



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



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



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 del 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



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



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 vicioletti. 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 trascorrevi 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 Telese 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 comr 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 B0

Telefono: 051 42185

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



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



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



[Solaika Marrocco: la forza delle nuove generazioni di cuochi del Sud](#)

E' una delle giovani cuoche del panorama gastronomico italiano a guidare la cucina di un ristorante che sta crescendo sul filo della qualità: **Solaika Marrocco**, a soli 23 anni, è executive chef al **Primo Restaurant** di **Lecce**. Il nome egiziano non deve trarre in inganno: Solaika è e si sente salentina fino al midollo e della sua terra è letteralmente innamorata, come ribadirà nel corso di questa intervista. Abbiamo incontrato Solaika al **Cultural Festival** di Matera dove la giovane cuoca ha tenuto un'interessante Masterclass

all'altezza dei grandi nomi che, insieme a lei, hanno animato la tre giorni della kermesse gastronomica organizzata da Mauro Bochicchio.



Questa ragazza dai lunghi capelli corvini raccolti in una treccia, dai modi gentili e un po' timidi, ha stregato l'auditorio quando sul palco ha trasformato le insicurezze tipiche di una ventitreenne in uno sguardo fermo, sicuro e concentrato sull'esecuzione della ricetta, tanto che i giovani studenti degli istituti alberghieri presenti al suo cookingshow l'hanno subito eletta come modello da seguire. Così giovane, Solaika veste perfettamente l'abito della nuova generazione del Sud che decide di rimanere in patria per dare il proprio contributo per far crescere il territorio.



Solaika, ci racconti come ti sei avvicinata alla cucina?

“Sono cresciuta con la cucina tradizionale salentina: in famiglia siamo sei persone e abbiamo sempre cucinato tanto. Una volta cresciuta, mi sono iscritta all'alberghiero di Santa Cesarea e a 14 ho già iniziato a lavorare”.

Quando sei arrivata al Primo Restaurant?

“Sono entrata nella cucina del Primo fin dall'apertura: nel 2016 sono stata assunta come sous-chef e dopo un anno, venendo meno la cuoca principale, sono subentrata io alla guida della cucina, grazie alla fiducia dei titolari del ristorante, **Silvia Antonazzo e Marco Borelli**”.

Ci descrivi il ristorante in cui lavori?

“Non è un ristorante grandissimo, abbiamo 18 coperti ma facciamo servizio di pranzo e cena, per cui si lavora comunque tanto, in genere 9-10 ore, perché la nostra linea di cucina è

sempre fresca, realizzata al momento. In cucina siamo tre, a volte quattro, e gli altri colleghi sono tutti uomini. In carta abbiamo cinque proposte per ogni sezione del menù. La nostra cucina rispetta sia il ciclo stagionale degli alimenti sia altri aspetti come il fermo pesca. La carta dei vini, invece, è curata da Silvia che è sommelier”.

Oggi cosa preparerai per Cultural Festival?

“Ho pensato ad un piatto vegetale, buono e anche sano: Finocchio arrosto e il suo jus, stracchinato, sedano rapa”.



Finocchio arrosto e il suo jus, stracchinato, sedano rapa

C'è un ingrediente a cui sei particolarmente legata?

“Sì, il pomodoro e l'olio pugliese. Con il pomodoro faccio sia un gelato al pomodoro che una gelificazione che si ispira allo storico cocktail Bloody Mary; poi c'è la mia pasta al pomodoro realizzata con lo spaghettono Benedetto Cavalieri con salsa di pomodoro datterino giallo, polvere di pomodoro, peperoncino caramellato e origano”.

Lo scorso anno, improvvisamente, il mondo della critica gastronomica si è accorto di te quando hai vinto il Premio Birra Moretti Grand Cru. Ci racconti il piatto che hai presentato in quella occasione e in che modo quella vittoria ha influito sul tuo lavoro e sulla tua vita?

“Il piatto che ho presentato erano i “Turcinieddhi glassati alla birra, marmellata di cipolla all'arancia, critmi (finocchietto marino) in tempura, infuso di luppolo”: i turcinieddhi sono degli involtini di frattaglie di agnello, fegato, polmone e cuore molto diffusi nella tradizione pugliese. Sicuramente la vittoria ha portato attenzione sul ristorante e l'affluenza è aumentata, ma io resto con i piedi

per terra”.



