



Frank Rizzuti. Addio a un grande cuoco del Sud

Luciano Pignataro (February 18, 2014)



Francesco, Frank per gli amici di Facebook, è stato il primo Cuoco lucano ad aprirsi alla rivoluzione gastronomica della nuova cucina italiana

Francesco Rizzuti è morto, non ci sono parole per descrivere il dolore che stiamo provando per questa notizia temuta che ci illudevamo non dovesse mai arrivare.



Francesco, Frank per gli amici di Facebook, è stato il primo Cuoco lucano ad aprirsi alla rivoluzione gastronomica della nuova cucina italiana. Prima con lo splendido lavoro realizzato all'Antica Osteria Marconi, poi con la consulenza al ristorante Dattilo di Roberto Ceraudo dove ha conquistato la stella Michelin. La sua era una cucina essenziale, capace di giocare con la tradizione rendendola leggibile e facile anche fuori dalla sua amata Basilicata.

Francesco era un entusiasta dalla vita e amava profondamente il suo lavoro: presente in ogni occasione con generosità, umiltà e coraggio, fra i pochi capaci di mettersi in discussione e di ascoltare.

Un amore per la vita che il terribile male di cui soffriva da qualche mese non ha mai messo in discussione, ha continuato con creatività a postare ricette, foto, eventi senza mai usare Facebook come paraconfessionale per piangersi addosso.

In autunno l'orgoglio di essere la prima stella Michelin della Basilicata.

Poco prima di morire, travolto in pochi giorni dalla malattia, l'ultima soddisfazione: entrare nella mappa dei cuochi italiani di Fool.

Un risultato raggiunto grazie al nuovo rapporto d'amore con Ilaria: insieme avevano aperto un bellissimo spazio nel centro di Potenza, Frank Rizzuti Cucina del Sud, divenuto ben presto punto di riferimento dell'Italia gastronomica. Indimenticabile il Ferragosto 2012 trascorso tra amici in allegria.

"Dobbiamo ricordare Frank per la sua bella cucina colta e pulita, la sua capacità di centrare i sapori e di diventare un punto di riferimento in Basilicata", così Peppe Palmieri saluta l'amico dopo essergli stato vicino in questi ultimi mesi.

Solo un meridionale può capire davvero cosa significa fare innovazione in una terra difficile, in una regione i cui abitanti messi insieme non raggiungono quelli di Bologna. Lui piano piano è uscito dall'isolamento proprio grazie alla rete, è stato uno dei rari casi per capire come un cuoco può usare il web.

Il suo esempio è uno dei motivi per cui si può avere ottimismo nella vita. Oggi lo ricordiamo con le ricette che ha regalato al mio blog, l'ultima volta un mese fa, lo spaghetti al pomodoro!

Non so se riuscirò mai più a tornare a Potenza.

Spaghetti di Gragnano al pomodoro

di Frank Rizzuti

Ingredienti

Spaghetti artigianali 360 gr



800 grammi di San Marzano Dop

3 spicchi di aglio

Olio extravergine qb

Sale

Basilico fresco un mazzetto

Mettere sul fuoco una pentola di acqua dove lesseremo gli spaghetti .

Mettere in un padella il pomodoro ed incominciare a farlo cuocere a fuoco medio per 6 minuti circa affinché si asciughi ma non troppo, schiacciare i pelati leggermente con la forchetta, aggiustare di sale, aggiungere due spicchi di aglio schiacciati con il palmo della mano e alcune foglioline di basilico.

Buttare gli spaghetti e tenerli sul fuoco fino a tre minuti prima della cottura al dente, scolarli e unire al pomodoro e incominciare a mantecarli fino a cottura unendo man mano l'olio extravergine.

Impiattare e completare con il rimanente pomodoro ed il basilico rimanente.

Ciao grande Cuoco!

Link al blog di Luciano Pignataro [>>>](#) [2]

Source URL: <http://www.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/frank-rizzuti-addio-un-grande-cuoco-del-sud>

Links

[1] <http://www.iitaly.org/files/37426frankrizzuti1392748025jpg>

[2] <http://www.lucianopignataro.it/>