

# Intervista a Marco Manca

---

## *Con i sapori del cuore*



E' fine estate in una regione d'Italia, la Puglia, dove il sole riscalda il cuore donando luce e sapore a ciò che pochi sanno trasformare in ricette culinarie degne di nota!

Marco Manca, cuoco per vocazione e "creatore" di piatti particolarmente prelibati, ha il grande dono di saper trasformare la conclusione di una lunga giornata di lavoro in un momento di magica convivialità avvolta dalla tenerezza di chi del cibo ne ha creato un sentimento d'amore.

E' a San Vito dei Normanni, nell'Alto Salento della Puglia, che si svolge la breve ed intensa intervista al cuoco Marco Manca:

### **Marco, raccontaci qualcosa di te?**

Sono nato nel 1992 a Ceglie Messapico, nel cuore della Food Valley, la Valle d'Itria. Una città nel cuore della Puglia, una delle 21 regioni d'Italia, per poi trasferirmi a San Vito dei Normanni, una cittadina in provincia di Brindisi, nell'Alto Salento. Lì ho frequentato le scuole primarie e dell'obbligo proseguendo gli

studi superiori presso il Tecnico Commerciale per il Turismo di Ostuni ove ho conseguito il diploma di maturità.

Ho avuto un'infanzia felice. Mia madre e a mia nonna sono state, e lo sono ancora, i miei punti di riferimento che mi hanno permesso di essere l'uomo che sono oggi.

### **Tre aggettivi per definire la tua personalità?**

Discreto, osservatore e preciso.

### **Come e dove inizia il tuo percorso tra i sapori del cibo?**

Più che di un percorso parlerei di un viaggio attraverso i sapori che possono rendere migliore la vita di una persona: il cibo.

Il mio viaggio inizia da molto lontano. Già da bambino nutivo il desiderio di conservare nel tempo le tradizioni culinarie che mi hanno insegnato le figure femminili che mi hanno cresciuto, come per esempio mia madre e mia nonna. Sentivo l'odore delle pietanze che mi preparavano e il mio cuore batteva.

La mia attività professionale invece inizia a Capri all'età di 21 anni e prosegue all'estero. Parigi, Gottemburg, in Svezia, poi a Budapest, a Praga e in altri Paesi europei.

### **Qual è stata l'esperienza internazionale più significativa per il tuo lavoro?**

E' stata Parigi con il suo classicismo. Il classicismo francese ha scaturito in me una maggiore curiosità verso il mondo della cucina poiché il loro mondo è, a mio parere,

fondamentalmente e completamente diverso dal nostro.

**Cosa significa per te iniziare la preparazione di una pietanza?**

Iniziare a preparare un piatto per me significa guardare il cibo con gli occhi del cuore. Nel mio vocabolario vale il detto: "Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei" di Savarer.

**Quali sono le tue sensazioni quando cucini?**

Avverto un amore passionale. E' come una donna che si lascia desiderare e che non allontano mai da me.

**Cos'è l'ospite per te a cena?**

E' colui che deve sentirsi meglio che a casa propria. Deve sentirsi accolto nel vero senso della parola.

**Negli ultimi anni si nota la tendenza a rivisitare gli antichi sapori unendoli a nuove ricette. Che ne pensi? Sei d'accordo con questa innovazione?**

Sì perché ritengo che sia un modo per migliorare il nostro passato e il nostro presente guardando al futuro.

**A tuo parere cosa accompagna al meglio dei buoni cibi?**

Preferisco usare il plurale: gli accompagnatori, se così vogliamo definirli, sono olio e vino perché ... *in vino veritas!*

**Quali sono le tue pietre miliari?**

Il mio lavoro e la mia famiglia anche se spesso è difficile conciliare entrambi. Nel mio lavoro non ci sono limiti, né di orari e né di disponibilità sia verso l'ospite e sia verso i colleghi.

**Un'ultima domanda. Qual è il tuo piatto preferito e perché?**

Sono le penne rigate al pomodoro di mia madre perché quando i cibi vengono creati con il cuore, non solo con la testa, come sa fare lei, hanno un sapore unico ed inimitabile. Diventano la ricchezza del mio cuore.

Ed è con questa lode alla vita e all'amore puro che si conclude l'incontro con

**Marco Manca**

divenuto per me, dopo questa intervista,

*Il cuoco del cuore*