



## Il valore del luogo

Ai più verrà in mente quello di Via Montecuccoli 6, a Milano. Lì, il luogo, c'è nel nome e di fatto. È [Il Luogo di Aimo e Nadia](#), lo spazio che i coniugi Moroni aprirono nel 1962, elevandolo, con ineguagliabile dedizione e con oltre quarant'anni di ricerca, a simbolo della ristorazione italiana. Un sito in cui ancora oggi convergono le più preziose biodiversità del nostro paese, custodite tra le mani attente di **Alessandro, Fabio e Stefania**.

Ma pensare al termine luogo, se parliamo di ristorazione italiana, fa scatenare un flusso inesauribile di esempi: sono tanti i nomi che potremmo tirare in ballo, i concetti, le critiche (costruttive) e le osservazioni che potremmo elargire su questo o l'altro indirizzo, su l'una o l'altra scelta. Anche nei locali di recente apertura o di fresco rifacimento. Proviamo a fornire una serie di **spunti di riflessione** prendendo alcuni degli elementi che possono, e in alcuni casi dovrebbero, identificare un luogo in cui si cucina e si serve cucina.



### **Il valore del luogo**

La prima domanda che ci siamo posti è: qual è il primo, imprescindibile, valore che dovrebbe caratterizzare un luogo di ristorazione?

Forse perché scontato, spesso se ne trascura l'importanza. Ma è **l'accoglienza**.

Sicuramente in senso fisico e materico, ovvero il ben stare al cospetto di un tavolo, che include la comodità delle sedute, la giusta altezza dell'appoggio, il peso delle posate.

Ma prima di tutto quell'accoglienza filtrata dalla sensibilità

umana: le minuscole attenzioni, il sorriso, l'empatia, la gioia nel servire. Sono quelli i motivi che ci spingono a scegliere un locale piuttosto che un altro. A macinare chilometri pur di tornare dove siamo stati bene.

**Arrigo Cipriani** in oltre cinquant'anni di gestione non ha apposto modifiche strutturali all'**Harry's Bar**. Eppure quella stanza, la sua Stanza a pochi passi da Piazza San Marco, è uno degli indirizzi più conosciuti del pianeta. Uno di quei luoghi capaci di richiamare l'attenzione di migliaia di visitatori ogni anno e da cui sono nate 27 altre attività dislocate in tutto il mondo. E parte tutto da lì: da un'accoglienza che è "valorizzazione dell'uomo", citando lo stesso Cipriani. Un sistema in cui **il cliente è ospite, l'impiego è servizio, l'accoglienza è cultura e virtù**. Gli ori più nobili con cui si possa adornare un'insegna.



Il medesimo approccio si trova, con sfumature diverse e calate a seconda del territorio, in tante altre attività di ristorazione sparse nel nostro Paese. Pensiamo alla [famiglia Santini](#) a Runate di Canneto sull'Oglio, simbolo d'intima accoglienza fuori da qualsiasi (comoda) rotta. Non ce ne vogliano i residenti, ma in quanti riuscirebbero a indicare questa località – Runate – sulla cartina se non vi fosse Dal Pescatore?

Pochi, probabilmente, e per giunta aiutati dal tratto segnato del fiume.

Tanti sono quelli che spinti dalla curiosità imboccano la strada per raggiungerli, e sono altrettanti quelli che si mettono in marcia per ritornare.

Ecco un altro valore che dovrebbe appartenere ad un luogo di ristorazione: **l'affidabilità**. Trovare **quello che ci si aspetta, nella misura che ci si aspetta**, dove si è stati bene. Chi torna dai Santini non è di passaggio. Ha avvertito il bisogno di riprovare una sensazione, di rivivere un ricordo, di ritrovare conforto lì dove lo aveva trovato. Nel servizio,

nella cucina, nel tortello di zucca confezionato in quel modo, nel vino ben servito. Nelle luci tiepide che si fanno largo tra le vetrate in sala.



### **Ritrovare, rievocare**

Due termini che vanno a braccetto, e in cui il primo funziona solo se vi è il secondo. Con questa premessa ci spostiamo al [San Domenico](#) di Imola, altro tempio della cucina italiana. Qui **si conserva con la giusta mano** ciò che non si può per alcuna ragione smarrire. I divanetti in pelle, i soffitti decorati, le sedie in legno lavorato, il tovagliato lungo, la mise en place pulita e organizzata al millimetro, le candele e candelabri. I fiori, tanti fiori. Passeggiare tra i tavoli del San Domenico equivale a fare un balzo indietro, fino a quel 1970 in cui Gianluigi Morini aprì le porte la prima volta. Ma al di là dell'arredo, degli oggetti, dell'atmosfera, sono i movimenti precisi e spontanei di Natale, la cucina di terra e di mare, ma in primis di casa, di **Valentino Marcatilli** e del nipote **Massimiliano Mascia**, il vero passe-partout nella macchina del tempo. Tutto questo rievoca, come nessun altro luogo potrebbe, ciò che era. E, ci auguriamo, possa essere a lungo.



### **L'Imàgo**

Abbandonando il capitolo dei luoghi di culto storici e dei valori, umani, slittiamo ai luoghi di ristorazione più recenti che hanno subito ragionati ammodernamenti e alle osservazioni di natura più strutturale. E vengono a galla altri elementi di riflessione.

Vi siete mai chiesti quanto possa essere rischiosa una posizione privilegiata per un locale che fa ristorazione? E quanto possa essere difficile integrare una sala, uno stile di

cucina, a una vista che, già di per sé, vale l'ingresso al ristorante?

L'immagine parla. In foto c'è uno scorcio dell'[Imàgo, all'Hotel Hassler](#), a Roma, uno dei ristoranti panoramici più noti della ristorazione capitolina. Qui si perde il confine con la realtà: il panorama, mozzafiato, sulla città, invade lo spazio personale. Ma non del tutto: la percezione che la sala sia in perfetta sintonia con la scena è tangibile.

Merito delle **scelte mirate degli arredi**, di valore ma non ingombranti all'occhio. Delle luci che, di sera, non infrangono le luminarie della città ma le valorizzano. Quelle stesse **luci** poi concentrano l'attenzione sulla cucina fusion, campano-orientale, dello chef **Francesco Aprea**, posandosi dirette sui piatti e non sforando il perimetro del tavolo.

Nulla, capirete, è lasciato al caso. Perché in questi anni il lavoro della proprietà è stato improntato proprio alla valorizzazione della scena: dal rifacimento della **pavimentazione** (con la posa di moquette, per una miglior insonorizzazione dell'ambiente, per consentire agli ospiti di concentrarsi sull'esperienza) **all'installazione di specchi** che riflettono e ampliano il panorama, alla piccola finestrella che si affaccia sull'angolo pasticceria per mostrare la linearità della cucina fino all'esterno, a cadere sul verde di Villa Borghese. Il tutto è andato di pari passo all'instillarsi di una cucina elegante, pulita, all'altezza del luogo, come quella di Francesco Aprea.



### **La contemporaneità dell'osteria**

Ci sono poi ristoranti sorti da progetti di moderna concezione, dove buona parte degli elementi è stata scelta, e poco ereditate, e dove non vi sono benefici in termini panoramici.

Alcuni luoghi risultano ben riusciti, altri meno. La differenza la fa la capacità di tenere saldi gli obiettivi.

Qual è la trama che vuole comunicare il ristorante? A che pubblico si rivolge? Qual è la miglior posizione per questo progetto?

Ne abbiamo individuato uno, a Venezia, aperto circa un anno e mezzo fa, dopo mesi di progettazione e studio architettonico e gastronomico.

Nato dalle ceneri della storica Trattoria dalla Zanze, **Zanze XVI** è un ristorante che si propone come un'osteria contemporanea. Le linee guida, dall'acquisto dell'immobile ai lavori di ristrutturazione (o meglio, rifacimento), sono andate verso questa direzione: portare **una versione contemporanea dell'osteria veneziana** senza snaturarne l'immagine tradizionale. Non poco rischioso, considerato che Trattoria dalla Zanze era un punto di riferimento cittadino in cui, già dalla fine del Sedicesimo secolo – da qui il nome – si ristoravano commensali del luogo e la gente di passaggio. Il tono dell'osteria da Zanze XVI oggi c'è, e si percepisce ancora, ma con un **timbro più raffinato**: piccoli tavoli quadrati, realizzati in ferro e legno, ricavati dalle 'briccole' (i pali lagunari che indicano la navigazione); posate dai profili grezzi che si posano su eleganti ciottoli in vetro (di Murano, naturalmente); bicchieri per l'acqua che ricordano i famosi goti veneziani. E ancora luci calde, come quelle che ci si aspetta di trovare in un'osteria, e spazi stretti, come ci si aspetta di trovare in un locale veneziano, ma resi più vivibili da una logica di sottrazione nell'ingombro degli arredi. Le pareti originarie, minimamente restaurate, e il marmorino utilizzato per la rifinitura rendono poi il giusto onore a ciò che era Dalla Zanze. In sostanza **il luogo c'è nel concetto, ma anche nei materiali di realizzazione.**



Il progetto ha tenuto conto anche della posizione: pur essendo a Venezia, è situato fuori dai sentieri percorsi dai turisti più accaniti, ma raggiungibile in pochi minuti dalla stazione

ferroviaria. Quasi una sorta di sistema per selezionare il flusso: se ti rechi lì è perché vuoi veramente provare quell'esperienza. Poi a sorpresa scopri che c'è **corrispondenza tra ambiente e tavola**: servizio accorto, da ristorante, ma informale come in un'osteria; cucina incentrata sulle materie prime fresche e locali, ma che segue logiche di lavorazione e presentazione contemporanea.

### **Dopotutto, cos'è un luogo?**

Tra le tante definizioni fornite da vocabolari ed enciclopedie abbiamo tenuto questa: è una parte di spazio delimitata, considerata in funzione di ciò che in essa si colloca. La cucina, il cliente, il cibo, chi ci lavora. **Tutto, in un luogo di ristorazione, deve avere un senso.** E nel nostro Paese, probabilmente, vale più che in qualunque altro. Dovremmo solo averne più consapevolezza.

**Giulia Zampieri**

---



## **I ristoranti in una Milano che innova e stupisce**

Sapessi com'è strano, mangiare al ristorante a Milano. Ricorda una canzone, invece è la realtà di oggi. **Milano**, eclettica, sempre più internazionale, dinamica e turistica sta vivendo una nuova era della ristorazione dove al locale classico, alla cucina tradizionale o d'alto bordo, si è sostituito un nuovo modo di fare ristorazione che prende spunto da New York, quintessenza dell'avanguardia, o da Parigi, Berlino, Tokio.

Milano, insomma, è una città che vuole uscire dai propri

confini e dai propri schemi, vuole proporre, introdurre, stupire e divertire.

Forse, giro di boa sarà stato Expo 2015 con la rinascita del turismo, fatto sta che oggi a Milano, come nelle principali capitali mondiali, si mangia ai tavoli del ristorante a tutte le ore, si fa la fila per entrare nella famosa caffetteria americana da poco sbarcata in centro, e quando non si ordina la cena attraverso un'app, si sceglie il locale dove trascorrere la serata non per il cibo, o almeno non solo per quello, ma per l'atmosfera, per l'originalità, quel qualcosa che fa sentire veramente "alla moda", cittadini del mondo.

Negli ultimi mesi, dopo la battuta d'arresto delle pizzerie ormai incontenibili, non si contano le aperture. Il fermento nel settore è tangibile ed è interessante notare come il genere dei locali sia dei più disparati, veramente per tutti i gusti, per tutti i portafogli, per ogni età.

