Lo chef Marco Maestoso. Dai rooftop ai loft di Manhattan

Francesca Di Folco (September 15, 2014)

Tra passione per gli accostamenti, iniziativa imprenditoriale e Alta cucina a domicilio, lo chef fa proprie ricette e lifestyle gastronomico newyorkese per riscoprire ritmi più calmi e posati, intimità sconosciuta alla City, il piacere della convivialità

E’ una domenica sera di tarda estate quando suoniamo al campanello di un apartment sulla 73rd East per accettare un invito a cena... nel rooftop di un cuoco, lo chef Marco Maestoso [2].

Qualche mese fa Marco, cuoco iridato di stelle direttamente dalla prestigiosa cucina del Gambero Rosso [3], ha un'idea: in mezzo a tanto imperversare di fornelli a domicilio, nei quali è lo chef a recarsi in case altrui, perchè non mettere a disposizione i propri spazi, quelli nei quali si muove meglio, che più gli appartengono e tra quali sperimenta di più?

Detto fatto. Entrando in Casa Maestoso la familiarità che si avverte è a pelle, il clima è d’impatto

amichevole, gioviale, l'aria è leggera e distesa…

E piena del più ricco sottobosco di fauna che Manhattan possa offrire: nella saletta all'aperto scorgiamo volti di sconosciuti che si stringono la mano ed in un batter d'occhio si presentano…

Ecco una clientela mix di dottorandi newyorkesi vissuti in Giappone, insegnanti di spagnolo a Brooklyn, c'è chi lavora nel fashion: il food passion unisce trasversalmente davvero tutti...

Nel frattempo lo chef ci fa accomodare e si aprono le danze culinarie in grande stile...

Come prima portata il Nostro ci delizia con Majestic meatballs, delle deliziose polpettine dal sapore delicato e retrogusto spezziato, che abbiamo visto preparare sotto i nostri occhi, la cui recipe è rigorosamente top secret... contrassegnata da diritti d'autore culinari giura!

Dal 2008 al 2009 si divide tra Grosseto e Roma, per poi stabilirsi definitivamente nella Capitale: è l'anno del prestigioso Gambero Rosso in cui Marco trascorre 6 mesi a sperimentare nell'edificio e 6 nel ristorante stellato Convivio Troiani [4]…

Con l'onore dell'assunzione, lavora poi al Gambero Rosso per due anni, dal 2010 al 2012...

Nuove sfide culinarie attendono Mastro Maestoso che a fine 2011 è a Milano dove lavora per Afm Banqueting [5]con il quale organizza eventi per la cucina di Prada, Hugo Boss e la scalata al successo prosegue quando diviene chef privato per gli show room di Miuccia Prada, Donatella Versace, Tod's e...

Impegno, costanza, tenacia lo conducono ad aprire un ristorante a Roma.

E' di nuovo a Milano nel 2012 ma per poco: nello stesso anno Marco decide per il grande salto… New York.

La brezza di fine estate è ancora calda e accarezza gli invitati come fanno i piatti di Marco: nel frattempo il vociferare fa capire che gli ospiti hanno gradito la prima portata, ed è venuta l'ora di imbandire la tavola con la seconda pietanza…

Pasta… Musica sublime per l'esigente, estimatrice, clientela americana...

Regina indiscussa della cucina mondiale, la Pasta è il piatto predileto da Marco, che da buon italiano la sa davvero cucinare in tutti i modi: semplice, artefatta, lineare elaborata... L'importante? Che sia di valorizzata come trionfo di sapori...

Quella che abbiamo davanti la racconta davvero lunga, è una chitarra fatta rigorosamente a mano da lui, condita della sua famosa salsa rossa, la Spreads Maestoso... Ma andiamo con ordine!

Nella Mela la posta in gioco è alta, la voglia di mettersi alla prova molta, una sfida autentica, quella con se stesso, che lo chef decide di accettare e che porterà ad innumerevoli risvolti...

