

"Racconto Ischia, le sue contraddizioni e le sue bellezze": l'intervista allo chef stellato Nino Di Costanzo

2025-05-12 08:18:15 di Carola Desimio

URL:<https://forbes.it/2025/05/12/racconto-ischia-le-sue-contraddizioni-e-le-sue-bellezze-lintervista-allo-chef-stellato-nino-di-costanzo/>

"A volte, per cambiare il destino di un luogo, basta guardare con occhi diversi ciò che gli altri scartano". È ciò che ha fatto **Nino Di Costanzo**, chef con due stelle Michelin, quando ha raccolto una vecchia porta abbandonata vicino al Castello Aragonese di Ischia. "Qualcuno l'aveva buttata via. Io ci ho visto qualcos'altro", racconta. Quella porta oggi è l'ingresso del suo ristorante, il **Daní Maison**, costruito nella vecchia casa di famiglia, in un terreno che un tempo era la vigna di suo padre.

Gli inizi

La storia di Di Costanzo comincia presto, a undici anni, quando si presenta in una pizzeria chiedendo di poter imparare. Gli offrono un posto come lavapiatti. "La mia famiglia non era d'accordo, ma io volevo costruire qualcosa di mio". Da allora non si è mai fermato: terminata la scuola alberghiera, ha lavorato con maestri come **Gualtiero Marchesi**, **Gaetano Trovato** e **Juan Mari Arzak**. "Facevo anche venti ore al giorno gratis, bastava esserci, imparare". Nel periodo in cui la cucina era ancora un mondo duro, quasi militare, Di Costanzo trovava conforto in un mangiacassette acceso. Sempre con la stessa voce: **Pino Daniele**. "Nei momenti più difficili, era lui il mio compagno di viaggio." Da quel legame emotivo è nato uno dei piatti più simbolici della sua carriera: **Napul é**, un dessert che unisce Maradona, Totò, la spazzatura, gli spaghetti al pomodoro. Tutto ciò che è Napoli, nel bene e nel male. "Mentre lo mangiavi, ascoltavì la canzone. Era un'esperienza sensoriale completa". Anche Pino Daniele volle vederlo con i suoi occhi. Quando venne in concerto a Ischia, chiese di assaggiarlo. Nel 2005, la prima svolta professionale: entra come chef al ristorante Il Mosaico, all'interno dell'Hotel Terme Manzi di Casamicciola. In pochi mesi conquista la prima stella Michelin, seguita dalla seconda. Ma quando l'hotel chiude in inverno, Di Costanzo continua a girare il mondo, a studiare. "Non ho mai smesso di imparare". Nel 2014, pronto a trasferirsi negli Stati Uniti, ripensa a una frase di suo padre: "**Fai diventare casa nostra un posto importante**". Così, sul punto di salire su un aereo, torna indietro. Ristruttura da zero la vecchia casa di famiglia, senza architetti né paesaggisti. "Abbiamo fatto un lavoro disumano. I muratori sono usciti, e i clienti sono entrati".

Daní Maison

Il risultato è un ristorante immerso nella natura, con uno dei giardini botanici più affascinanti del Sud Italia e una cantina da collezione. "Comprai il mio primo Masseto a 13 anni. Mio padre mi dava del matto. Una bottiglia costava quanto due giorni di paga". Nonostante le difficoltà, **le due stelle Michelin vengono confermate subito**, e il Daní Maison entra nella top ten di [Forbes per i ristoranti più cool al mondo](#). Per Di Costanzo, però, la cucina non è uno show. "Oggi sembra che un cuoco sia un semidio. Io sono contro questa spettacolarizzazione. Noi facciamo da mangiare, non salviamo il mondo". La sua filosofia è realizzare piatti comprensibili, emozionanti, legati alla terra. "Non voglio che servano 10 minuti di spiegazione. Voglio che il cliente capisca il piatto al primo assaggio". [gallery

ids="245447,245448,245449,245450,245451,245452,245453,245454,245455,245456,245457,245458,245459,245460"]

LEGGI ANCHE: [La classifica dei 25 chef più influenti d'Italia](#)

Il legame con il territorio

Il legame con il territorio è ovunque: dalla parmigiana al coniglio all'ischitana, dai fagioli zampognari coltivati a Ischia alle erbe raccolte nel sottobosco. Tutto nasce dalla ricerca, dall'osservazione, dalla natura. "Mi emoziono davanti a un fiore. Vado ancora dai contadini, baratto con il vino o con altri prodotti. La materia prima va cercata". Oggi **Di Costanzo è tra gli chef italiani più apprezzati a livello internazionale**, e le sue collaborazioni lo confermano. Dal Four Seasons Resort Maldives a Landaa Giraavaru alla maison Kiton, brand iconico dell'alta sartoria napoletana, il suo nome è sinonimo di eccellenza e raffinatezza. Eppure, nonostante le proposte e i successi in giro per il mondo, Di Costanzo rimane ancorato alla sua terra. Nei mesi di apertura, è sempre presente nella cucina del suo ristorante, Daní Maison, sull'Isola di Ischia. Il legame con Ischia non è solo affettivo, ma identitario. **Ogni piatto che esce dalla sua cucina racconta l'isola, le sue contraddizioni e la sua bellezza:** "Cerco sempre di far capire agli ospiti dove si trovano. I prodotti sono locali. Il futuro? Continuare a migliorare, ogni giorno. Senza fretta, senza mode, ma con un unico filo conduttore: emozionare con la verità di un piatto, la memoria di un sapore, la forza di un sogno diventato realtà tra le pietre e i profumi dell'isola".