Come il nuovo ritrovato per gli amanti del sushi e per coloro che amano uno stile fusion senza troppe complicazioni, ossia cercano la novità ma preferiscono capire cosa stanno mangiando. In via Marghera, strada modaiola fin dai tempi dei paninari, c'è [Berimbau](#). È il regno del cup sushi. Dite la verità che non sapete cos'è. Il cup sushi è una food experience istantanea: il sushi servito in piccole tazzine di porcellana chiamate gui-nomi, da mangiare con le posate, in mille varianti gustose, nella quantità ideale per un sol boccone o quasi. Perfetto equilibrio tra sapore, colore e consistenza; ricciola, tonno, salmone, gamberi, scampi e anguilla incontrano la freschezza del riso e dei frutti esotici e il risultato è una presentazione variopinta ed esuberante che sorprende la vista e il gusto. Nessuna bizzarria, Berimbau è un locale ben studiato, frutto dell'unione di due culture, quella giapponese e quella brasiliana, nato dalla mente di un cinese, **Mario Chen**, imprenditore di lunga esperienza e uno dei principali importatori di pesce in Italia. Più fusion di così. Un menu

con 30 ricette che invita a comporre il proprio piatto come meglio si crede, materie prime di ottima scelta, equilibrio di sapori e quel tocco sfizioso che piace. L'ambiente è gradevole, il conto non sorprende e, insomma, l'atmosfera tra il raffinato nipponico e il colorato brasiliano denota una ricercatezza studiata nei minimi particolari.



Ma, Milano non dimentica di essere anche arte, classe e storia della ristorazione. **Fabio Pisani** e **Alessandro Negrini**, eredi dello stile unico di **Aimo e Nadia**, portano insieme a **Stefania Moroni**, la loro visione della cucina italiana in [Voce](#), il nuovo locale inaugurato in Piazza della Scala all'interno del Museo delle Gallerie d'Italia. Voce è una proposta ambiziosa, guarda all'internazionalità e lo fa attraverso una visione della convivialità che nasce dal patrimonio della ricca storia gastronomica nazionale. Spazio versatile e polifunzionale, Voce è caffetteria, ristorante e libreria. L'offerta gastronomica un dialogo tra cucina e arte, tra gli chef e il Museo, un progetto unico in cui si intrecciano cibo, cultura e arte in tre diversi ambienti. Il ricco menu alla Carta, il Menu ispirato di volta in volta al Museo – che inizia con Il Romanticismo, dedicato alla mostra sul Romanticismo alle Gallerie d'Italia – e i tre menu creati appositamente, per onorare Aimo e Nadia, per gestire i bambini e quello riservato ai Pranzi di Lavoro formano un'offerta di grande spessore e di indubbia classe. Non potevamo aspettarci di meno da questo nuovo punto di riferimento per la città di Milano.



Foto Paolo Terzi

Ci spostiamo in via Cesare Correnti; tra il centro e Porta Genova, una zona frequentatissima, densa di negozi, locali di ogni tipo, c'è anche un teatro, lo storico Arsenale. Qui, ha aperto **Pausa**, il primo "taste of Italy", che vuole racchiudere



tutto lo stile della cucina italiana in un format internazionalizzato, una sorta di fast food nostrano dove i prodotti eccellenti del made in Italy – pizza, pasta, gelato, caffè – vengono proposti in stile informale ma dalla selezione di piccoli produttori artigianali. Insomma, ristorazione veloce ma di qualità. Pausa nasce come temporary shop a Hong Kong, grazie all'inventiva dell'imprenditore **Marco Cattaneo** che ha creato il casual restaurant, luogo ideale per una pausa dallo shopping, per uno spuntino gustoso e sano. L'ispirazione viene dalla dieta mediterranea che Cattaneo ha voluto proporre inizialmente in Asia e che ora conta di riprodurre a Milano nel suo stile particolare. Il primo Pausa è infatti solo la tappa iniziale del format che il suo ideatore progetta di replicare presto in città e in tutta Europa. Un pezzo di mediterraneità in chiave internazionale per un cliente smart, ma buongustaio. Pasta fresca in box, pizza lunga al trancio e romana con 48 ore di lievitazione, caffè a km zero e gelato espresso e il metodo del servizio fai da te che velocizza, diverte e accoglie con semplicità.



La Milano città di pianura, però, sogna il mare. Forse perché qui convergono da sempre i commerci ittici più importanti. Il mare è ispirazione e desiderio e **Fishion** lo interpreta con dinamicità, parola chiave per descrivere, a Porta Volta, nuovo distretto modaiolo della città, il ristorante che lo chef **Alfonso Montefusco** ha creato: un vero e proprio fish bar. La sua proposta è un discorso culinario attorno alla materia prima che arriva direttamente da una delle pescherie più antiche di Milano: la Pescheria Pedol. Il pesce come non ve lo aspettate, sulla piastra di Sale Rosa dell'Himalaya che, riscaldata appositamente, permette di cuocerlo a proprio piacere. Tonno rosso siciliano, salmone, gamberi di Mazara del Vallo, ricciola e branzino sono solo alcune delle materie prime che compongono gli Essenziali: da gustare in purezza o con i condimenti suggeriti e studiati dallo chef, crudi o

cucinati sulla piastra. Un tripudio di mare arricchito da quella che appare come la vera novità, la pasticceria di mare. Vere e proprie creazioni di pasticceria realizzate con i prodotti del mare. La materia prima è protagonista, la creatività domina, Fishion sorprende. Tra marmi, metalli e corde, il locale affascina; il menu si distingue per l'innovazione e la freschezza; il concept conquista. Per clientela moderna, che non ha paura di osare e cerca nuove interpretazioni.



Ci spostiamo nuovamente, nei pressi della Darsena e del Naviglio Grande, dove la movida è all'ordine del giorno, ma loro hanno scelto una via defilata per aprire il primo ristorante nordico di Milano. [Valhalla](#) si chiama, come il mitico paradiso vichingo, e loro sono due giovanissimi e intraprendenti neo-ristoratori che per realizzare il loro progetto hanno scelto la saga nordica. In effetti, l'idea è originale: un ristorante vichingo, con un menu frutto di approfondita ricerca sull'alimentazione delle antiche popolazioni nordiche.

**Igor Iavicoli** e **Milena Vio** ci trasportano in un mondo sconosciuto ai più, dove i piatti si chiamano Ullr, la tartare di cervo, Gulltopp gli sfilacci di cavallo marinati, Himinhrjodhr il midollo di manzo gratinato, Tanngnjostr la tagliata di capriolo, Hildsvin il cinghiale alla birra, Vedhrofolnir la quaglia al ginepro. Per stomaci forti e appetiti robusti si potrebbe pensare. In realtà, lo chef **Mauro Molon** ha saputo realizzarli con rara delicatezza, innegabile maestria e apprezzabile fantasia. La materia prima è eccellente, si sente subito, ed è lavorata sapientemente. Il Valhalla, piccolo e appartato, è rude solo in apparenza e raffinato nella sostanza, convince; una proposta concreta che si affaccia timidamente nell'eterogeneo panorama della bizzarra nuova ristorazione milanese e presto sarà una meta di punta.



È lo specchio di una città che si trasforma ogni giorno, che forse cerca una nuova identità o forse non la cerca proprio, semplicemente vive senza tregua. Si rivela dalle mille risorse, dall'inventiva ribollente e piena d'iniziativa. Vivace e innovativa. Una nuova era per la ristorazione? Vedremo i prossimi passi ma le premesse ci sono tutte.

**Marina Caccialanza**

---



## **Convento dei Neveri a Bariano: un ristorante in un luogo inconsueto e straordinario**

Non bastano degli scatti fotografici per cogliere la bellezza di questo luogo, situato **poco distante dalle rive del fiume Serio**, nella **Bassa Bergamasca**. Si tratta di un convento, conosciuto come **Convento di Bariano**, in passato in dote ai frati Carmelitani e la cui costruzione risale – pensate – al 1480.

Al suo interno è ancora custodita l'antica chiesa S. Maria del Carmine, oltre che **un condensato di opere, celle, volte e affreschi trecenteschi di assoluta bellezza**. Ma non solo...



Se siamo oggi qui a parlare di questo **straordinario complesso** è grazie al pensiero nobile dell'attuale proprietà, **la famiglia Suardi**, insediatasi intorno all'anno 2000. Con il fiuto di chi opera nel settore edile, rilevarono quello che allora aveva le fattezze di un cascinale, con l'intento di utilizzarlo come abitazione. Fin da subito gli Suardi avevano colto la possibilità di trovare rinvenimenti storici e artistici nella struttura, ma certo non si sarebbero aspettati di scovare, settimana dopo settimana, intonaco sotto intonaco, tanti elementi di valore, sia storico che religioso, e un'opera architettonica così datata.

Da qui nasce il loro nobile intento: **condividere questo luogo con il pubblico** ricavandone lo spazio per un ristorante.



Dieci anni di cantiere hanno dato luce a **una struttura sapientemente restaurata**, in cui si ritrovano **valorizzati tutti i singoli elementi e gli spazi**. Dalle piccole celle in cui si ritiravano i monaci alle sale più ampie di condivisione, dal chiostro al soppalco, fino al suggestivo giardino esterno. Il ristorante è strutturato sia per l'**esperienza gastronomica** che per **banchetti** ed eventi essendo dotato di un copioso numero di coperti (300 per il banqueting, 50, invece, per il ristorante).

E, da qualche anno gode anche di una colorita spalla: il Braciere, un bistrot in cui si serve una cucina buona, ma più semplice, per avvicinare ulteriormente i clienti, a volte intimoriti dalle straordinarie fattezze del convento.



Soffermandoci sul ristorante gastronomico, che lavora solo con materie prime fresche selezionate, troviamo la possibilità di intraprendere uno dei **due menu degustazione**, oppure di affidarsi alla **carta**. In ogni stagione si offrono **proposte di carne e pesce** in modo pressoché equo.

In questo periodo troviamo, tra le altre: le mazzancolle alla brace con pancia di maiale croccante, cavolfiori e liquirizia; il risotto salera, con polvere di limone arrostito, calamari in padella e nero di seppia; i tortelli cacio e pepe con ragù di carciofi e guanciaie; e ancora il capriolo al carbone con sedano rapa, scalogni caramellati e salsa al caffè. Si lavora molto con la **brace, il carbone, l'arrosto**, come si può notare, ma questo non svia dalla raffinatezza: tutto è preparato con tecnica e servito con garbo e cura nella presentazione.

D'altronde la cucina dev'essere in perfetta linea con il contesto, che già di per sé sarebbe in grado di folgorare l'ospite.



Se vi state chiedendo il perché del nome, ecco: **Convento dei Neveri** è legato a una struttura non più esistente, la **Chiesa di S.Maria dei Neveri**, demolita nel 1860 per ampliare lo spazio agricolo.

### ***Convento dei Neveri***

*Via Per Romano 17, Bariano (BG)*

0363.95439

[info@conventodeineveri.com](mailto:info@conventodeineveri.com)

[facebook](#)



---

## A scaldare l'inverno bolognese saranno i brodi di Sentaku Ramen Bar

E' tornato **Sentaku** ed è ancora più bello, più completo, più buono.

Il primo **Ramen Bar** bolognese, aperto nel settembre 2018 e che in due mesi aveva riportato la movida gourmet di tutte le età in via Saragozza, aveva poi dovuto riconvertirsi in Gyoza-bar e servire solo i tradizionali ravioli cinesi a causa di alcuni problemi di carattere tecnico. Oggi ha cambiato sede e, dopo lunghi mesi di lavori, si presenta con un volto nuovo ed un progetto ancora più maturo; le lungaggini della ristrutturazione del locale hanno aumentato l'attesa, soprattutto fra i giovani che sono più ricettivi verso i format ristorativi che guardano ad Oriente e che da subito hanno accolto questa nuova realtà con entusiasmo. Dietro il progetto ci sono come sempre **Dario Chan**, imprenditore italo-cinese già titolare di ristoranti di successo dallo stampo internazionale, **Lorenzo Costa**, anch'egli giovane imprenditore della ristorazione e figlio d'arte (i genitori sono i titolari del Ristorante Il Battibecco, realtà bolognese dedita alla tradizione) e **Alessandro Musiani**, da tempo coinvolto nella ristorazione con la sua agenzia di comunicazione "Dinner, Please!".