Nel tardo 2012 lavora alla Piccola Cucina a Soho, e da Cipriani…

Sirio Maccioni, una colonna dell'Alta Cucina, fondatore de Le Cirque [6] lo vuole nel suo nuovo tempio del Gusto per l'apertura del Sirio ristorante al Pierre Hotel dove è di stanza tutto il 2013…

Da girovago dei fornelli arriva anche al Barclay Hotel [7] …

Dal gennaio al maggio invece fa da manager a varie pizzerie della City…

Ma non basta, la voglia di migliorarsi unita a tenacia, fermezza e professionalità Alte lo portano ad iscriversi alla Cornell University presso la facoltà di Food service management.

Eccoci al piatto d'eccellenza, la 'chikka' per palati ricercati, il momento di punta della cena…

Ladies and Gentelman, the Lobster fresca, dai toni d'arancione vivaci, egregiamente servità...

Ancora una volta il Nostro sa stupire la clientela i cui occhi brillano e la bocca in un attimo ammutolisce perchè impegnata a degustare!

La City è una fucina inestimabile di idee, intuito, sperimentazioni creative e Marco ne usufruisce appieno...

Ogni ingrediente, accostamento e metodo di cottura divene spunto per altro... Ecco che da qualche tempo è artefice di veri e propri pasti su misura, come quello di questa sera...

Come funzionano le ormai straricercate in quel di Manhattan cene a domicilio? Hanno il sapore di incontri segreti, intimi, e fanno della convivialità quasi passonalità.

Si prenota come al ristorante ma c'è il gusto dell'atmosfera casalinga. Si mangia a casa del cuoco o di altri, ma dopo il caffè si paga il conto. Si conoscono nuovi amici, nuove identità, nuove anime che in una megalopoli con Manhattan è il non plus ultra, ma si può cenare solo poche sere ogni mese. Sono i ristoranti undergound e nascosti. Non hanno insegne e non fanno pubblicità. Vale però la pena di cercarli, assicurano i nuovi adepti. I domicili si trovano in Rete o tramite amici. Una volta scoperto l'indirizzo si prenota via mail, tramite Facebook e siti come Spice & Spoon. [8] Cook App [9], Eat Feastly [10] con una telefonata.

Ed è fatta: benvenuti nelle case private che, in date prestabilite, organizzano banchetti per ospiti paganti.

Più che cene, eventi. Dimore belle, centrali, di una certa atmosfera. Decisamente elegante. Gli invitati sono pregati di seguire un galateo ad hoc: arrivare puntuali, non dare bidoni all'ultimo minuto e, se soffrono di qualche fastidiosa allergia alimentare, avvisare in anticipo. Autentici movimenti gastronomici, nati in America e nel nord Europa, da qualche tempo furoreggiano anche in Italia. Ritrovi per pochi che, complice la noia per tutto ciò che è normale, stanno diventando sempre più alla moda.

La cena si arricchisce dell'ultima pietanza, rigorosamente fatta dal Padrone di casa... Sua Maestà il sorbetto al limoncello...

Fatto in casa? Che domande la risposta è scontata! I limoni che danno vita alla crema-gelato sono di proprietà di Mastro Maestoso, trasformati in liquore dallo Chef...

Mastro Maestoso di doti ne ha davvero da vendere... il suo stile lo porta ad esser un self made man, tanto da decidere di metter su un piccolo orto domestico che nella Apple battono davvero bandiera, coprendo oltre al mitico Battery Park estrema punta sud di Manhattan, rooftop e loft domestici...

Il vegetable corner è florido e l'idea di coltivare un orticello al quale attingere, in linea con standard ecologisti, salutisti, in linea con il rispetto per l'impatto ambientale: pomodorini per la salsa di sugo tanto utilizzati crescono a go go e... permettono alla fervente fantasia culinaria del Nostro di sbizzarrisi a dovere, purchè con numeri limitati di portate e piatti contenuti...

Questi "limiti" non rispecchiano quelli di Marco che guarda già in grande e decide altrimenti...

