

# Una statua di margarina: medaglia d'oro per lo chef Andronico

RIMINI – Marco Andronico di Sannicola ieri è stato premiato con una medaglia d'oro nella sesta edizione del “Campionato della cucina italiana”, indetto dalla Federazione Italiana Cuochi e che si è svolto a Rimini dal 27 al 30 marzo. Marco, già campione assoluto nell'edizione 2020, ha presentato alla giuria (categoria – Artistica D2) una statua interamente lavorata a mano e realizzata con 80 chilogrammi di margarina vegetale. In poco più di tre mesi di lavoro, giorno dopo giorno, ha plasmato con le sue mani e dato vita a Ryana: l'Avatar degli abissi.

I dettagli di Ryana sono stati realizzati interamente a mano, grazie ad un lavoro chirurgico di precisione e dedizione. Ai suoi piedi si nota la presenza di un polpo, i cui tentacoli avvolgono altri elementi marini, tra cui delle conchiglie e una tartaruga.

Oltre agli 80 kg di margarina vegetale, Marco ha utilizzato del colorante alimentare oro e argento in polvere e realizzato il fondale marino con granelli di cioccolato.

Significato di Ryana: *“Il mondo sta soffocando a causa dei rifiuti che finiscono nel mare, lo stesso dove trascorriamo le estati felici e ci emozioniamo guardando un tramonto. Il tema ambientale è ormai un'emergenza: da qui nasce, prima nel mio cuore e poi dalle mie mani, la piccola regina Ryana. Ho voluto rappresentare l'avatar Ryana che, in qualità di regina degli abissi del mare, incontrandosi con l'uomo, considerato lo sfruttatore della natura, lo redime e lo convince a rispettare l'ambiente. Ryana ha in braccio il suo piccolo che vuole proteggere dall'azione erosiva dell'uomo e al quale*

*vuole lasciare in eredità un mare pulito e vivibile. Se ognuno di noi si comportasse come l'avatar Ryana, contribuirebbe fattivamente alla salvaguardia della natura. Il nostro benessere e quello delle generazioni future dipende anche dal modo in cui viviamo e ci comportiamo: ce lo dice anche lo sguardo fiero di Ryana, che con il suo grande amore materno vuole proteggere il suo "cucciolo" e ravvedere tutti gli uomini".*



### **Cenni biografici Marco Andronico**

Originario della provincia di Sannicola, in provincia di Lecce, classe 73, dopo una lunga formazione da autodidatta, da 12 anni è il proprietario della pasticceria Picci&Capricci di Sannicola.

Il suo motto è "volere è potere" ed infatti, grazie alla formazione continua e il riscontro positivo della sua clientela si specializza anche nel cake design. Andronico vuole "lasciare il segno"; in tutto il suo percorso professionale esprime determinazione e grinta, tanto che crea anche la linea "Marcolino": dolci della tradizione e inediti, al gusto nocciola. Negli ultimi anni infatti si afferma ulteriormente nel panorama della pasticceria italiana e dell'arte bianca, collezionando numerosi riconoscimenti

pubblici, tra cui cinque medaglie di bronzo e dieci di argento.

Nel 2020 merita la medaglia d'oro e la coppa di campione d'Italia nel "Campionato della cucina italiana" organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi e nello stesso anno l'argento nel "Campionato mondiale miglior panettone al mondo". Nel 2021 vince il bronzo per la "Miglior Colomba d'Italia".

Viene recensito dalle maggiori testate giornalistiche del settore e invitato come pastrychef in trasmissioni televisive. E' docente in corsi di formazione e attualmente ricopre l'incarico di delegato provinciale della Federazione Internazionale, Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria. La sua pasticceria ha il titolo "Top Quality argento 2021", certificazione attribuita dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria e dal 2014 fa parte del circuito "Eccellenze Italiane".

Ad ottobre del 2021 riceve due medaglie di bronzo, sia nella categoria "tradizionale" sia in quella "decorato", al Campionato Mondiale del Panettone (organizzato dalla Fipgc) e nello stesso mese, il certificato di eccellenza e la qualifica di Maestro Pasticcere dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, per l'alta professionalità dimostrata come membro dell'Equipe d'Eccellenza di Pasticceria.

Infine Marco Andronico si distingue per l'attenzione verso la sua clientela, per la cura maniacale nei dettagli, per la scelta e l'utilizzo, in base alla stagionalità, di materie prime di altissima qualità e per l'utilizzo costante del suo ingrediente preferito: la passione.