Il nuovo locale si è spostato e dal quartiere Saragozza oggi ha la nuova sede nella più centrale via Lame, interessante

zona commerciale ancora non del tutto “coperta” nell’ offerta ristorativa di qualità. Gli interni, giocati sulle tonalità-contrasto del legno e del nero, sono nel classico stile minimal giapponese: un lungo bancone affacciato sulla cucina e un altro che si affaccia sulla strada, in totale 25 posti a sedere.



La formula rimane quella della sosta veloce –da qui l’ appellativo di Ramen-bar- che vuole coccolare gli ospiti con la tradizionale zuppa nipponica e altri appetizer. Nel nuovo progetto la brigata è passata da due a quattro elementi, sempre capitanata da **Marco Munari**, giovane chef formatosi proprio nelle cucine giapponesi a Londra e che ha successivamente approfondito la tradizione recandosi personalmente in Giappone, dove ha fatto vari stage. Il Ramen, per chi ancora non lo conoscesse, è un piatto tipico giapponese realizzato con i noodles, ovvero tagliatelle di frumento servite in brodo di carne o pesce e accompagnate da vegetali, alghe marine, uovo marinato e pezzi di carne o pesce. Il nuovo menù prevede quattro varietà di Ramen, tra cui l’ **Hakata Tonkotsu**, icona della tradizione nipponica, fatto con i noodles, cipollotti, funghi, germogli di soia e pancia di maiale arrosto cotta a bassa temperatura e a cui il brodo conferisce una particolare scioglievolezza; il tocco di sapore caratteristico è poi dato dall’ aggiunta una salsa all’ aglio. Ad ogni ramen si possono aggiungere alcuni ingredienti per arricchirlo e personalizzarlo secondo i propri gusti.



Ci sono poi gli “Snack” forse una dicitura che toglie qualcosa a queste preparazione che sono dei veri e propri piatti: fra queste troviamo il **Karage double-tip** ovvero bocconcini di pollo marinati a lungo e poi fritti e accompagnati da una salsina allo yuzu, agrume giapponese.



**Fried Gyoza**, ovvero i tipici ravioli giapponesi che in questa versione vengono fritti, con ripieno di carne di maiale e cavolo.



**Sweet&Spicy Ribs** ovvero costoline di maiale fritte e nappate con una salsa dolce-piccante.



Il locale, aperto al pubblico dallo scorso 23 novembre, offrirà servizio di pranzo e cena e resterà chiuso il lunedì e il martedì a pranzo.

**Manuela Di Luccio**

**Sentaku Ramen Bar**

Via Lame, 47 – Bologna

Tel: 051 498 2544

[www.sentakuramen.com](http://www.sentakuramen.com)





# Wicky Priyan: il pensiero e la cucina del cuoco venuto dall'Oriente

Eleganza e grazia sono le parole che racchiudono il mondo di **Wicky Priyan**.

A partire dall' impatto con gli ambienti, passando per il pasto e i gesti dello staff, tutto, nel **Wicky's Wicuisine** di **Milano**, è coordinato dal garbo, e la piacevole conversazione con lo chef altro non è che la ciliegina sulla torta di un' esperienza che riporta al centro il mestiere di cuoco come comunicatore.

Ambiente raffinato, sobrio e ispirato all' oriente, come le due sciabole incorniciate che riportano alla precisione del taglio, le luci soffuse e una serie di "occhi di bue" che dall' alto vanno a posarsi direttamente sulla tavola, in corrispondenza del piatto, volutamente per mettere al centro le preparazioni: è, questa, una metafora architettonica che lascia già intendere la filosofia di Priyan Wicky fatta di essenzialità, precisione e pulizia.



Questo uomo nato 48 anni fa in Sri Lanka, infatti, del monaco tibetano non ha solo i tratti somatici ma soprattutto il modo di fare: poche parole e tanto pensiero, poche presenze negli eventi mondani e tanto lavoro svolto dietro la grande vetrata su cui si affaccia il laboratorio a vista.

Un atteggiamento generale che si distingue anche nei collaboratori che lo accompagnano nelle lunghe giornate di lavoro: **Laura Braggion**, sorridente, garbata e discreta all' accoglienza e **Nicola Carù**, responsabile di sala, preciso, presente ma mai invadente.

Nei piatti, la materia, di prima scelta, è trattata con cura e sapienza e il risultato sono preparazioni dai toni netti e definiti anche quando i sapori della tradizione giapponese si fondono con quelli della tradizione italiana. La cucina di Priyan Wicky, infatti, più che un compromesso è un felice incontro fra culture, quella nipponica e quella italiana, che l' autore sintetizza alla perfezione, declinando i piatti con felici intuizioni che generano circa 30 portate.

E' il caso del **Wicky Tsurumi Ramen**, uno degli ultimi piatti entrati in carta, un abbraccio fra il Giappone e l' Italia: il brodo di pollo incontra la bisque di gamberi rossi di Mazara e il Katsuo dashi ed insieme avvolgono i noodles di Sapporo, l' uovo marinato e il maialino del Nebrodi che quasi si scioglie nell' assaggio.



C' è poi il **Sushi Kan**, omaggio al Maestro Kan che lo iniziò all' arte della raffinata cucina **Kaiseki**, pasto tradizionale nipponico che include tante piccole portate: otto pezzi di aburi nighiri con tonno, salmone, gambero siciliano, cappasanta, ricciola, baccalà, mazzancolla pugliese e bottarga di muggine.



Ad accompagnare i pasti, come è tradizione in Oriente, non c' è il pane ma un buon riso condito con verdure e formaggio, e poi la lunga selezione di tè e sakè.

Alla fine del pasto, accomodato sotto un quadro con una scritta in giapponese che si pronuncia "tenso" che vuol dire "un tempio con un cuoco e una grande cucina" e senza mai abbandonare lo sguardo sulla cucina, incontriamo lo chef per approfondire la sua storia professionale che lo ha portato ad essere il più conosciuto fra i cuochi venuti dall' Oriente.

*Priyan, la Sua cucina parla varie lingue, segno di esperienze*

*di lavoro che l' hanno portato in giro per il mondo: vuole raccontarci la sua storia?*

“Sono nato in Sri Lanka. La mia famiglia ha una storia molto lunga, di circa 800 anni: mio padre è stato un Gran Maestro nella disciplina dell' Ayurveda, invece mia madre era casalinga e fin da quando avevo 5 anni ho iniziato a cucinare insieme a lei. A 18 anni sono andato a studiare in Giappone, dove sono rimasto alcuni anni”.

*Cosa ha fatto in Giappone?*

“Sono andato per studiare: mio padre mi ha sempre detto che la cosa migliore era imparare a fare più cose in modo professionale, così si ha sempre una possibilità di lavorare. Infatti, ho studiato per diventare criminologo e contemporaneamente studiavo la cucina. Prima sono stato a Tokyo, nella cucina di **Kan**, e poi ho vissuto anche a Kyoto, dove ho fatto altra esperienza dal maestro **Kaneki**”.



*Quali insegnamenti Le ha lasciato l' esperienza in Giappone?*

“E' stata importantissima, innanzitutto per la disciplina che ho appreso. In Giappone si lavora tanto: prima viene il lavoro e poi la vita personale. Ho appreso le tecniche di cucina, la precisione, ma anche la dedizione e il sacrificio: quella “vecchia scuola” oggi non c'è più e i metodi attuali non hanno la stessa forza. Dopo gli anni in Giappone ho girato il mondo, come gli altri miei fratelli che si sono stabiliti in Usa: io sono stato in Indonesia”.

*Quando è arrivato in Italia e perché ha deciso di fermarsi qui?*

“La prima volta sono venuto in Italia 26 anni fa, ma è da 14 anni che mi sono trasferito. Perché sono rimasto ancora non lo so (sorride); credo che in Italia ci sia l' opportunità per

crescere, c'è tanto da fare. Prima ho aperto il mio primo ristorante, sempre in questa zona, che è rimasto aperto tre anni, poi ho aperto il ristorante attuale, da cinque anni. Qui ho cercato di mettere basi solide, ho fatto un investimento personale”.



*Lei ha dato un impulso importante alla diffusione del sushi prima che diventasse una vera e propria tendenza. Cosa pensa dei tanti ristoranti che propongono la formula del “All you can it” a prezzi molto convenienti?*

“La vera tradizione del sushi è molto costosa e vuole materia prima di qualità: questa moda del sushi non è la vera tradizione giapponese. Nel mio ristorante porto avanti una filosofia ben precisa: dare qualcosa in più al cliente. Io sono fortunato con i miei ospiti perché sono persone che sanno riconoscere la qualità; ci sono tanti business man che girano il mondo e sono abituati a conoscere anche tradizioni gastronomiche di altri paesi”.

*Ci sono degli alimenti a cui è affezionato e come sceglie i suoi fornitori?*

“Io ho tanti fornitori, voglio fare una buona cucina e cerco sempre materie prime migliori. Amo molto le melanzane e nel mondo ce ne sono tantissimi tipi. Mi dispiace non poter cucinare il Pesce Palla perché in Italia è vietato perché ha una piccola quantità di veleno che deve essere estratta prima della cottura”.

*Come trascorre il tempo libero?*

“Non frequento eventi, se non qualcuno per lavoro, ma ho tanti amici fra i colleghi che vengono a trovarmi qui nel mio ristorante; quando posso mi piace viaggiare e vado spesso in Sicilia, che mi piace molto e dove c'è un ottimo pesce. In futuro mi piacerebbe scrivere dei libri perché ho molte

passioni come la psicologia e la poesia; in particolare, mi piacerebbe scrivere un libro per bambini”.

**Manuela Di Luccio**

**Wicky's Wicuisine**

Corso Italia, 6 – Milano

[www.wicuisine.it](http://www.wicuisine.it)



## **Dal Pescatore con Alberto e Giovanni Santini**

“Sperduto fra i campi e le anse del parco dell’Oglio, l’incredibile destino di Runate – poche decine di abitanti – è stato quello di diventare sinonimo nel mondo di ospitalità ai più alti livelli. Di generazione in generazione, da quasi un secolo, la famiglia Santini accoglie i clienti in una fiabesca casa-ristorante: un mondo a parte dove atmosfera, cibo e servizio si fondono in una memorabile esperienza di benessere e armonia”. La citazione è degli ispettori della guida

Michelin e, in poche righe, qui c'è davvero tutto quello che basta per andare Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio, tre stelle Michelin dal 1996, una famiglia che ha saputo, di generazione in generazione, coltivare un senso dell'ospitalità che non ha pari nella ristorazione italiana.

Noi ci siamo andati per capire come sia avvenuto, senza alcun trauma, l'ultimo passaggio generazionale, quello da **Antonio e Nadia Santini ai figli Alberto e Giovanni**, rispettivamente in sala e in cucina, anche se entrambi sostengono che "non bisogna fare distinzioni nette e radicali tra i due ambienti che sono sempre parte di un unicum che è l'impresa ristorante".

Una cosa va precisata; Antonio e Nadia non hanno abbandonato il locale, hanno deciso che i ruoli gerarchici dovessero passare di mano e lo hanno fatto con quella serenità che hanno solo le grandi persone.



Giovanni, 42 anni, in cucina c'è da almeno dieci anni ed è sua la mano principale e il pensiero che oggi governa il menu del ristorante.

"Ho fatto questa scelta solo dopo essermi laureato in scienze e tecnologia alimentare a Piacenza. – racconta – È una scelta di vita quella che ho fatto? Ho seguito di recente una lezione di filosofia in cui è stata detta una frase che mi ha molto colpito: lascia che il giorno che colga te. Ed effettivamente, nel corso della mia vita, questa cosa mi è successa più volte. Con il tempo ho capito l'importanza di restare aperti e ricettivi e poi le cose succedono, la matassa si dipana, le scelte diventano più naturali".

