

RASSEGNA STAMPA SPAZIO7

TESTATA: Corriere ed. Torino

DATA: 17 novembre 2018 – pag. 11

Alessandro Mecca



San Paolo Alessandro Mecca, 34 anni, è chef del ristorante Spazio 7

«Ai miei ragazzi della brigata ho detto: questo è solo l'inizio»



Mi definisco un cuoco di gesto, mi piacciono gli chef che tagliano, impastano

Si presenta: «Sono un cuoco di gesto». La stella di Alessandro Mecca, 34 anni, torinese, chef di Spazio 7 «nasce per gioco».

Quale gioco?

«Da bambino, nel ristorante di papà, "Il Crocetta". Ho sempre giocato in cucina: rompere le uova, impastare...».

È sempre rimasto un gioco?

«No, è anche stato "un castigo"».

In che senso?

«Studiavo ragioneria, non ero uno studente modello. E allora papà si convinse, per il mio bene, che sabato e domenica era giusto passassi un po' del mio tempo nella sua cucina. Ho iniziato a fare il lavapiatti».

Poi?

«Papà Donato ha un cuore grande, io amavo e amo questo mestiere. Grazie a lui sono iniziate le prime esperienze da Costigliole, con la mitica signora Lidia e i suoi figli Piero e Ugo che non smetterò mai di ringraziare. E poi al Sorriso di Soriso, per finire nel 2007 al Dom di San Paolo».

Papà il primo maestro. Poi?

«Tanti, con una particolare passione per i "cuochi di gesto", più che per quelli concettuali».

Che significa?

«Ho una visione un po' romantica, mi piace il cuoco che taglia la carne, impasta».

E lavora?

«Una media di 13 ore al giorno, sei giorni a settimana. Per il resto resta poco spazio, sì, anche per la vita privata».

La vostra specialità?

«I primi o l'agnello».

Cosa ha detto alla brigata?

«Grazie, a tutti, la prima stella è nostra. Ma è solo l'inizio».

Come un vero allenatore di calcio?

«Tifo Milan». In fondo anche Gattuso è un allenatore di gesto.

G. Tim.

© RIPRODUZIONE RISERVATA