavorare e chissà, un giorno aprire un locale in Toscana».