*Quando hai deciso di fare questa professione?*

"Tutto ha avuto inizio come un gioco, da bambino mi portavano nel ristorante, era l'unico modo per vedere e stare un po' più a lungo con i miei genitori. Lo facevano i nonni per farci vedere come funzionava la dinamica familiare. Prima era un gioco, poi è diventato un metterci mani, cuore e testa e non poterne fare a meno, senza però dimenticare un momento

straordinario della mia vita: il percorso universitario che mi ha dato il metodo, quanto questo sia importante nella vita professionale e, infine, la possibilità di contare su me stesso”.

*Cosa ha significato tutto questo per ciò che sei adesso?*

“L’ambiente universitario, quell’ambiente, è stato molto sereno e civile, alto sul piano culturale e dell’educazione. Questo mi ha aiutato moltissimo, perché, passo dopo passo, ti accorgi di quante cose ti lascia. L’apertura mentale acquisita mi ha consentito di capire quale fosse la mia strada, in maniera originale e soggettiva. Soprattutto mi consente di dare un senso al mio lavoro di oggi, di lasciare spazio all’artigianalità di questa professione in cui ci vuole l’impegno, le mani, la testa e il cuore. La tecnologia è importante ma è al servizio dell’uomo. Ciò che distingue noi italiani è proprio questa modalità di lavorare, che io ho fatto mia. Per me fare il cuoco è creare con le mani”.



Alberto, 35 anni, è il secondo figlio di Antonio e Nadia, a lui è stato lasciato il compito significativo di dirigere una sala che suo padre Antonio ha portato ad un livello di accoglienza senza pari. Dopo la laurea in economia all’Università di Parma la decisione di lavorare nel ristorante di famiglia; una decisione autonoma mossa dalla necessità della cultura del bello che anima anche suo fratello Giovanni.

*Quali sono state le scelte più significative che hai fatto in questa direzione?*

“Sia io che mio fratello ci siamo nati dentro a questo lavoro ed è un grande aiuto per fare bene le cose. Conoscere da sempre i nostri fornitori, essere amici e coetanei dei produttori di vino, è qualcosa che fa parte della nostra vita. Anche quando studiavo mi occupavo della sala. A vent’anni andavo, con mio padre, ai congressi internazionali di Relas Chateaux, Le Soste, Le Grandes Tables du Monde e questo mi ha consentito di studiare direttamente il nostro mondo, tornando

ogni volta con nuove idee. Lì ho imparato una cosa fondamentale: che noi offriamo felicità ai nostri ospiti. Questa ha forse determinato la scelta più importante che ho fatto: la personalizzazione del menu per ogni singolo cliente”.

*Tuo fratello dice che sei quasi maniacale, in senso fortemente positivo, nel cogliere il bisogno di ogni singolo ospite...*

“Devo esserlo, la felicità dell’ospite è il centro di questa attività. Prendiamo, ad esempio, il nostro menu degustazione; non lo si fa per il tavolo intero, non esiste che due o più persone siano obbligate a fare un’unica scelta. Noi abbiamo tre menu degustazione e la scelta, per me imprescindibile, della carta. Questo permette a tutti una libera scelta senza che il tavolo ne sia condizionato. Inizialmente la cucina ha subito lievi difficoltà, ma dopo una settimana tutto è andato a gonfie vele. La mia regola è: felicità uguale...”.

*Le problematiche di un cambiamento, a volte, frenano lo stesso cambiamento... Per voi non è stato così, mi sembra di capire...*

“Per noi – rispondono quasi all’unisono i due fratelli – è stato stimolante, soprattutto farlo senza che ne abbia risentito, se non in meglio ancora, la vita e la storia della nostra struttura. Ne abbiamo valutato le dinamiche, non le abbiamo previste tutte e questo ci ha evitato la noia del tenere tutto com’era, per quanto fosse già magnifico così. Ad esempio, con l’aperitivo portiamo subito l’amouse-bouche. L’ospite da noi non arriva per caso, ha bisogno di rilassarsi”.

*Altri cambiamenti in sala quali sono stati?*

“A me piace lavorare in modo sereno. – racconta Alberto – E questo l’ho portato anche nel servizio, con la prenotazione online dove l’ospite può chiedere come vuole il servizio: se vuole il dialogo sulla cucina oppure se vuole una serata di relax, in silenzio dopo magari una giornata di lavoro intenso. Poi abbiamo definito la scelta del tavolo: riservato e unico per chi vuole una serata riservata, oppure vicino al camino per chi vuole il dialogo. Da ultimo il cambiamento fatto nei bagni, dove ogni porta si apre e chiude senza il bisogno di



toccare maniglie e senza alcuna barriera architettonica. Soprattutto esiste sempre la migliore regola, portata da Antonio: il servizio deve essere uguale per tutti, non esiste censo o capacità di spesa che faccia la differenza”.



*Il team che lavora con voi come viene scelto?*

“All’inizio una prova di due-tre giorni. Qui guardiamo, più che la preparazione tecnica che si mette sempre a posto, quanta passione e quanta disponibilità al cambiamento è disposta a fare quella persona. Quelli che esordiscono con ‘io sono abituato così’ non iniziano neppure la prova. Apprezzo invece il senso critico. Un esempio su tutti: Claudio Farina, entrato da noi cinque anni fa, nessuna esperienza lavorativa, ha cominciato subito appena finito l’alberghiero ed è ancora qui”.

*Torniamo da Giovanni con una domanda precisa a proposito della sua idea di cuoco: un artigiano che lavora con le mani, la testa e il cuore. Questo viene percepito dagli ospiti?*

“Io sono l’ultimo anello, insieme a mio fratello, di una catena ben più lunga. Chi è arrivato prima di noi, i miei nonni ma in particolare mamma e papà, hanno seminato molto bene, hanno portato i risultati che io e Alberto ora amministriamo. Noi non dobbiamo far altro che continuare a seminare, ma con un seme più affinato e contemporaneo. Il senso è quello di calarsi in un percorso che la famiglia ha tracciato, rendendolo più moderno, come ognuno di noi ha fatto in questi cento anni, nel proprio tempo e nel proprio spazio. Gli ospiti se ne accorgono? Sì! E ne sono soddisfatti. Perché l’anima e l’identità sono state preservate”.

*Quanto pesa l’educazione familiare che avete ricevuto?*

“Tanto, ma altrettanto importante, oserei dire taumaturgica, è stata l’università. Se non l’avessi frequentata il peso di questo ruolo non è detto che sarei riuscito a sostenerlo, senza prima imparare il metodo. Qui, è ovvio, avrei avuto subito le porte aperte, ma sarei stato in grado di affrontarne la responsabilità?”

*Lo vedi nella costruzione del piatto?*

“Senza dubbio. È qui che serve il metodo. Non ha senso stravolgere un tortello, farlo scomposto o destrutturarlo. Non ha senso gettare via la storia. Ha invece senso affinare, lavorare con logica. Noi non dobbiamo stravolgere, rinnegare o cancellare ciò che altri hanno fatto per tutti gli anni precedenti. Il mio pensiero è tenere tutto quello che di buono ha fatto chi c’era prima di me, ma renderlo contemporaneo al gusto e alle esigenze alimentari di adesso”.

*Cosa hai cambiato in cucina, Giovanni?*

“Il sistema organizzativo: sono cambiati i tempi di produzione, la pasta si fa al momento, la qualità migliora ulteriormente. Voglio fare il meglio possibile, anche dal punto di vista etico. Cerchiamo la razionalità nel rapporto con i fornitori, comprando poco e spesso, e cercando di legarli ancor di più alla nostra idea di cucina, motivandoli. Voglio che i rapporti, in una cucina, siano sereni. Piccoli cambiamenti, ma importanti per la nostra identità. A volte i giornalisti mi chiedono quali novità, ma non possono esserci sempre novità eclatanti. La mia ricerca sulla pasta è fatta di piccoli dettagli, la pasta fresca è un mondo che cambia ogni volta, anche se non è una notizia eclatante, ma è quello che ricerchiamo ogni giorno”.

*Rispetto all’essere social siete anche qui un esempio di diversità...*

“Io non sono social, mio fratello un poco di più. Ci sono molti vantaggi, ad esempio quello di arrivare in breve tempo ad una incredibile quantità di persone, di contro il limite è che l’essere umano non è fatto per correre così veloce come internet. La nostra vita biologica non è così; è un miglioramento straordinario ma dobbiamo stare attenti a non superare il limite. Internet può aiutarci a valorizzare ma non a fare, non nella visione che ho io di questa professione”.

*Il rapporto con il cliente dalla cucina com’è?*

“Abbiamo la fortuna di essere famiglia e questo ci aiuta a capire meglio il bisogno del cliente, che lo capisce meglio chi sta in sala. Una cosa è certa, noi siamo al servizio de

cliente, non lo dimentichiamo mai. Non cambiamo mai in base a chi tira la giacchetta da una parte o dall'altra. Quello che conta, per noi, è il lungo periodo. Non assecondiamo le sollecitazioni altrui, se non ci crediamo veramente”.

Su questo Alberto è addirittura talebano, soprattutto nel momento in cui parliamo del luogo in cui si trova il ristorante.

“Per me la natura è un elemento determinante nel fare questo lavoro. La serenità che ci attornia è funzionale a governare bene il ristorante, a migliorarci ogni giorno. Noi dobbiamo fare molto meglio ancora e ci sono le condizioni adatte per farlo. Vivere in un paese di 36 abitanti aiuta a cogliere, quando viaggi, aspetti che altrimenti non vedresti in modo così chiaro e adattarli, se sono utili, alle forme del servizio. Sta tutta qui la forza mia e di Giovanni, guardare la linea dell'orizzonte che c'è qui da noi e coglierne il bello, il vero”.

## **Luigi Franchi**

Dal Pescatore

Località Runate 15 – Riserva del Parco Oglio Sud

46013 Canneto sull'Oglio

Mantova

Tel. 0372 723001

[www.dalpescatore.com](http://www.dalpescatore.com)



**La Bandiera: l'evoluzione da trattoria di campagna a**

# ristorante stellato

Sono passati 41 anni da quando il **Ristorante La Bandiera** aprì le porte ai clienti: quell' ex tabacchino divenuto trattoria era stata l' ambizione della signora **Anna D' Andrea** che, dopo aver fatto tante esperienze nei ristoranti della Capitale, era tornata a casa, in Abruzzo, a **Civitella Casanova** (Pescara), per tentare il grande salto e diventare imprenditrice. Da allora "La Bandiera" è rimasta un' attività a conduzione familiare che ha già coinvolto la terza generazione e che ha saputo evolversi e passare da trattoria di paese a ristorante stellato – traguardo raggiunto nel 2012- presente sulle maggiori guide enogastronomiche.

L' attuale proprietario **Marcello Spadone**, il figlio di Anna, persona dai modi gentili, oltre a raccontarci la storia del ristorante ci ha anche restituito una nitida immagine del settore ristorativo dell' Abruzzo, una Regione che da sempre fatica a consolidare l' economia del settore terziario, nonostante non manchino le condizioni per poterlo fare.

*Marcello, ci racconta i momenti più importanti che hanno portato la Bandiera ad essere uno dei ristoranti migliori dell' Abruzzo e d' Italia?*

“Quando mia madre Anna aprì eravamo una piccola trattoria caratterizzata da una cucina terrigna, ma abbiamo avuto sempre un taglio qualitativo alto. Io, che sono cresciuto tra pentole e fornelli ho scelto di frequentare l' alberghiero e, dopo il diploma conseguito nel 1984, ho fatto alcuni stage in giro per le cucine italiane per migliorare la tecnica: fra queste esperienze la più importante è stata quella da Gualtiero Marchesi”.