Prende forma l'idea di autonomia, con l'impronta di italianità: ecco che da cuoco poliedrico il Nostro si trasforma in piccolo imprenditore ecologico avveduto ed oculato...

Marco compra e di fatto esporta pomodorini attraverso siti online direttamente collegati con suoi referenti di fiducia in Italia, che spediscono merce sempre fresca, di origine sicura, di provenienza

certificata: la catena-trafila agro alimentare si chiude in quel di Manhattan dove il Mastro Maestoso realizza di persona la Spreads Maestoso, salsa tanto richiesta dai clienti a stelle e strisce.

Al momento i committenti del cuoco dei due Mondi sono Chelsea Market [11], Elm health [12], e vari Deli della City...

Ultima portata... Champagne per i palati dei buongustai che a questo punto oltre a quella che ormai tutti chiamano "amazing cena!", in un italiano carico di enfasi, apprezzano anche la compagnia, nuove conoscenze, frutto di future amicizie di cui Marco in questi incontri culinari ha l'onere e l'onore di "imbandire"... la vita!

In un angoletto del suo regno gastronomico scambiamo due chiacchiere con Marco sulla filosofia della buona tavola accompagnata a quella dell'insight imprenditoriale...

Portatate semplici o piatti elaborati, primi e secondi accompagnati da pietanze importanti, accostamenti d'intuito dei palati... frutti autentici dell'"estro" culinario della tua persona...

Quanto lasci "di te" quando sei ai fornelli?

Ogni volta che accendo un fornello è come se ogni altra parte della mia vita sparisca...

Metto sempre tutto me stesso , nel bene e nel male, pagato o meno. Dal fare una banale caprese fino alla lavorazione di un foie gras , il mio cervello, fisico ed anima sono completamente dediti alla realizzazione finale.

Credo che in parte sia questa la controprova di quando una persona affermi che un lavoro lo faccia più per passione che per dovere o per soldi...

Trattare la materia prima va fatto con amore, dal cucinare al comprarsi il mangiare.
Cibarsi è mettere la benzina alla macchina perfetta che è il nostro corpo, non possiamo sottovalutare cosa ingeriamo, ed il nostro fisico ci mostrerà sempre come lo stiamo trattando.

La tua cucina "cuoce" con il fuoco lento della tradizione italiana, percorre strade del gusto consolidate, si destreggia in manicaretti del Belpaese o s'infarcisce, s'impregna di mix di fantasia assoluta, libertà d'improvvisare e revolutionary recipes?

La tradizione italiana mi ha dato le basi per dar sfogo alla creatività. Apprezzo la tradizione ma la considero solo per farmi da trampolino nel riuscire a migliorarla o reinventarla.

Ogni volta cerco qualcosa di bizzarro, di innovativo, qualcosa che affascini anche me... e per fortuna che sono sempre il primo ad assagiare perché a volte certi accostamenti non meritano assolutamente di aver preso forma!
Quando cucino solo per me o per me e la mia consorte preferisco sempre improvvisare, lasciare che sia il caso o il frigofero a decidere cosa andare a tentare... diciamo che di solito va bene dai!

Dopo un passato da chef per vari nomi noti, ora ti diletti organizzando cene nel tuo personale rooftop o recandoti dai clienti che su commissione vogliono degustare le tue prelibatezze... Il piacere della tavola sposa, è convivialità e socialità nella City that never sleeps?

Cosa ti sta regalando questa esperienza sia sotto il profilo professionale che umano...

Mi piace molto buttarmi a capofitto in nuove esperienze...

Mia madre afferma che fin da quando avevo pochi mesi non stavo mai un attimo fermo... ed in un certo senso è ancora cosi!

New York per me in questo momento è la città perfetta , dedita ai nuovi trend, sempre in continuo

movimento e piena di persone che essendo qui si trovano risucchiati in questo vortice che riserva sempre nuove esperienze.

