

DIEGO SCARAMUZZA, L'AGRICHEF. UN CONTADINO AI FORNELLI

Amo definirmi un "cuoco contadino " perché la mia carriera professionale è cambiata quando ho deciso di fare l'agricoltore e il cuoco di campagna.

I fornelli mi hanno sempre appassionato e l'avvio della mia preparazione scolastica presso l'istituto alberghiero E.Cornaro di Jesolo così come l'esperienza pratica nelle cucine dei ristoranti in età adulta era stata orientata tutta verso questo obiettivo.

Pensavo di aver vinto al lotto quando mi assunsero nella cucina di un importante ristorante veneziano. E' così è stato per diversi anni, poi però qualcosa nella mia mente è scattato.

Sono figlio di agricoltori: mamma e papà (operaio per necessità), hanno sempre praticato questa attività. L'azienda di famiglia si trova tuttora in terra ferma. Una dimensione medio piccola alla portata del desiderio dei miei di fare una vita tranquilla di qualità a ridosso della grande città: un angolo di terra dove coltivare un orto, qualche campo di cereali e tenere gli animali da corte per le esigenze familiari.

La storia della nostra fattoria comincia ad essere segnata dai grandi temi del nord est: lo sviluppo industriale e le infrastrutture. Così per difendere i diritti di un nucleo contadino a ridosso di una sfrenata urbanizzazione tra piatti e ricette tipiche veneziane comincio ad interessarmi della questione sindacale, tutelare la mia terra e lottare per il sogno dei miei che stava per diventare anche un po' mio.

Cominciai così a conoscere l'ambiente delle associazioni di categoria dove potevo far valere i miei diritti di possibile agricoltore. In verità stavo già - senza accorgermene - maturando la mia vocazione.

Fare il contadino, vedere i frutti dell'orto, badare al pollaio, seminare, piantare e raccogliere ma anche coniugare la mia passione il mio lavoro. Ciò per cui avevo studiato.

Tra una riunione e l'altra in Coldiretti ho scoperto che avrei combinato le esigenze dei genitori con le mie di affermazione personale se convertivo tutto in agriturismo.

Ovviamente ho impegnato i miei risparmi di cuoco arruolato in un locale stellato, ho rinunciato ai clamori e alle suggestioni del Canal Grande, ho ignorato persino la proposta di diventare il cuoco privato del Capo di Stato Maggiore della Marina Militare. Non è stato facile convincere neppure babbo e mamma che però di fronte alla mia testardaggine han ceduto.

Ora sono titolare de "La Cascina" un posto piccolo a due passi del centro, dove difficilmente si potrebbe immaginare un agriturismo, il mio angolo di paradiso, la mia oasi. Devo dire che se guardo avanti vedo in lontananza la mia Venezia, se mi giro a destra il passante di Mestre: non mi sorprende questa è la contraddizione del mio territorio. Io offro il mio spettacolo quotidiano fatto dalle mie mani che son le stesse che tagliano l'insalata e che l'hanno piantata e curata. Poi con la fantasia esprimo il massimo con il minimo. Soprattutto non butto via nulla perché so i sacrifici dello spreco e applico gli insegnamenti di nonna che quando ero bambino mi faceva impastare la pinza o rigenerare ciò che era avanzato.

La cultura contadina dai grandi valori, nel mio giardino diventa agri-hour per avvocati e professionisti che a 5 minuti dall'ufficio trovano relax e una dimensione vivibile, il mio concetto di cucina a km 0 ha solcato anche la laguna in edizioni di Cooking Cup, e ne faccio la mia forza quando insegno agli amanti della buona tavola nei miei corsi di cucina .

Ah nel frattempo mi sono sposato con Giovanna, impiegata di banca. Con lei condivido tutto: gioie, dolori, viaggi: lei definisce le rotte io decido gli approdi culinari. Non è una moglie è la mia socia ideale, il mio lato preferito soprattutto la mamma di mia figlia Carlotta, che cresce cercando le uova e rincorrendo le galline e poi ti chiede "Papà che ci facciamo con l'ovetto fresco?"

Una fortuna che da grande scoprirà di avere avuto. Non dimentico che la mia predilezione ad occuparmi degli altri mi ha portato a diventare il presidente di tutti gli operatori agrituristici del Veneto che attualmente sommano circa 600 realtà che fanno ristorazione, didattica, sociale e accoglienza turistica.

Come me tutti loro hanno campi e vocazione culinaria: elementi che se assemblati fanno una differenza sostanziale. Non si tratta di conoscere il prodotto, noi lo alleviamo o lo coltiviamo, sappiamo cosa ha affrontato dalla fase iniziale fino alla maturazione. Le avversità atmosferiche che lo hanno colpito. Siamo la garanzia de "ben fatto" con tutta la responsabilità di cucinarlo per il bene delle famiglie e dei consumatori.

Questi principi sono la mia missione nelle ore che dedico alla formazione in classe degli istituti alberghieri. Il valore aggiunto di poter fare ogni volta del mio piatto servito un'occasione di relazione, una scusa per socializzare, una sana contaminazione di tradizioni.

Ecco con la mia squadra di "chef green" ovvero cuochi giovani, di campagna, posso dire di aver compiuto un gesto di riscatto per la gente dei campi e un servizio per il bene e la salute della collettività.