

MARCO ACQUAROLI DISPENSA PANI E VINI FRANCIACORTA

DI BARBARA GIGLIOLI



«Ricordo ancora il profumo dei biscotti che cuociano lenti nel forno». Marco frequentava la seconda media e durante le vacanze estive, la notte, invece di dormire, andava ad aiutare suo padre al forno. Ed è proprio durante quelle notti passate in bianco, con l'adrenalina di veder nascere da quella frolla informe dolcetti perfetti, che il piccolo Acquaroli prese la scelta più importante, quella della vita: sarebbe diventato uno chef (o forse un pastry chef). Sì, perché all'inizio l'indecisione, per Marco, era grande. «Scelsi

la cucina, perché ero convinto che un buon cuoco sarebbe stato in grado di fare anche dolci, mentre un pasticciere non sarebbe stato capace di studiare i piatti di un intero menu - spiega. Convinzioni di un ragazzino che ora mi fanno sorridere».

Inizia così a frequentare la scuola alberghiera e comincia a lavorare fin da subito nelle migliori cucine italiane: dal Ristorante Miramonti l'Altro a Concesio (2 stelle Michelin), fino ad arrivare a Il Volto a Iseo (1 stella Michelin) e al Capriccio a Manerba del Garda (1 stella



Michelin). Un'esperienza che sicuramente lo farà crescere è quella al Four Seasons di Ginevra. «Qui ho imparato davvero molto - dice Acquaroli - era un ambiente molto stimolante e poi ogni poco entravano nuovi ragazzi a lavorare in cucina, provenivano da tutto il mondo. C'era uno scambio forte». Tanti cuochi ai fornelli e quindi anche molti giorni liberi, ore preziose che Marco ha investito in stage. Percorsi formativi che lo hanno cambiato, lo hanno fatto crescere. Due su tutti, i più importanti per lui: quello al Geranium di Copenhagen e quello a Piazza Duomo ad Alba. Tutte esperienze che lo hanno fatto diventare quello che è adesso: uno chef determinato, che sa quello che fa, circondato da una brigata giovanissima e piena di grinta.

Nel 2017, infatti, Acquaroli torna nelle terre d'origine, diventando chef di Dispensa Pani e Vini Franciacorta, dove aveva lavorato otto anni prima. Qui oggi è a capo della cucina del Ristorante e dell'Osteria, dove declina la sua cucina di tradizione rivisitata, prediligendo ingredienti stagionali, freschi e prodotti della zona della Franciacorta, cosa che gli permette di giocare su ricette e menu che cambiano con grande frequenza. Marco in carta non dà spiegazioni, elenca solo gli elementi del piatto. Poi è il cliente a doversi fidare, a lasciarsi guidare dall'estro dei cuochi. La cucina di Acquaroli è senza dubbio fuori dagli schemi, creativa e divertente. Orgoglio dello chef è l'orto biologico di 2500 metri quadrati dal quale ricava gran parte delle verdure che vengono servite. E uno dei piatti ai quali è particolarmente legato, non poteva che essere Il Nostro Orto, «l'unico piatto che - come spiega lui - è sempre rimasto nel menu, non è mai cambiato, ma che in realtà cambia ogni giorno, a secondo del nostro raccolto, della spremitura dell'olio o di come l'aceto fermenta».

Dispensa è molto più di un ristorante, è piuttosto un locus, un posto dove si va per stare bene, a qualsiasi ora del giorno: per comprare qualcosa di buono, per un aperitivo o per una cena come si deve. Dispensa è un'osteria moderna, ma anche un ristorante ricercato. Due facce opposte di un'unica medaglia, un concetto di ristorazione nuovo che funziona. Così Marco Acquaroli, messi in tasca premi come il Bocuse d'Or d'Italia nel 2016 e quello come campione del mondo di cucina con il tartufo, ora ha solo un obiettivo, che coincide anche con il suo grande sogno: continuare a sperimentare. Un desiderio di un ragazzo semplice, che non vuole strafare, ma semplicemente «fare bene», com'è nella sua indole.



Dispensa Pani e Vini Franciacorta
Via Principe Umberto, 23
25030 Torbiato, Adro BS
Tel. 030 7450757
www.dispensafranciacorta.com