*Poi, cosa è successo?*

“Nel 1988 sono entrato “di ruolo” in cucina e ho cercato di dare un nuovo taglio alla proposta: i cambiamenti sono stati gradualmente, hanno riguardato soprattutto la tecnica che ha aiutato a risaltare i piatti tradizionali, a cui siamo sempre rimasti legati. Il percorso è stato lungo e, a partire dal 1995, sono arrivati i primi riconoscimenti dalla critica enogastronomica ma soprattutto dagli ospiti, che hanno iniziato ad arrivare anche da zone lontane per conoscere i nostri piatti. Noi non ci siamo mai allontanati dall’ anima tradizionale, il nostro lavoro è stato di migliorarla ed interpretarla”.



*Oggi siete cresciuti e siete presenti sulle maggiori guide enogastronomiche: com’ è il presente de “La Bandiera”?*

“Intanto va detto che mi sono sposato presto e io e mia moglie Bruna abbiamo avuto due gemelli, Alessio e Mattia, che hanno voluto seguire le orme familiari e si sono inseriti nella conduzione del ristorante. Anche loro dopo il diploma sono andati a lavorare in altri ristoranti nell’ ottica di crescere e migliorare: Alessio è stato all’ Enoteca Pinchiorri, mentre Mattia è andato in Spagna, dai fratelli Roca. Ci sentiamo interpreti della tradizione abruzzese e la nostra conduzione è come un ingranaggio perfetto dove ognuno segue le proprie responsabilità: io e Mattia siamo in cucina, Alessio cura la cantina e la sala e mia moglie Bruna cura l’ orto”.



Cosciotto d’ agnello

*Ci racconta il menù?*

“Il ristorante conserva le peculiarità del ristorante di campagna, per cui la nostra offerta prevede molti piatti a base di vegetali anche perché abbiamo delle terre di proprietà che coltiviamo direttamente; in carta, poi si trovano piatti

di carne legati agli animali nostrani come anatra, agnello, gallo e capretto. Proponiamo quattro menù degustazione: uno tutto vegetariano, uno che comprende i grandi classici della nostra cucina, come le “Pappardelle al ragù d’ anatra”, che ricorda molto la tradizionale genovese napoletana e il “Cosciotto d’ agnello con erbe aromatiche” che facciamo da 40 anni, poi un menù da nove portate ed infine un menù contemporaneo che prevede sei portate. Ci piace sempre aprire il pasto con un piatto freddo e proprio in questo periodo abbiamo portato in tavola il nuovo menù, di cui mi piace citare “Radici, salsa al rafano, erbe spontanee e cremoso di arachide”. Non essendoci in Abruzzo una tradizione di dolci tipici, abbiamo interpretato dei classici italiani e sono nate preparazioni come il Bollamisù ovvero una bolla di zucchero soffiato con un interno di biscotto al cioccolato, gelato al mascarpone e spuma di caffè e poi c’è il dolce dedicato al Gran Sasso, da cui prende il nome: ispirandoci al Mont Blanc abbiamo realizzato una purea di castagne abbinata al gelato di latte di pecora, polvere di erbe aromatiche che ricorda i muschi della montagna ed infine una meringa all’ italiana che ricorda la tipica roccia delle nostre montagne e le amarene fermentate che donano un tocco di acidità al piatto. Il ristorante ha 40 coperti”.



Gran Sasso

*Il vostro coraggio è stato premiato perché l’ Abruzzo da sempre è una Regione con un’ economia un po’ sofferente ed in più voi siete nell’ entroterra. Da imprenditore come vive questa condizione?*

“Noi siamo in campagna, in un paesino a 35 km da Pescara che fa parte nella zona pedemontana della catena del Gran Sasso; essendo distanti dai grandi centri abbiamo anche realizzato la locanda con quattro camere per offrire un servizio ai nostri ospiti. L’ Abruzzo purtroppo ha tanti problemi perché il

settore turistico è stato abbandonato e non sono stati fatti investimenti per farlo sviluppare; le istituzioni non hanno saputo supportare il terzo settore. Per esempio, c'è un 'accoglienza ancora arretrata: i pochi alberghi si rivolgono ad un di massa mentre ci sarebbe bisogno anche di un turismo più alto. Per fortuna ora ci sono le nuove generazioni che si stanno muovendo: sono ancora pochi, ma la riponiamo fiducia nel futuro".

**Manuela Di Luccio**

**Ristorante La Bandiera**

Contrada Pastini, 4 – Civitella Casanova (Pe)

[www.labandiera.it](http://www.labandiera.it)



## **L'apoteosi dei funghi**

“Questa è *Fistulina hepatica*, chiamata volgarmente anche lingua di bue. E' un fungo saprofita che cresce solo nei tronchi degli alberi. Quando lo fai arrostito sembra che mangi il fegato. E contiene tantissimo ferro”. Così **Beppe Carollo**, patron della trattoria **Nangalarruni** a Castelbuono (PA), davanti a un generoso vassoio di funghi, mi introduce al suo patrimonio di conoscenza fungina, maturata sul campo in più di 40 anni di sentieri, battuti in lungo e in largo nel Parco delle Madonie.



Aveva 10/12 anni quando ha iniziato ad andare con il padre per funghi, di cui a quell'epoca c'era una conoscenza limitata. "Pochissime infatti -racconta Beppe- erano le specie conosciute, fra cui una endemica, il cosiddetto fungo basilisco, scientificamente denominato *Pleurotus Nebrodensis*. La particolarità di questo fungo sta appunto nel fatto che cresce solo sulle Madonie da 1400 a 2000 mt di altezza, da fine aprile a inizio giugno, periodo un po' strano per i funghi qui da noi! Si cercava poi qualche porcino, la *Clitocybe geotropa* o fungo campagnolo e un altro porcinetto che si chiama *Leccinum Corsicum*, presente solo nella macchia mediterranea".

A 16 anni poi la decisione di partire per la Germania per poter imparare le lingue. Abitando vicino a una zona molto boscosa dove andava a fare allenamenti di calcio, Beppe aveva iniziato a raccogliere funghi anche lì, alimentando in questo modo una passione che si era radicata in lui.



A Castelbuono è ritornato in vacanza a 24 anni. La tappa era obbligata: lì c'erano i nonni e soprattutto le sue radici. In quell'occasione i genitori, venuti a sapere di una trattoria in vendita, per poter aver il figlio vicino a casa, si sono offerti di aiutarlo a rilevarla. Era il 1984.

"Ben presto ho capito che questo era un territorio ricchissimo di prodotti e che andava attenzionato. Ho iniziato pian piano ad approfondire la mia conoscenza in materia di funghi – perché in questa zona ce sono davvero tanti di commestibili – uscendo con chi ne sapeva più di me e a frequentando micologi esperti, oltre a collezionare centinaia di libri. Nell'arco di una decina di anni sono arrivato a lavorare un centinaio di funghi eduli".



Nella raccolta quotidiana mi affianca da più di 20 lustri Maurizio, prezioso collaboratore e grande conoscitore del territorio, che trascorre intere giornate nel Parco, dalle



quattro del mattino – a volte anche le tre- fino a sera, e rientra con ceste sempre colme di funghi di diverse specie, perché riesce a vedere e riconoscere ciò che altri non conoscono. Con molta correttezza pulisce dalla terra i funghi sul posto, con l'ausilio di un pennellino, perché le spore rimangano lì.

In più raccoglie asparagi selvatici, origano, more, ortiche e anche cardi. Questi, essendo spinosi, richiedono guanti robusti e una piccola zappa per poterli raccogliere, ma ne vale la pena!



Mentre parliamo Maurizio è intento a pulire un cesto di funghi e viene spontaneo dirgli “Maurizio lei è prezioso!” E lui “ Eh lo so, a me lo dice? Ma in pochi lo capiscono”. Incalza Beppe “lo riconosciamo noi, Maurizio”. Maurizio è un fedele: lavora solo per Beppe, nonostante in diversi sarebbero disposti ad acquistare funghi da lui, che specifica “ io lo dico sempre che tutti i ristoranti assieme non faranno mai come **Nangalarruni**”. Ha anche capito bene da che parte stare!

Beppe ha trasferito la sua passione nell'attività, fino a connotarla in modo peculiare. Quanti altri come lui, complice anche il territorio, arrivano a lavorare tanti funghi?

E anche se il lavoro chiama su più fronti, non rinuncia a fare le sue capatine nel Parco per il piacere di raccogliere funghi “non per fare quantità” specifica “ma per vivere l'emozione di trovare un bel porcino, un bell'ovulo per non parlare di una russula, magari da consumare sul posto, e anche per riempire il cesto di tante varietà. “Quando trovo un bel fungo mi soffermo – racconta Beppe- faccio una foto, magari un filmato e capita che accenda anche un sigaro per gustarmi questo momento.



Lo stesso parco delle Madonie è un bel contesto, fruibile in molte sue parti. Mi è capitato di accompagnare qui stranieri ed è anche successo che degli svizzeri mi dicessero “ma questa

è una piccola Svizzera!". Dentro il parco, ad esempio, c'è un boschetto di agrifoglio gigante: sono alberi enormi con un fogliame bellissimo. Se piove lì sotto non arriva una goccia d'acqua! C'è anche una quercia con un tronco così grande che ci vogliono 12 persone per abbracciarlo.



Sono almeno 4 anni che Francesca, ventiquattrenne figlia di Beppe, è entrata in cucina: prima in affiancamento del padre mentre ora si muove autonomamente con una giovane brigata, con cui condivide le uscite a fine serata. Insieme a Beppe condivide la creazione di nuovi piatti. E in effetti con tante tipologie di funghi si è incentivati a sbizzarrirsi.

"Ci sono funghi così pregiati come la russula, superiore rispetto all'ovulo e al porcino – ci racconta Francesca- che non meritano che di essere consumati crudi. Il carpaccio di russula, non ha bisogno di alcun condimento. Lo devi mangiare così com'è e ti lascia in bocca il sapore della nocciola, della mandorla dolce. Facciamo poi i cartocchini (piccoli cartocci con tocchi di funghi cotti al forno), la parmigiana con i funghi, l'arancino di mazza di tamburo (il cappello ancora chiuso viene riempito di un trito di porcini, ovuli, galletti e formaggio tenero, poi lo si passa nell'uovo, nella mollica e lo si frigge. Una bontà!), la crema di mazza di tamburo da accompagnare con l'arrosto di maiale. E molto altro ancora".



Sono le quasi le ore 14 di sabato, e mentre parliamo seduti fuori dal locale, c'è un afflusso continuo di persone -due a due, in alcuni casi anche famigliole- che si affacciano per poter pranzare. E come entrano escono.

Guardo Beppe interrogativa e lui mi spiega " Al piano superiore abbiamo una sala con 80 posti. Ora ci saranno circa 15/20 persone. Non ne stiamo facendo entrare più perché non siamo organizzati. Loro non hanno prenotato. Preferisco servire bene 20 clienti piuttosto che male 50".

“ Mi fa specie che sia di sabato a pranzo” osservo a voce alta. E Beppe “C’è parecchio turismo. Quest’anno abbiamo avuto turisti da tutte le zone del mondo: dai neozelandesi, ai norvegesi fino agli olandesi. Castelbuono ormai si è fatto una buona fama. La posizione è molto bella: si è a 20 minuti dal mare e a 20 minuti dalla montagna.



“È un paese che sorprende questo! -osservo- Arrivando qui non te lo aspetti. Caratteristico e curato. Solo girando l’angolo rispetto a qui, a distanza di poche decine di metri, ci sono altre due eccellenze che si affacciano alla piazzetta: Fiasconaro con i suoi panettoni e il maestro gelatiere Salvatore Naselli, con il suo gelato 100 % Sicilia (utilizza solo ingredienti siciliani -compresi gli zuccheri di origine locale- e anche la manna -rarissima ormai ma presente nel Parco). Neanche in grandi centri si trova un concentrato del genere!”



Sorride Beppe, tra l’orgoglioso e il divertito, e mi racconta un’altra particolarità di Castelbuono.

