



Martino Ruggeri

Chi sono

Non mi piace identificarmi in un tipo di cuoco o di cucina, ho una visione del mondo ristorativo molto ampia, non mi piace mettermi limiti che possono essere legati alle mode e ai tempi in cui viviamo.

Voglio essere libero di potermi esprimere con tutti i mezzi che ho a disposizione; senza però mai dimenticare chi sono e da dove vengo.

Voglio vivere appieno la mia passione, trarne egoisticamente tutto il piacere che da essa ne deriva nel processo creativo, per poi riviverlo negli occhi della gente che mi circonda e che assaggia quello che faccio.

Il mio primo ricordo legato alla cucina in senso lavorativo è sicuramente legato a mio fratello maggiore, il quale mi emozionava tantissimo con i suoi racconti e con le sue esperienze vissute in grandi realtà ristorative, mi faceva sognare, mi faceva viaggiare con la fantasia.

Attualmente sono Head Chef al tre stelle Pavillon Lodoyen di Parigi, Martino Ruggieri. Tra le mie esperienze posso citare quelle al ristorante La Pergola di Heinz Beck e L'Atelier de Joel Robuchon a Parigi. Nel mio progetto culinario emerge con forza l'internazionalità applicata ai prodotti della mia terra d'origine, la Puglia, dove metto in evidenza il gusto del passato, con ricette caratterizzate da una fortissima originalità.

Per quando riguarda invece la parte più personale e familiare sicuramente la mia famiglia ha segnato in modo fondamentale la mia infanzia: da piccolino, vivendo con i miei nonni in campagna, apprezzavo la vera essenza della cucina in una dimensione più reale, come fonte di vita e di sostentamento. Quale ricordo, e quale forma di apprendimento può essere più marcante rispetto ad un bambino che vive nella natura che al mattino presto va a raccogliere nell'orto i legumi con il nonno e subito dopo li cucina con la nonna.

Bocuse d'or

Il Bocuse d'or è secondo me il concorso più completo in questo momento che ci permette di confrontarci sotto più aspetti fondamentali.

La tecnica, la velocità, la capacità di controllare la pressione, la riflessione, la modernità e l'innovazione, la creatività, saper essere leader, essere in grado di organizzare una squadra. Per me il Bocuse d'or rappresenta il tutto. Rappresenta il mio punto di arrivo ed il mio punto di partenza. Il mio punto di arrivo perché io oggi ho 30 anni e dopo le esperienze che ho avuto credo di essere pronto per affrontare questo concorso fatto di più aspetti fondamentali.

Voglio confrontarmi con i miei colleghi sotto ogni aspetto, è senza dubbio per me un modo di prendere le misure sul mio livello in questo momento della mia vita.

Ho inviato la mia candidatura perché da tempo con il mio chef Yannick Alleno parlavamo dell'idea Bocuse d'or. All'inizio ero un po' scettico perché conoscendo il concorso, mi spaventava l'idea di dover abbandonare per un certo periodo il mio lavoro a Parigi. Ma poi riflettendo ho capito che questa era l'occasione della mia vita e che dovevo fare di tutto per vincere. Ho stilato un programma di allenamento con la mia squadra. Abbiamo un certo periodo di tempo per capire come comporre le ricette, e poi in un secondo momento abbiamo previsto una serie di allenamenti giornalieri in diverse cucine e luoghi con pubblico per abituarci alla competizione del primo ottobre.



Penso che una delle cose fondamentali che possono portarci alla vincita di questo concorso sia effettivamente la capacità di fare gruppo e di preparare il tutto con grandissima attenzione al minimo dettaglio. Ho voluto creare un gruppo di persone valutando innanzitutto le sinergie che si possono creare tra i vari componenti a livello umano. Ho la fortuna di avere come guida essenziale Yannick Alleno già Bocuse d'argento nel 1999 e di disporre di tutti i suoi mezzi quali grande tecnica, conoscenza del concorso, e disponibilità di persone disposte ad aiutarmi in tutto quello che concerne una visione generale del concorso e anche di una buona disponibilità economica.

Ho scelto come coach Luigi Taglienti, stella Michelin al ristorante Lume di Milano, perché credo che abbiamo molte cose in comune, in primis le origini, la Puglia, quindi la migrazione e poi la voglia di stupire e di inventare la ristorazione del domani, mai a discapito del gusto.

Come commis ho scelto un giovane ragazzo belga, ho voluto fortemente questo ragazzo con me nonostante non sia italiano, perché ha all'attivo parecchi concorsi in Francia quindi mentalmente sa come gestire lo stress in un concorso come il Bocuse d'or, e in più lavoriamo insieme da parecchio tempo. Guardando alle edizioni passate e alla gente che le ha vinte di recente come i paesi del nord Europa o gli Stati Uniti, mi sono reso conto che il candidato è probabilmente la punta dell'iceberg. Ci vuole una base fortissima ed un'unione a livello nazionale che dovrebbe coinvolgere gran parte dei cuochi italiani, più siamo e più potremo costruire qualcosa di geniale e soprattutto buono. Tutte queste persone dovrebbero mettere a disposizione tutta la loro conoscenza, i loro mezzi e la volontà di vedere l'Italia sul podio. Vorrei che tutti i candidati italiani fossero comunque presenti alla costruzione di questo sogno e se io non dovessi farcela a passare la selezione italiana allora io sarò pronto a portare tutto il mio sostegno alla riuscita di questo grande obiettivo.

Ci vorrà passione, volontà, creatività, e tanta forza e grinta.

Vincerò io il Bocuse d'or perché a questo punto della mia carriera professionale mi sento abbastanza completo da affrontare tutte le prove del concorso mentali e fisiche.

Perché ho un gruppo alle mie spalle pronto a sostenermi ed a spingermi moralmente e tecnicamente a vincere questo concorso.

Perché sto lavorando sodo tutti i giorni per questo obiettivo e non me lo lascerò scappare.