

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 14 Luglio 2016 21:09



L'esplosione della celiachia, patologia a carico dell'intestino che impedisce l'assimilazione di quelle proteine che nei cereali formano il glutine, sta creando un'attenzione sempre crescente da parte della ristorazione nei confronti dei clienti che ne sono affetti. Purtroppo però ci sono ancora delle sacche, nel settore della cucina professionale e dell'opinione pubblica, che ignorano tale problematica o non la capiscono, pertanto, l'opera di diffusione da compiere è ancora molta. L'argomento è pertanto spesso ancora relegato ad ambienti professionali e medici, ma c'è uno chef, **Marcello Ferrarini**, che già da qualche tempo si è messo in gioco, ideando e conducendo una trasmissione televisiva dedicata ai celiaci su **Gambero Rosso TV**, sdoganando così gli "sglutinati", come lui stesso ama definire i portatori di celiachia.

Marcello, oggi svolge consulenze nella ristorazione ed è testimonial di numerosi prodotti per celiaci, ma la sua attività più importante è quella della divulgazione, indirizzata ad assottigliare il gap alimentare tra cibi convenzionali e per celiaci. E' in questo ambito che egli ha scritto **"Tutta un'altra pasta"** pubblicato da **Mondadori**, un libro di ricette un po' anomalo, diverso dai soliti in quanto inserisce queste nella vita di un celiaco, percorrendo tutte le tappe che ogni individuo affetto da tale patologia conosce bene. Il celiaco oggetto del libro è proprio lui, **Marcello Ferrarini**, un ragazzo e poi uno chef che racconta empaticamente i problemi incontrati a causa della sua patologia, partendo da tempi passati in cui avere problemi con il glutine comportava difficoltà di alimentazione e sociali ben maggiori di quelle che si possono incontrare oggi.

Marcello spesso si scusa di aver frequentato un istituto d'arte invece di un alberghiero, evidentemente egli ha un concetto particolarmente alto di tali corsi di studio, ma bisogna ricordare che per diventare un bravo cuoco non è indispensabile averlo frequentato, anzi, io stesso spesso affermo che è titolo preferenziale non averlo seguito per niente, se poi andiamo ad analizzare gli stellati siciliani, ma più o meno con le stesse percentuali potremmo allargare il ragionamento anche a quelli italiani, ci possiamo rendere conto di come pochi di loro provengono da studi attinenti la cucina condotti in età scolare. Il segreto di **Marcello**, invece, è tutt'altro e affonda le sue radici nella Sicilia Orientale, zona dell'isola dal quale era originario suo nonno materno di nome **Francesco**, cuoco soprafino e punto di riferimento che interviene in diversi momenti della biografia raccontata nel libro e che secondo me gli ha trasmesso molto più di qualsiasi alberghiero, comprese quelle lezioni che si possono ricevere solo da un individuo che può vantare grande esperienza di vita.



Il risultato che è venuto fuori da questa commistione modenese-siciliana ha dato luogo a numerose ricette, apprezzabili dal punto di vista degli abbinamenti tra ingredienti, facili da ben presentare, ma soprattutto stuzzicanti da nominare, infatti l'autore non ha impiegato i soliti titoli, più o meno descrittivi che si incontrano in altri libri della categoria o addirittura nei ristoranti, ne sono testimone io stesso quando, in alcune recensioni che ho effettuato, mi sono trovato a dover cambiare nome ai piatti a volte talmente lunghi da elencare tutti i singoli ingredienti impiegati. Pertanto, la cosa che più ho gradito del libro sono stati i nomi delle ricette comprensivi di sottotitolo, divertenti e a volte attinenti al periodo biografico dell'autore, come a costituire una sorta di percorso virtuale tra vita reale vissuta e vita in cucina dell'autore. Immaginate come possono colorare un menu al ristorante o la tavola di casa vostra dei titoli come "Borderline, tra dolce e salato", "Famechimica", "La patata in spiaggia", "Nudi e crudi", "Parli con il mio Avocado", "Giallo Ferrari-ni" e tanti altri che non solo movimentano il piatto, ma incuriosiscono e stimolano l'appetito, concetto che da tempo cerco di far capire a quei ristoratori amanti dei nomi lunghi di cui sopra.

Di ricette per celiaci in rete ce ne sono parecchie, senza bisogno di cercarle in un libro, ma ogni tanto ci dobbiamo anche divertire un po' e magari fare un abbinamento diverso tra gli ingredienti, magari ben presentato per stupire i

Marcello Ferrarini, chef e libro senza glutine

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 14 Luglio 2016 21:09

nostri commensali, celiaci o meno, si perchè dobbiamo sempre ricordarci che i piatti convenzionali vanno bene solo per i non affetti da celiachia, mentre i piatti per celiaci sono per... tutti e l'autore non solo ribadisce questo concetto, ma racconta situazioni pratiche che lo dimostrano. Anche secondo me, il libro di **Marcello** non deve essere considerato solo per celiaci, anzi, grazie alla sua struttura probabilmente rappresenta la prima raccolta di ricette da leggere come un libro, grazie all'integrazione con la biografia dell'autore, ricca di divertenti particolari, i suoi piatti sono quindi in grado di interessare qualsiasi palato: provare per credere. Infine in "**Tutta un'altra pasta**", c'è un bel ventaglio di esperienze: abbinamenti fusion e tradizionali, ricordi di infanzia del nonno siciliano, ecc. ecc., insomma, una vita di ricette studiate dallo chef e profondamente correlate con le sue esperienze.

A **Marcello Ferrarini**, vorrei infine dedicare una nuova rubrica di **CucinArtusi.it** che sulla falsa riga di quella convenzionale, esistente dal 2013, si chiamerà "[Pizza buona S.G. si può](#)", in cui dal **5 Luglio 2016** verranno recensite esclusivamente pizze Senza Glutine.