“Al mattino qui in centro abbiamo gli asinelli che fanno la raccolta differenziata! Questo per potere accedere anche nei vicoletti. Tutti noi abitanti sappiamo che il lunedì passano per la plastica, il martedì per l’umido e il mercoledì per la carta. Poi dicono che certe cose non si possono fare...si possono fare eccome! Ci vuole volontà e un’amministrazione che funzioni”.



E’ una persona serena Beppe, lo vedi da come approccia il lavoro, lo capisci da come si dosa le sue ricariche personali (va a funghi non con foga ma per il piacere di farlo). “Basta organizzarsi” dice lui. Eppure è un vulcano di idee, in tutti questi anni di attività ha affrontato tanti step, per far crescere, migliorare e organizzare la sua trattoria. A giorni

inizieranno i lavori di ristrutturazione di un immobile ottocentesco recentemente acquistato, intestato alla figlia Francesca: lei, il suo migliore risultato!

**Simona Vitali**



Nangalarruni  
Via Confraternite, 7,  
90013 Castelbuono (PA)  
<http://www.hostarianangalarruni.it/>



## **Il Mediterraneo di Emanuele Petrosino arriva a Bologna**

Su “**I Portici**”, unico ristorante stellato della città di **Bologna**, da mesi soffia un vento nuovo di rinnovamento: dallo scorso marzo, infatti, a dirigere le cucine è arrivato **Emanuele Petrosino**, 31enne chef napoletano, che a I Portici aveva già fatto un’ esperienza qualche anno fa; una direzione in realtà doppia, perché il nuovo corso prevede anche l’ alta consulenza dello chef bistellato **Nino Di Costanzo**, di cui Petrosino è divenuto stretto collaboratore. Ma questo ragazzone dal sorriso buono si è subito rivelato un professionista serio e affabile che conquista gli ospiti non solo con i suoi piatti raffinati ma anche con un modo di fare gentile, educato e mai sopra le righe.

Dopo i primi mesi di rodaggio, oggi I Portici continua il brillante percorso che lo ha visto, in meno di dieci anni, diventare il punto di riferimento dell’ alta ristorazione in

città e che ha dato un nuovo impulso anche alle altre attività già esistenti: sembra quasi che con i Portici e con la conquista della Stella Michelin i ristoratori siano tornati a sognare.

L'occasione per l'incontro con Petrosino è la prima di una serie di cene speciali che, fino a maggio, vedranno lo chef resident ospitare colleghi illustri, degli "special guest" con cui di volta in volta andrà in scena un menù diverso e che vedrà anche la partecipazione di artisti che intratteranno gli ospiti. Ma in questo momento è giusto che le luci della ribalta siano solo per lui, Emanuele Petrosino, a cui abbiamo chiesto di raccontarci il suo percorso professionale.

*Emanuele, oggi stai vivendo un momento professionale appagante, ma quale è stata la tua formazione?*

"Sono cresciuto ad Aprilia, in provincia di Roma, fino a 12 anni; poi mi sono trasferito con la mia famiglia a Napoli, dove mi sono iscritto alla scuola alberghiera, e ci tengo a dire che mi sento napoletano al 100%. Già durante le superiori trascorrevole le estati lavorando presso importanti Hotel a 5 stelle perché ero già molto curioso e volevo imparare questo lavoro. Per fortuna ho avuto un insegnante che ha colto la mia voglia di fare e mi ha aiutato a trovare stage importanti".

*Quindi quando ti sei diplomato, a soli 19 anni, avevi già un'esperienza maggiore rispetto ai tuoi coetanei. Dopo cosa è successo?*

"Dopo il diploma sono andato in Francia, a La Rochelle, dove sono rimasto due anni presso il ristorante dei fratelli Cutanzeaux, doppia Stella Michelin: quell'esperienza è stata importante perché ho avuto modo di apprendere la gerarchia in cucina, la disciplina. Dopo questa esperienza sono tornato in Italia e per una stagione ho lavorato a Capri, all'Hotel Quisisana e poi ho fatto il classico peregrinare del cuoco con esperienze che mi hanno portato in giro per l'Italia: dall'

Hotel Excelsior di Sorrento al ristorante dell' Hotel Bellevieu in Valle d' Aosta. Tutte queste esperienze sono state molto importanti perché mi hanno aperto la mente e io sono molto incuriosito dal nuovo".



Tagliatelle di calamaro con alghe, caviale e agrumi.

*Quando è arrivata l' esperienza che ha fatto da spartiacque e che ha segnato la tua carriera?*

“La vera opportunità di crescere è avvenuta quando sono andato a lavorare a Taverna Estia, dove sono rimasto un anno e mezzo. Con lo chef **Francesco Sposito** ho avuto responsabilità maggiori: sono diventato il suo sous-chef e da lui ho appreso tanto perché oltre ad essere un bravo cuoco è anche una persona con tanta cultura e una grande disponibilità. Da allora sono diventato il “secondo” di tutti i cuochi dove ho lavorato successivamente: sono venuto a I Portici per la prima volta per affiancare Agostino Iacobucci e vi sono rimasto due anni, poi sono stato in provincia di Benevento, a Telesse Terme, presso Hotel Acquapetra. Infine, ho conosciuto Nino Di Costanzo e fra noi si è subito stabilito un ottimo feeling: lui stava per realizzare il progetto del ristorante Dani Maison a Ischia e mi ha voluto con sé e io ho abbracciato in pieno il progetto, che ci ha dato grandi soddisfazioni”.



*Poi è arrivata la proposta di collaborazione de “I Portici Hotel e Ristorante” che rappresenta sicuramente “il grande salto”. Come hai accolto questa opportunità’?*

“La proposta di dirigere la cucina è arrivata in maniera inaspettata e ne sono stato molto felice. Dopo l' esperienza precedente ero rimasto in buoni rapporti con la proprietà e quando mi hanno contattato lo scorso anno, nel periodo pre-natalizio, credevo fosse una gentile chiamata per gli auguri

di Natale: quando mi hanno detto che avrebbero voluto la mia consulenza sono stato davvero felice. Devo dire, però, che nonostante le tante esperienze che ho fatto, non ho mai diretto personalmente una brigata così importante, per questo motivo nel progetto è stato coinvolto anche Nino Di Costanzo: la sua esperienza e la sua maturità lavorativa sono fondamentali per realizzare ambizioni importanti come quella del gruppo de "I Portici".

*Veniamo alla tua idea di cucina vera e propria: cosa rappresenta per te la cucina e come nascono i tuoi piatti?*

“Per me la cucina è innanzitutto rispetto per la materia prima, da questo punto di vista ho una visione “semplice”. Quando concepisco un piatto penso prima al sapore, che deve essere tradizionale, e poi all’ estetica, che è molto importante. Mi piace guardare alla tradizione, che deve essere tramandata, ma allo stesso tempo desidero stupire gli ospiti: in genere sulla carta le diciture sono semplici ma quando arriva il piatto in tavola voglio sempre che il mio ospite rimanga colpito perché per me la cucina è divertimento. Possiamo dire che cerco di rendere la tradizione innovativa”.



Finto peperone ripieno.

I piatti di Petrosino, infatti, sono riconoscibili per l’ indubbia bellezza e restano impressi per la presentazione: quasi tutte le portate, infatti, hanno varie declinazioni, per cui ogni portata in realtà è composta da più “piattini”.

*Hai degli alimenti preferiti?*

“Mi piacciono soprattutto i prodotti italiani, perché il nostro Paese ha una grande varietà di alimenti: su tutti prediligo gli agrumi e il pomodoro e in generale tutti i vegetali. Il mio piatto preferito, infatti, è la pasta al pomodoro”.

*C'è un piatto in carta che ti da maggiori soddisfazioni?*

“Sicuramente l’ “Uovo Fabergè”: un uovo a cui ho accostato alimenti tipici russi come il caviale, le rape e poi l’ oro. Questo piatto, infatti, è nato durante un viaggio in Russia: mi hanno raccontato di questo famoso gioielliere che realizzava le famose Uova Fabergé, prodotti d’alta gioielleria, realizzati nello stile delle uova di Pasqua, con l’uso di metalli e pietre preziose e da lì ho avuto una folgorazione che mi ha portato a realizzare questo piatto”.

*Qui a I Portici ti attende un percorso lungo; oltre alle cene a quattromani con colleghi illustri di cosa ti stai occupando?*

“Il lavoro è tanto perché oltre al ristorante gourmet aperto solo di sera, c’è il servizio di bar-caffetteria aperto al pubblico, il bistrot che lavora a pranzo e cena e poi la bottega: io sto cercando di apportare novità in ognuno di questi settori cercando di migliorare l’ offerta. La grande novità è stata la pizzeria estiva in terrazza, che ha avuto un ottimo successo. L’ obiettivo principale, però, rimane sempre quello di accogliere al meglio i miei ospiti e farli stare bene, regalando loro una serata speciale”.

**Manuela Di Luccio**

**I Portici Ristorante**

Via dell’Indipendenza, 69, 40121 Bologna BO

Telefono: 051 42185

[www.iporticihotel.com](http://www.iporticihotel.com)





## Nino Di Costanzo: storia e filosofia del cuoco ischitano

“Mia madre e mia nonna hanno lasciato un’ impronta forte nel mio modo di pensare la cucina: il legame con il mio territorio, l’ Isola di Ischia, e con i suoi alimenti è centrale”. Con queste parole **Nino Di Costanzo**, chef del **Danè Maison** di **Ischia**, inizia a raccontarci il percorso che lo ha portato a diventare, a 45 anni, uno degli chef più apprezzati sul territorio nazionale.

L’appuntamento è a **Bologna**, proprio sotto le Due Torri, in occasione della sua tappa nel capoluogo emiliano, dove sta curando una consulenza speciale presso “**I Portici Ristorante**”, luogo che in meno di dieci anni ha conquistato la Stella Michelin e che ha dato un nuovo impulso alla ristorazione cittadina. Gentile e disponibile quanto fermo, diretto e schivo, Di Costanzo è uno dei grandi interpreti della cucina campana, alla quale resta indissolubilmente legato anche dopo le esperienze importanti, che lui stesso ci racconta.

*Di Costanzo, Lei ha effettuato un percorso di formazione che lo ha portato a passare per alcune delle migliori cucine italiane ed estere, ma quali sono stati i maestri che le hanno impresso un segno importante in materia di cucina?*

“Sicuramente **Alfonso Iaccarino** e **Gualtiero Marchesi**: il primo ha concepito un nuovo modo di pensare la Campania e i suoi alimenti, mentre Marchesi è stato il padre di tutti i ristoratori della mia generazione e, anche se adesso che non c’è più, il suo operato e la sua filosofia rimarranno intramontabili”.

*Ci racconta come si è appassionato a questo mestiere e quali sono state le altre tappe importanti che hanno affinato la sua filosofia di cucina?*

“Dopo aver frequentato l’ istituto alberghiero ho iniziato il classico peregrinare per i ristoranti di Ischia, poi ho iniziato a viaggiare, sia in Italia che all’ estero: sono stato da Gaetano Trovato, in Toscana, e poi da Juan Mari Arzak, a San Sebastian, in Spagna. Successivamente sono tornato in Italia, a Ischia, dove ho portato avanti progetto ambiziosi e raggiungendo traguardi importanti: al ristorante “Il Mosaico” del Terme Manzi Hotel ho conquistato due Stelle Michelin e sono diventato ambasciatore di Relais e Chateaux . Con il tempo, però, è nato in me il desiderio di creare qualcosa di mio: una grande “casa” dove l’ ospite fosse al centro dell’ attenzione. Nel 2016 abbiamo inaugurato “Danì Maison”, nel 2017 abbiamo conquistato due **Stelle Michelin** e i **“Quattro Cappelli”** per la Guida dell’ Espresso, infine siamo stati inseriti, per l’ anno 2018/2019 ne **“Les Grandes Tables du Monde”**, prestigiosa guida francese”.