Spesso in questo caos però si perde un po' il contatto con la società fatta di persone e di sano colloquio: queste mie cene sono davvero un ritaglio nella vita di queste persone che si incontrano casualmente, fanno amicizie e apprezzano del buon cibo che amo usare come mezzo di unione tra la loro esperienza culinaria e sociale.

Davvero tanti i blogger e i siti di Eating tours per turisti e cultori dei sapori... tutti possibili concorrenti dello chef Maestoso?

Scherzi a parte, come vedi questo imperversare di moltissimi provetti cuochi ai fornelli della fantasia prima che di quelli della cucina?

Non ti nego che cerco di essere sempre almeno tra i primi a venire a sapere se apre qualche sito o se c'è un qualcosa dove poter organizzare, ma sono veramente piu che contento che questo mondo si stia allargando. Supporto con rispetto e cordialità tutti i miei chef "concorrenti" , anzi, mi trovo spesso ad andare alle loro cene e farci amicizia. Alla fine ci si aiuta anche un po' a vicenda. Il settore è solo all'inizio, ha ancora tantissimo da offrire e da mostrare. Di sicuro continuerò sgomitando a ritagliarmi i miei spazi.

Da riflesso al melting pot umano, vero crogiuolo di etnie, razze e genti difformi, la cucina statunitense è un autentico poo-pourri di gusti, odori, sapori... Quall'è, se c'è in base la tua esperienza internazionale, il piatto più rappresentativo del New York kitchen style?

New York è veramente un Melting Pot. Ho visto cucine e persone provenienti da ogni angolo della terra qui. E' in parte il più grande pregio di questa città. Non mi fa mai annoiare e mi innamoro e la odio ogni giorno. Solo a Manhattan , dove vivo, si contano più di 22.000 attività ristorative, cibo di tutti i tipi e di infinite provenienze.

Se dovessi proprio andare a prendere un piatto che a me ricorderà sempre di New York è senza dubbio l'hot dog: celebri i carretti in quasi ogni angolo che li vendono a pochi dollari, ma buonissimi quelli del famoso Nathan's a Coney Island.

Fin da bambino il piacere di fare un break con un hot dog mentre scorri New York è stato sempre un must.

Di certo è complesso se non addirittura impossibile tracciare un confronto tra cucina italiana e statunitense, non fosse altro perchè, di fatto non esistono canoni "ufficili" d'identificazione culinaria statunitense...

Con basi di ricette alla mano, condimenti, metodi di cottura ci sono dei tratti, veri e propri must del gusto, che, in base a differenze/somiglianze accomunano buongustai italiani e statunitensi?

La cucina Italiana viene da lunga storia e tradizione di dedizione al cibo. Gli States essendo un paese nettamente più giovane da questo punto di vista, non ha molto di caratteristico da offrire per i palati più pretenziosi.

Un po' come in Italia viaggiando da Nord a Sud la cucina diventa sempre più sostanziosa e direi pesante. Prevale il fritto e le proteine molto condite. Di sicuro i buongustai statunitensi dovranno privilegiarsi di un bel viaggio nella nostra terra per crearsi dei giusti canoni da mantenere poi qui negli Stati Uniti, dove ormai niente manca se non un po' di cultura del palato.

La ricetta che avresti voluto scrivere tu...

A mani basse la ricetta della Nutella! Che mondo sarebbe senza Nutella? Anche negli States è un best seller e nei giorni in cui so di andare per certo in palestra cominciare la giornata con pane e Nutella aiuta decisamente la mia felicità.

Le vie del gusto sono davvero infinite. Un accostamento migliore a cui non avevi ancora pensato ed uno peggiore che ti hanno chiesto clienti newyorkesi presunti intenditori d'Alta Cucina...

Una volta mentre lavoravo da Sirio Maccioni è salita una comanda dove un cliente importante ha chiesto una pasta in salsa di formaggio (la famosa, ma solo qui Alfredo sauce) con pollo e gamberetti. Dopo minuti di shock e rifiuto psicologioco il piatto è stato mandato in sala. Una delle poche volte che ho preferito non assaggiare.

