

Un cuoco a domicilio? Molto di più: è un artista

Vicentino, ha anche due diplomi musicali (passione di famiglia) in violino e pianoforte

Denise Battistin

Mario Consagro è un personal chef. O come si definisce lui, un partnerchef: "Cioè qualcuno che cucina per il cliente a domicilio, interpretando i suoi gusti ed esaudendo i suoi desideri - spiega - dandogli il cambio ai fornelli solo per il tempo di una cena o di un evento, ma senza sostituirlo mai veramente. Insomma, fargli da spalla: mentre si gode la serata in relax con i suoi ospiti, il sottoscritto si occupa di tutto quello che è la preparazione dei piatti, fin dalla scelta degli ingredienti che devono essere sempre di prima qualità".

Trentasei anni, da 15 nella ristorazione, Mario Consagro ha messo a frutto la sua passione per la cucina, pur mante-

nendo la sua professione di consulente enogastronomico. E dire che è diplomato al Conservatorio in violino e pianoforte: «Questa - racconta - è una tradizione di famiglia. Mio nonno ha fondato un conservatorio a Foggia e poi mio padre è stato per tempo preside di un altro. Anche i miei due fratelli sono diplomati in pianoforte». L'esigenza di esprimersi fra i fornelli gli viene soprattutto dalla voglia di far capire al cliente non solo quello che sta mangiando ma in che modo è cucinato e perché. «È quasi un'esigenza, la mia - spiega - che mi porto dentro da tempo e che è stata anche la molla per aprire un ristorante (n.d.r. "Al Piròn" in contrà S. Silvestro) al quale ho lavorato per cinque anni, per poi decidere che la mia vena artistica - la musica

ne è un'altra componente - si poteva esprimere meglio nel diventare cuoco a domicilio".

Da qui inizia la sua avventura che si fa di volta in volta sempre diversa, a seconda del committente.

Per questo motivo, Mario prima di tutto esegue un sopralluogo in casa del cliente, lo intervista e poi imposta il menu scelto a volte dal ricettario che lui ha preparato - cercando di cogliere il più possibile non solo i gusti e le esigenze del cliente, ma anche le sue tradizioni culinarie, le piccole voglie e i riti del cibo secondo la sua cultura e ceto sociale. "Bisogna davvero essere un po' psicologi - sottolinea - e molto aperti mentalmente, senza preclusioni o formalismi per poter entrare in sintonia con la persona per la quale cucini e creare quindi

un buon feeling che dia sapore non solo ai piatti preparati, ma all'intera serata".

Parte importante è la spesa: l'acquisto degli ingredienti è davvero un caposaldo del lavoro del cuoco, il quale interpreta la stagionalità dei prodotti in modo appropriato, aggiungendo fantasia e creatività anche alle scelte in apparenza più banali. "È vero che chi ti cerca e ti ingaggia per una sera vuole innanzitutto essere stupito. Ma l'importante è farlo sempre nel modo giusto: non occorrono ostriche e champagne - anche se mi è capitato di preparare un risotto usando lo champagne al posto dell'acqua di cottura - ma bastano alle volte delle piccole idee semplici che riportino i commensali al piacere quasi infantile della tavola".

Mario, infatti, cita fiori di zucca fritti attesi con impazienza dai convitati di una cena chic oppure il piacere della padrona di casa di fronte a una purea casalinga, preparata come quella della nonna. "Per il mo-



Il cuoco Mario Consagro, alias "partnerchef". La sua attività è assai richiesta non solo nel Vicentino. FOTO DI FRANCESCO DALLA POZZA

mento ho lavorato soprattutto nel Veronese e nel Trevigiano - racconta - preparando cene anche per 60 invitati, dove ho potuto sbizzarrirmi con ricette un po' particolari come la pasta spadellata con dadolata di

zucca all'acciuga e cannella, oppure con finocchi e pancetta o salmone affumicato. O inventando spiedini di ananas, gambero cotto conditi a sorpresa da gocce di cioccolato fondente fuso". ♦