*Ha detto di essere strettamente legato agli alimenti del territorio campano, cosa hanno di particolare?*

“E’ un territorio altamente variegato in fatto di cibo e non solo. Basti pensare alla stessa Ischia: un’ isola con otto comuni dove si parlano altrettanti dialetti diversi e dove ogni piatto tradizionale ha altrettante varianti. Lo stesso vale per la terraferma: in Campania ogni provincia ha prodotti specifici, unici, che abbracciano il mare e la terra e che offrono una varietà tale da non aver bisogno di attingere altrove materia prima. L’ unica eccezione la faccio per il riso e per il cioccolato, due prodotti che non appartengono alla nostra tradizione”.



*Oggi, oltre al suo ristorante di Ischia, Lei è stato chiamato dalla direzione de "I Portici Hotel e Ristorante" per una consulenza importante: può raccontarci come si svilupperà il nuovo progetto?*

*"La collaborazione con "I Portici" è iniziata un anno fa con il ristorante gourmet; oggi invece stiamo lavorando sul format della "Bottega Portici", dove vogliamo trasmettere la filosofia aziendale che vuole proporre la tradizione, fatta di qualità, per un pubblico ampio e a prezzi accessibili. In questo periodo ci stiamo concentrando su nuovi piatti, che presto vedranno a luce; si tratterà di piatti del giorno che affiancheranno la proposta esistente".*

*Un ultima domanda: gli ultimi anni hanno visto un "boom" di iscrizioni agli istituti alberghieri e molti giovani sognano di diventare grandi cuochi, cosa si sente di consigliare loro?*

*"Il lavoro di cuoco è un lavoro fatto innanzitutto di sacrificio: in primis per le tante ore di lavoro, ma anche perché si lavora tanto proprio quando gli altri si divertono, come il fine settimana e le feste comandate. Bisogna lavorare sodo e formarsi tanto, il cuoco non è quello che viene fuori dopo poche puntate di un programma televisivo. I cuochi bravi sono quelli che lo diventeranno, a costo di volontà e spirito di sacrificio".*

**Manuela Di Luccio**

**Dani Maison**

Via Montetignuso, 4, 80077 Ischia NA

Tel. +39 081 993190

[www.danimaison.it](http://www.danimaison.it)



## Ivan Iurato, MasterChef con la testa sulle spalle

Sale sul palco per il suo show cooking e subito appare evidente che non si tratta di un personaggio convenzionale.



**Ivan Iurato**, chef del ristorante **Met** di **Marina di Ragusa** e protagonista della seconda edizione di **Masterchef Italia** dove si è piazzato al 4° posto, ha un'aria trasgressiva: casacca nera, tatuaggi vistosi, taglio rasato e sguardo serio. Poi comincia a parlare e ti rendi subito conto che lo sguardo truce forse è una maschera che nasconde gentilezza. Lo ascolti e ti accorgi che ha tanto da esprimere, ma lo fa con riservatezza. E ti domandi, ma come ha fatto a sopravvivere alla televisione? La risposta la trovi dopo pochi minuti: **Ivan Iurato** è un tipo tenace e con le idee chiare, è appassionato del suo lavoro, sa cosa vuole e non ama perdersi in discorsi inutili, le mani sono più rapide delle parole e il risultato è straordinario.

Una laurea nel cassetto, perché il richiamo della cucina è stato più forte, fin da studente quando i coinquilini domandavano: oggi chi cucina? Cucina Ivan!.

Varie esperienze, dopo Masterchef, e oggi i fornelli del Met di Marina di Ragusa; cosa vuole fare da grande Ivan Iurato?

*Non hai mai pensato di aprire un tuo ristorante?*

“No, e non so nemmeno se lo vorrei. Se vuoi fare bene il tuo lavoro, e io voglio cucinare, è difficile riuscire a conciliare anche il mestiere di imprenditore. Uno chef ha tanti compiti, deve seguire la linea del ristorante dagli ingredienti alla lavorazione, richiede impegno e tempo per pensare. Tra tutte le attività che bisogna svolgere, seguire anche l’aspetto manageriale e occuparsi della parte economica sarebbe troppo senza qualcuno che ti affianchi. Naturalmente sarei in grado di farlo, perché lo chef ha il vantaggio di conoscere tutti, fornitori, collaboratori, puoi maturare contatti e procedure, capisci bene come funziona, ma manca il tempo”.

*Come definiresti la tua cucina?*

“Un percorso dal passato al futuro. Prendo ispirazione dal passato e cerco di adeguarlo alle esigenze moderne ma senza mai dimenticare da dove veniamo. I sapori devono essere riconoscibili, il gusto deve richiamare la memoria. Dedico molto impegno nella ricerca di un equilibrio tra estetica e tecnica perché, secondo me, se un piatto è troppo spinto, estremo, vuol dire che è troppo difficile da fare e da capire. Cerco di gestire la tradizione e la rinnovo”.

*Che rapporto hai con le tecniche e la tecnologia?*

“Il cuoco moderno non lavora più come un tempo. Oggi cucinare senza l’uso delle moderne tecnologie, come l’abbattitore, indispensabile soprattutto per i dessert, o il sottovuoto nella gestione delle cotture e delle marinature, non avrebbe senso. Sono molto tentato dalla cucina molecolare ma non ho ancora ben assimilato i pro e i contro. Ho molto rispetto per le materie prime, sarebbe un delitto devastare un pomodoro, no?”

*Cucina di terra o di mare?*

“Di mare, ci trovo la mia Sicilia, tutto il sapore della mia infanzia. Ho cominciato ad appassionarmi vedendo mia madre e

mia nonna cucinare”.

*Dopo Masterchef, hai partecipato a Masterchef All Stars, il programma che vedremo in TV a breve. Cosa ti ha insegnato quest'esperienza?*

“Mi considero molto fortunato di avere avuto l'opportunità di prendere parte a Masterchef e entrare nella sua cerchia. È stata una grande scuola, utile e formativa. Se si guarda oltre l'apparenza dello spettacolo mi ha fatto capire molte cose. Per esempio Carlo Cracco mi ha insegnato cosa si deve fare per realizzare un buon piatto; servono tre elementi: una proteina, un vegetale e un carboidrato. Messi in sequenza e relazione tra loro ti permettono di giocare col gusto e la consistenza. Ed è fatto. Aldilà della tecnica, è stato utile per la mia carriera”.

Non bisogna banalizzare lo spettacolo e la sua spettacolarizzazione, è importante invece capire che il mondo di oggi chiede, per avere successo, che tu sia bravo ma anche un po' personaggio. Devi andare oltre la cucina e imparare a comunicare, far sentire alla gente che sei una persona, trasmettere la tua umanità. È naturale che in Tv sembri tutto una caricatura, bisogna un po' calcare sul ruolo per essere notati, ma alla fine quello che deve emergere è l'uomo. Non sei tu che diventi un personaggio, è la gente che ti fa diventare tale, ma tu devi rimanere te stesso. Torna sul palco, prepara la sua pasta 'ncaciata – straordinaria unione di terra e mare con melanzane, provola, gamberi e pomodorini – con gesti sicuri, senza fare il fenomeno. Lo spettacolo c'è, ma anche testa e idee chiare.

**Marina Caccialanza**

Ph Dario Raimondi



## Max Poggi: i conti con i tuoi sogni li devi sempre fare

Massimiliano Poggi, 48 anni, di cui 33 nelle cucine tra Rimini (i suoi esordi) e Bologna, la sua città, con qualche incursione francese per affinare le tecniche e molta, molta, molta attenzione per il suo territorio. Intendendo per territorio non solo i prodotti, bensì le persone, i colleghi, le buone pratiche e le belle azioni.

Il vero cuoco, fu definito quando era al Cambio di Bologna: perché non appariva, il suo mondo vero era la cucina, oppure capitava di vederlo fuori, in strada, con la sua solida corporatura e i suoi tatuaggi, a fumarsi una sigaretta nei pochi spazi di tempo che la cucina concede. Ma questa è solo la parte visiva che ne dipinge il ritratto di vero cuoco. Poi c'è quella della sostanza: lunghe esperienze formative, senza fronzoli, prima di approdare al Cambio, il primo ristorante da lui aperto nel 1991, a soli 21 anni; abile conoscenza di materie prime e rispetto profondo della tecnica.

“Ora non è più così. – mi confida – Qui esco a raccontare i miei piatti”.

Il qui è il ristorante, il terzo, che Max Poggi ha aperto, nel maggio 2016, negli spazi gloriosi dello storico Trebbo di Reno, a pochi chilometri dalla città.

Gli altri due – Al Cambio e Vicolo Colombina in città – continuano ad esserci, floridi, andando a delineare una chiara visione imprenditoriale di Max Poggi e dei suoi soci.

Comincia proprio da qui l'intervista con lo chef; da quando decise di aprire il suo primo ristorante.



*Era il 1991: quale fu la molla che ti spinse verso una scelta*

*imprenditoriale come quella di diventare ristoratore a soli ventun anni?*

“In verità io volevo fare il cuoco. Imprenditore lo sono diventato quando, dopo un anno, la commercialista mi diede una lezione indimenticabile. Ricordo che mi disse: abbiamo un rosso in banca, domani bisogna pagare i dipendenti e ai fornitori ci parli tu. La mia timida risposta fu: ma io sono un cuoco, mi piace comprare i piatti belli, avere il tovagliato giusto, cosa vuoi che ne sappia di altro? Da quel giorno, molto presto ho imparato che le spese si fanno quando ci sono i soldi, dopo che li hai incassati, detratti dalle scadenze fiscali e dai costi di gestione. Mi è servita quella lezione, perché oggi sono ancora in società solide, con un rapporto di massima trasparenza con i miei soci e i fornitori. E posso contare su tre ristoranti, ben amministrati”.

*Perché la scelta di un terzo ristorante, se continui ad avere una clientela solida e fedele negli altri due?*

“Potrei dirti che i conti con i tuoi sogni li devi sempre fare. Al Cambio facevo, a detta di tanti, una buona cucina, equilibrata, corretta, con buoni prodotti, ma senza un’idea dietro. Era una cucina italiana, dove poteva starci la lasagna come il branzino. Avrei potuto continuare così, ma chi ama questa professione non potrà mai viverla replicando all’infinito: e sentivo, invece, che stava arrivando la stanchezza: se c’era il branzino eccellente, lo facevo con broccoli e acciughe; poi mi fornivano di ricciola e la preparavo con cavolfiore e arancia. Ero ingabbiato in uno schema sicuro ma ripetitivo”.

*Potevi spostarti a Vicolo Colombina...*

“Esattamente quello che mi proposero i miei soci. Ma il successo di Vicolo Colombina è dato dalla sua connotazione urbana. E a Bologna, come in qualsiasi altra città, il turista cosa vuole mangiare? I piatti della tradizione. Mentre io sentivo il bisogno di crescere ancora di più. E non c’è niente di meglio del cambiamento per crescere, per costringerti a rimettere tutto in gioco. Ed è per questo che nasce il mio terzo ristorante”.



*In cosa si distingue, a parte avergli dato il tuo nome?*

“Nel metterci, appunto, la faccia. Non ho mai amato, come ben sai, uscire in sala perché nutro un rispetto profondo per i ruoli di ognuno e ho una brigata di sala di cui vado particolarmente orgoglioso. Ma qui, al Massimiliano Poggi, ho capito che, ormai, la presenza dello chef al tavolo è il completamento dell’esperienza che il cliente vuole fare. Una cucina come quella che sto facendo, fortemente identitaria, mi obbliga a raccontarla direttamente, non perché mi piaccia farlo, anzi per me continua ad essere una forzatura. Ci siamo però accorti, io e i miei ragazzi di sala, che il cliente preferisce sentire il racconto da chi il piatto lo ha creato. Con i ragazzi stiamo mettendo a punto una sorta di modello comportamentale che dia il meritato valore alla sala, come è giusto che sia. Io sono, e voglio continuare ad essere, un cuoco da cucina”.



