

Marco Sbaìlò: storia di un
giovane cuoco affascinato
dalle parole di Bottura



La lettura di un'intervista a Massimo Bottura gli ha cambiato la vita. Stiamo parlando di Marco Sbailò, tra qualche giorno 20 anni, studente in "Scienze del Turismo" presso l'Università Federico II.

Era un tranquillo studente del liceo scientifico "B. Mangino" di Pagani quando in rete si imbatté nelle parole di Bottura. Fu folgorazione immediata. In un attimo capì di aver sbagliato la sua scelta scolastica e corse subito ai ripari. Dopo tre mesi diventò studente presso l'attuale Ipseo "D. Rea" di Nocera Inferiore, l'istituto alberghiero per intendersi.

Dal primo giorno in cui varcò l'ingresso della nuova scuola, ebbe la certezza di aver intrapreso la strada giusta. La convinzione si rafforzò quando incominciò a visitare e a operare nelle cucine dei ristoranti.

Partì dal terzo anno, quello in cui si ottiene la qualifica professionale e inaugurò l'esperienza faticosa, ma affascinante, di stagista: venti giorni in un ristorante tipico francese a Est di Parigi. Al ritorno, ancora più convinto, si immerse nelle sudate carte e studiò i libri di Bottura e Pellegrino Artusi dedicandosi contemporaneamente a una ricerca sulle radici della cucina tipica campana.

Fondamentali momenti formativi sono stati per lui: il periodo al "Towers Hotel" di Castellammare di Stabia, nel 2014, e quello all'"Hotel Raito", nel 2015, con lo chef Francesco Russo.

Un'altra esperienza da ascrivere nei suoi annali professionali è quella che sta vivendo attualmente, incominciata la scorsa estate.

Marco è uno degli aiuti del poliedrico e geniale Pasquale Torrente del ristorante "Al Convento" di Cetara, uno chef il cui nome non ha bisogno di presentazioni. Proprio qui alla festa di Natale organizzata da Pasquale, ho incontrato Marco, un piccolo uomo che conoscevo da sempre avendo abitato nello

stesso complesso residenziale.

Stupore e un pizzico di orgoglio mi destarono per capirne di più. Contemporaneamente, ricordai che, qualche giorno prima, aveva preparato una ricetta per gli spaghetti dell'associazione "Libera contro le mafie". Si tratta di un piatto preparato con ingredienti locali da cui fuoriesce il profondo rispetto per il cibo appreso dalla nonna che, insieme alla lettura dell'intervista a Bottura, ha svolto un ruolo fondamentale per la sua scelta professionale.

Ecco adesso la ricetta che l'ha fatto conoscere a un pubblico più ampio.



Spaghettoni con burrata, corbarini e tarallo

Ingredienti per 4 persone

320 g di spaghettoni

150 g di burrata vaccina fresca

80 g di corbarini secchi sott'olio

40 ml di olio di conservazione dei corbarini

40 ml di olio evo

1 mazzetto di basilico

briciole di tarallo bollito con finocchietto q.b.

pepe q.b.

sale q.b.

Tagliate a julienne i corbarini secchi, ricavate un cuore di burrata e tenete a temperatura ambiente.

Nello stesso tempo, sbollentate le foglie di basilico, immergete in acqua ghiacciata, sgocciolate, centrifugate con un filo di olio e in seguito setacciate.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, alzatela ancora al dente e mantecatela nel fondo di olio evo, olio di conservazione dei corbarini, gli stessi tagliati a julienne e aggiungete un mestolo di acqua di cottura.

Per impiattare, appoggiate il nido di spaghetti su una pennellata di centrifuga al basilico, appoggiate il cuore di burrata al centro del nido e cospargete con le briciole di tarallo al finocchietto.