Un ottimo accostamento che non avevo prima di venire a vivere qui l'ho impiattato una sera per un cugino che mi ha richiesto una cena per il compleanno della moglie, specificando che lei amava profondamente l'agnello in crosta dolce di pistacchi e cashew al miele. Io evito l'agnello per mie credenze personali ma quando costretto almeno all'assaggio faccio eccezioni. E quella volta l'eccezione è davvero valsa la pena, quel dolce con la care d'agnello era un gioia di contrasto nel palato! Ho dato solo un morso però...

Incertezze sul futuro, tagli e perdite del lavoro, recessione: sono gli effetti della crisi economica che nel 2014 morde più che mai...Così i menù dei ristoranti si "attrezzano" facendosi «a misura» di tasca...

L'olimpo culinario d'altro rango come reagisce? Non ne soffre vista il target,“nicchia” di clientela cui è costituita... Come riesce a mantenere standard massimi di qualit**à d'eccellenza rivolta a pochi “eletti”, fronteggiando comunque il periodo critico?**

A dir la verità, nello specifico di New York , che è però un mondo a parte anche dagli Stati Uniti, ad oggi la crisi sembra davvero passata e le attività ristorative si son davvero riprese e sono pronte ad offrire ad un mercato che è tornato davvero in voga. Ho vissuto il pieno della crisi in Italia e quello che ho visto mi ha davvero spinto a cambiare aria, a dire un po' egoisticamente "ciao ci vediamo dopo" e quel dopo sembra veramente lontano ancora. La crisi intacca molto l'alta cucina, dispendiosa e sempre meno accessibile, dando spazio alle attività che puntano più su un cibo di media qualità ma servito più blandamente ed in maniera veloce.

Ho sentito ultimamente di un aumento di numero di fast food in Italia e di chiusure di ristoranti ormai ne ho ormai le orecchie piene.
Forse questa moda di chef in TV stava salvando un po' la situazione, ma purtroppo la crisi ha fatto danni irreparabili in svariati settori e tristemente l'alta cucina è tra i primi settori ad esser colpiti.

Da chaf a infinite stelle a... Cosa c'è nell'immediato futuro del Maestro Maestoso? E' proprio il caso di dire, perdona l'espressione, cosa "bolle in pentola"?

Nel 2014 ho deciso di focalizzarmi su quello che qui chiamano il 'front of the house' ovvero la 'parte davanti della casa' in gergo la sala.

Gli chef sono parte fondamentale delle attività ristorative ma non sono i soli a mandare avanti la baracca. Il servizio è molto importante e la gestione complicata, una buona pasta non basta a mandar avanti un ristorante...

Da poco mi sono iscritto ad un corso universitario, Food Service Management, alla Cornell University e da qualche mese ho avuto l'occasione di gestire da manager un ristorante Italiano qui nella grande mela.

Proprio ora, a settembre aprirò da General Manager una nuova catena di ristoranti italiani e sono davvero over the moon per questa piccante avventura. Naturalmente terrò attivo la mio esser chef inside facendo queste cene e lezioni con i siti web. La seconda metà del 2014 mi sta spremendo veramente fino all'osso ma sono più che pronto e carico per dare il meglio su tutti i fronti.

Source URL: http://ftp.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/lo-chef-marco-maestoso-dai-rooftop-ai-loft-di

Links
[1] http://ftp.iitaly.org/files/apertura1410887761jpg
[2] http://www.casamaestoso.com
[3] http://www.gamberorosso.it
[4] http://www.ilconviviotroiani.com
[5] http://www.afmbanqueting.it
[6] http://www.lecirque.com
[7] https://www.ihg.com/intercontinental/hotels/gb/en/global/explore/barclay
[8] http://www.spiceandspoon.com
[9] https://www.cookapp.com/en/
[10] https://www.eatfeastly.com
[11] http://www.chelseamarket.com
[12] http://www.elmhealth.net