*La tua ami definirla cucina di campagna...*

“Non potrebbe essere altrimenti. Quando ho fatto la scelta di venire a Trebbo di Reno ho girato molto nella campagna circostante, per capire la natura del territorio. E campagna, cucina, territorio è diventata un po’ la cifra stilistica delle proposte e delle tecniche. Voglio fare un sorbetto? Dovrà essere di mela o di pera, di un prodotto riconducibile alla zona. Facciamo campagna con tecnica e professionalità”.

*In quanti siete, tra tutti i locali? Fai ruotare il personale?*

“In tutto siamo circa una trentina. L’età media, tolto il sottoscritto e i soci, è intorno ai 27 anni. Far ruotare il personale potrebbe essere una buona soluzione ma, in certi casi, come la sala del Massimiliano Poggi, diventa difficile. E credo che sia anche giusto. Sempre per il motivo di cui sopra: voglio far accettare la mia brigata, sono bravi e lo meritano”.

*Cosa significa amare un lavoro così usurante come fare il cuoco?*

“Ti faccio un piccolo esempio: mio nonno aveva una

fabbrichetta che confezionava mangime per gli uccellini. Adorava sodo, lavorava e basta. Ma alla domenica, alle prime luci dell'alba, lui era già in cucina, a preparare il pranzo della domenica per tutti. Quella era la componente che dà il significato alle passioni. Ho preso da lui? Non lo so. So di certo che, da ragazzino, ero un po' ribelle. Alberghiero a Rimini, abbandonato a 15 anni per andare a lavorare, per scelta. È vero, questo è un lavoro usurante, spesso e volentieri si vede solo la parte bella: cucine ipertecnologiche, impiattamenti perfetti, divise lorde, televisioni e giornali, ma la gestione è anche pulire tutti i giorni, fare la spesa, stare ore ai fornelli. Ed è lì che chiunque si deve fare una domanda: mi piace davvero? Se la risposta è sì, allora non c'è più niente che ti possa fermare".

*Abitualmente, in queste interviste, non parliamo di ricette ma la tua insalata russa è un quadro d'autore. Per arrivare lì, a parte gli ingredienti, c'è bisogno di conoscenza dell'estetica?*

"Tu sai che qui ci diamo un connotato di cucina divertente. Come siamo arrivati lì? Un giorno un amico mi regala caviale, lo faccio sott'olio, e il mio socio mi propone di abbinarlo alla vodka. L'illuminazione è stata creare un piatto: panna acida, caviale e vodka. È insalata russa! In realtà è un piatto che vuole dimostrare una cosa: la mia è una cucina semplice, con ingredienti per la maggior parte provenienti dalla campagna, mentre su quel piatto si è costretti a cercare la tecnica. Ecco, volevo solo dimostrare che ce la possiamo fare, anche con le nuove tecniche".

*Hai avuto un modello, uno chef, di riferimento?*

"Credo che l'unico chef che, almeno per quelli fino alla mia generazione, sia stato un punto di riferimento porta il nome di Gualtiero Marchesi. Lui ha sdoganato la professione del cuoco. In quegli anni non dicevi 'faccio il cuoco'. Erano gli anni di crescita, con Raffaele Liuzzi, Luigi Sartini, Stefano Ciotti, Riccardo Agostini. Era un periodo molto duro, il cuoco ventenne veniva scelto per risparmiare, non per investire su

di lui, ma a noi piaceva lavorare. Amavamo il nostro lavoro e Marchesi gli ha conferito dignità”.



*La prima cosa che insegni ai tuoi collaboratori?*

“Il professionista non è quello che sa fare di più. È quello che sa fare meglio. E la prima dimostrazione è saper pelare le patate: puoi farne quattro chili in dieci minuti, ma se ne fai anche meno ma in modo perfetto, sei un professionista. In sala, invece, spiego sempre che non è ruolo meccanico. Noi facciamo ospitalità e, quindi, oltre lo spirito di sacrificio, che è di molti mestieri, è fondamentale lo spirito. Se arriva l'ospite e ha determinate esigenze non esegui perché sei pagato, ma perché ce l'hai dentro”.

*Massimiliano Poggi è riconosciuto da tutti i suoi colleghi, come persona generosa e portata alla condivisione. Come rispondi?*

“Se condividi gli interessi devono essere comuni, di tutti, anche i vantaggi. Del resto, lo testimoniano le società in piedi da tanti anni. Da giovane chiesi al mio chef di riferimento: posso prendere il libro di ricette, immaginando una risposta negativa. Prendi, mi disse, tanto se non sei capace non è che impari. Oggi, anche il mio ricettario è di tutti, perché può aiutarci a crescere insieme”.

Torniamo ai sogni con cui devi fare i conti: qual è il tuo?

“Confidare che, un giorno, il mio piccolo contributo alla crescita gastronomica e culturale di Bologna mi venga riconosciuto. Per il resto non ho niente da chiedere se non dire grazie a questa vita che mi ha dato tanto: un figlio che lavora con me, tre ristoranti di successo, tutti i ragazzi con cui condivido il percorso professionale che mi danno grandissima soddisfazione”.

L'ultima domanda: FICO per Bologna, Bologna per FICO?

“FICO è un racconto della bellezza alimentare italiana. Non deve parlare solo ai bolognesi. E i bolognesi non devono misurarne il successo solo in base ai numeri, perché dietro ai numeri ci sono persone, in molti casi straordinarie come molte

di quelle che operano a FICO”.

**Luigi Franchi**

[www.mpoggi.it](http://www.mpoggi.it)

---



## **Il Bikini: la tradizione partenopea abbraccia quella giapponese**

In Costiera Amalfitana da sempre si trovano alcune delle migliori tavole italiane: eleganza, stile e cucina d'autore sono il paradigma di una ristorazione d'elite ancora in crescita. Fra i tanti luoghi del gusto, ce n'è uno che si distingue per la storia, l'architettura e la proposta gastronomica: è il **Bikini di Vico Equense** che nasce come stabilimento balneare per diventare poi una delle mete più ambite, una vera oasi.



Agrodolce

Una storia, quella del Bikini, iniziata ben 70 anni fa dalla famiglia Scarselli, vicana doc, e che oggi vede protagonisti la “strana coppia” formata da **Giorgio Scarselli**, titolare della struttura, e **Sakai Fumiko**, giovane cuoca giapponese trapiantata in Campania. Abbiamo incontrato questa coppia inedita per farci raccontare il ieri e l'oggi del Bikini e per fare alcune considerazioni generali sull'attuale condizione della ristorazione costiera.



Giorgio Scarselli, napoletano trapiantato a Milano dove vive sei mesi all' anno, durante la chiusura invernale del ristorante, ci racconta le origini di questo luogo: "Tutto nacque da una felice intuizione di mio nonno, **Franco Scarselli**, che negli anni '50 realizzò il lido guardando agli stabilimenti balneari della costa azzurra e le palme, presenti sulla spiaggia, lo aiutarono a creare un'atmosfera diversa da tutti gli altri lidi costieri. Lo chiamò Bikini ispirandosi all' atollo delle isole dell' Oceano Pacifico, noto per gli esperimenti nucleari".

*Quando è avvenuta l' evoluzione che ha portato alla nascita del ristorante?*

"E' stato un percorso graduale. Il lido è rimasto tale fino agli '80, quando abbiamo iniziato ad offrire il servizio di pizzeria e, posso dire, siamo stati i primi, in tempi lontani, a proporre la pizza gourmet con farciture ricercate come la cipolla di Tropea, la provola dei Monti Lattari o il lardo di Colonnata. Nel 2000 c' è stata la svolta: abbiamo iniziato a fare vera e propria ristorazione ma è a partire dal 2010 che abbiamo iniziato a raccogliere i risultati di tanto lavoro e ricerca".



*Quali sono stati i cuochi che hanno aiutato il Bikini a crescere?*

"Domenico De Simone è stato il cuoco che è rimasto per più tempo, 10 anni, poi c' è stata una parentesi con Andrea Napolitano e, da quest' anno, è iniziata la collaborazione con Sakai Fumiko, di cui sono molto contento perché credo che le donne abbiano una marcia in più, alta capacità di concentrazione e, in generale, una resistenza maggiore, anche psicologica".

*Come descrive la cucina del suo ristorante?*

“Abbiamo una linea di cucina legata al territorio in cui uniamo l’artigianalità, intesa come “fare con le mani” alla creatività. La nostra cucina segue tre principi: prodotto-territorio-concetto e cerchiamo di offrire il meglio anche perché abbiamo 40 coperti che ci permettono di mantenere alta la qualità”.

*Quest’ anno ha scelto una cuoca giapponese, una scelta che ad alcuni potrebbe sembrare insolita. Ci racconta come è nata questa collaborazione?*

“In realtà, ci sono più punti in comune di quel che si possa pensare. Fumiko ha portato al Bikini la cucina giapponese fatta di tecniche precise e alimenti tipici come le alghe ma in realtà già mio padre Riccardo utilizzava le alghe per fare le classiche zeppoline fritte, un piatto tradizionale della cucina partenopea: ci sono più similitudini che differenze. Io ho viaggiato molto e per sei mesi all’ anno vivo a Milano e mi piaceva l’ idea di dare un’ impronta più internazionale alla cucina del ristorante. Il punto di partenza è il rispetto per la materia prima: al ristorante utilizziamo l’ acqua di mare per conservare il pescato del giorno”.

*La ristorazione della Costiera Amalfitana e Sorrentina oggi vanta nomi importanti ed è la meta del jet set internazionale che il mondo ci invidia. Ma fra imprenditori si fa squadra oppure c’è più competizione?*

“No, non c’è competizione fra di noi ma si fa squadra: facciamo sistema per creare eccellenze ed in questo ognuno porta il proprio modo di vedere la ristorazione ed il turismo”.

*Il Bikini è aperto solo sei mesi all’ anno nel periodo che va dalla primavera alla fine dell’estate: non ha mai pensato di condurre un’ altra attività più grande che potesse vivere tutto l’ anno?*

“Sì, sto pensando anche di investire altrove. Se guardo al futuro, credo che la pizza abbia ottime possibilità di crescita e mi piacerebbe tornare a fare la pizza gourmet, come alle origini del Bikini. Poi ci sono i sogni: mi piacerebbe realizzare un piccolo resort che possa essere un microcosmo esperienziale”.

E a questo punto la parola passa a lei, Fumiko Sakai, 42 anni e occhi perennemente sorridenti non solo per il classico taglio a mandorla ma perché questa piccola donna è davvero così, semplice e alla mano e non risulta difficile immaginare che questo buon carattere l'abbia aiutata ad inserirsi in un contesto, quella della ristorazione, governato da figure maschili.

*Fumiko, come ti sei ritrovata a lavorare in Italia?*

“Studiavo all' Università e ho iniziato ad interessarmi della cucina italiana. Dodici anni fa sono arrivata in Italia, ho lavorato da Gennaro Esposito e poi sono rimasta perché intanto ho trovato anche l'amore e mi sono fidanzata con un collega, Salvatore La Ragione. Con gli altri colleghi uomini ho un rapporto affettuoso”.



Uovo alla Nerano

*Che tipo di cucina hai portato al Bikini?*

“Credo che un cuoco deve essere una persona aperta, anche nella rivisitazione delle ricette. Al Bikini facciamo una cucina tradizionale ma ho provato a cambiare le cotture di alcune ricette classiche. Per esempio, io propongo l' insalata di rinforzo estiva abbinando il pesce alle verdure: il carpaccio di merluzzo viene marinato con l' alga kombu e gli abbino la classica insalata di rinforzo. Poi c'è l' Uovo alla Nerano: gli spaghetti aglio e olio diventano un' emulsione a cui aggiungo le zucchine passate alla piastra e

marinate ed infine l' uovo".

**Manuela Di Luccio**

**Bikini**

S.S. Sorrentina 145 KM 13.900

80069 Vico Equense (NA)

tel. 0818015555

[www.ilbikini.com](http://www.ilbikini.com)