

| **persone** |

**F**abiana Quadrelli è una tipa tosta, in cucina e nella vita. Lo ha dimostrato anche nella Antonino Chef Academy 2021, la serie tv di sei puntate in cui 10 concorrenti dai 18 ai 23 anni con esperienza in cucina si sono sfidati per aggiudicarsi un tirocinio di sei mesi a Villa Crespi, il ristorante dello chef Antonino Cannavacciuolo e di sua moglie. La Quadrelli è arrivata seconda, ma ha avuto modo di dimostrare tutto il suo valore. La giovane barese si è diplomata al liceo scientifico Scacchi di Bari, niente scuola alberghiera. «Durante gli anni del liceo, quando iniziavo a cercare di capire cosa fare, mi sono guardata allo specchio e mi sono detta: non c'è nulla che mi interessi veramente, ad eccezione della pasticceria. Così ho valutato l'idea di intraprendere questa strada». Ha iniziato dalla scuola di cucina **Cast Alimenti**, a Brescia, dove ha frequentato il corso di alta pasticceria di quattro mesi, più tre mesi di stage in aziende. «Ho avuto a che fare con maestri di alto calibro, ma quattro mesi sono pochissimi, poi sta a te approfondire ciò che ti interessa, infatti ho sempre continuato e continuo a studiare e imparare».

La sua prima esperienza in cucina è a «La Bul» di Antonio Scalera. Ma fin dall'inizio ha ben chiara una cosa: farà sempre pasticceria e ristorazione, non vuole dedicarsi solo alla prima. «Nell'estate 2019 ho lavorato nella pasticceria di Borgo Egnazia, esperienza molto bella, ma lì ho capito che la ristorazione ti dà quel picco di adrenalina che il laboratorio di pasticceria non ti concede, almeno non a me».

Dopo la pausa forzata del Covid, ad ottobre 2020 Fabiana Quadrelli approda al Riva, il ristorante situato alle spalle del Petruzzelli. «È un ambiente che mi piace, con lo chef Danilo D'Attolico e il sous chef Antonio Pignataro mi trovo benissimo. E anche i proprietari sono eccezionali, non essendo ristoratori si affidano tanto a noi. E noi ci impegniamo tantissimo tutti i giorni per dare il massimo». Avendo appena 23 anni, si ritrova quasi sempre ad avere a che fare con colleghi più «anziani».

«L'altro giorno Antonio mi ha detto: «Io lavoro da 24 in cucina». E gli ho risposto: «Io nemmeno ce li ho 24 anni! E siamo scoppiati a ridere».

**Come è stato star fermi tanti mesi?**

«Essendo una a cui non piace perdere



*La ristorazione pugliese ha un nuovo astro nascente. È arrivata seconda alla Antonino Chef Academy 2021*



# FABIANA QUADRELLI

del tempo, quel lungo periodo di riflessione è stato bello all'inizio, magari per schiarirsi le idee, ma non vedevo l'ora di tornare al lavoro, perché, come si dice, «lavorare nobilita l'uomo» e stare ferma mi deprime da morire.

**Com'è stata l'esperienza in tv?**

«Pazzesca! A parte le frivolezze del conoscere Cannavacciuolo e andare in tv, è stata un'esperienza indescrivibile. Il mettersi alla prova in quella maniera, l'affrontare le sfide con gli altri concorrenti ti mette davanti a te stesso, non puoi contare su nessun altro se non su te stesso. E questo mi ha tirato fuori quell'energia che per vari motivi avevo un po' perso».

**Cosa hai imparato?**

«Tantissimo. In ogni puntata Cannavacciuolo e gli ospiti spiegavano i loro piatti e i loro prodotti. Quindi... si possono dire le parolacce?».

**Senza esagerare.**

«Minchia se ne ho viste di cose nuove! Ognuno ha parlato della sua

*Lavora al «Riva», uno dei migliori ristoranti di Bari. Dove il suo dolce «da finale» entra nel nuovo menù*

idea di cucina. Ho conosciuto Quique Dacosta, tre stelle Michelin, il cui motto è «cucinare bellezza», non quella estetica ma quella dei sapori che scatenano emozioni. Un concetto che mi piace molto e che voglio sviluppare nei prossimi anni».

**Cosa farai nei prossimi anni?**

«Non ho ancora ben presente come sviluppare la mia figura da qui a 10 anni, anche perché non sto seguendo il classico percorso «alberghiero-gavetta-ristorante di proprietà». Non sono fatta per seguire le strade canoniche. Sarà l'esperienza a farmi capire ciò che voglio e ciò che non voglio. Mi prenderò il lusso di poter cambiare idea».

**Ma qualche idea ce l'avrai già...**

«Di certo voglio fare qualcosa di speciale, non solo nel mondo della ristorazione. Voglio essere come un'ape che salta tra i fiori. Per esempio ho capito che fare tv mi piace molto, ma vorrei fare anche un corso di recitazione».

**Cosa preferisci cucinare?**

Al momento preferisco mangiare il salato e cucinare il dolce.

**Qual è la tua filosofia di cucina?**

Credo che ogni piatto deve parlare di me, altrimenti questo lavoro non ha senso.