Che sia una ragazza solida si nota: Solaika è cresciuta in un contesto tipico del Sud, dove a volte si combatte con i problemi legati al precariato ma dove vigono anche i valori forti legati alla famiglia, al lavoro e orgogliosamente aggiunge: “Siamo una famiglia semplice ma unita: in casa lavoriamo tutti, cerchiamo di realizzarci. Io ho scelto di lavorare presto ma mia sorella studia”.

Non pensi, come alcuni tuoi coetanei, di poter partecipare ad un programma televisivo?

“In televisione non mi ci vedo, però nella vita mai dire mai”.

Non credi che un’esperienza televisiva potrebbe aprirti strade nuove, magari in contesti più importanti?

“Per ora sogno di restare in Puglia: se tutti andassimo via il Salento non crescerebbe mai e poi io mi evolvo e cresco ogni giorno perché penso e sperimento tanto. Inoltre non mi piacciono le cose facili, io amo le sfide”.

Ci sono delle cuoche che ti ispirano?

“Sì, ammiro grandi cuochi come Cristina Bowermann e Niko Romito, ma allo stesso tempo stimo i miei colleghi di lavoro”.

Sei molto giovane e hai già debuttato fra i grandi nomi della cucina italiana, essere al centro dell’attenzione non ti mette un po’ di “paura”?

“Per me la paura non è un ostacolo: la paura ti fa fare meglio le cose”.

Manuela Di Luccio

Primo Restaurant

Via 47° Reggimento Fanteria, 7

73100 Lecce (LE)

www.primorestaurant.it



Barbara Settembri: sacrifico il mio stipendio per pagare i miei collaboratori

Un' infanzia passata ad aiutare la mamma e la nonna ai fornelli le imprime una formazione culinaria fortemente incentrata sulla tradizione che rimane ancora oggi il fil rouge della cucina di **Barbara Settembri**, chef e titolare del ristorante **La Locanda Matteri** di **Sant' Elpidio a mare** (Fm). Barbara è una trentaquattrenne che potrebbe essere considerata una brava ragazza di provincia nell' accezione più bella dell' espressione: una ragazza cresciuta a pane, vincisgrassi e valori tradizionali come la buona educazione e lo spirito di sacrificio. "Da piccola la mia passione era mettere le mani in pasta nel ciambellone o nell' impasto dei tortellini. Ancora oggi che sono diventata una cuoca, ogni giorno a pranzo sono ospite di mia nonna, che ora ha 90 anni e a cui mi sono legata ancora di più dopo la prematura scomparsa di mia mamma".



Che studi hai fatto?

“Ho fatto l’ alberghiero a Loreto e poi ho iniziato a fare le stagioni al mare. All’ epoca l’ alberghiero era considerata una scuola secondaria ma la mia famiglia fortunatamente mi ha sempre sostenuta. Dopo il diploma mi sono iscritta ad uno dei primi corsi di cucina di **Alma**: è stata un’ esperienza fantastica. Era il primo anno ed eravamo appena 20 alunni per classe: eravamo molto seguiti. Al termine del corso ho fatto lo stage da **Pierino Penati** in Veneto”.

Lo stage che sensazioni ti ha lasciato?

“E’ stata un’ esperienza eccezionale, in primis perchè ho potuto imparare tante cose da un professionista con una storia lavorativa importante. Poi c’ è stato il grande confronto e la libertà di fare e di crescere: sono passata per tutte le partite. Anche come esperienza umana è stata importante: io sono una tosta ma lì non sono mancate le emozioni. Sono rimasta lì sei mesi”.



Con il diploma di una scuola prestigiosa e uno stage formativo importante cosa hai fatto?

“Sono tornata nelle Marche per stare accanto a mia mamma che nel frattempo si era ammalata. Ho iniziato a studiare la pasticceria in un laboratorio di Ascoli ma mi sono resa conto che per me era monotona e che il mio vero posto era in cucina. Intanto ho frequentato un master in **Culinary Nutrition** della Art joins Nutrition Academy di Chiara Manzi.

Quando hai aperto il tuo ristorante e che linea di cucina hai scelto?

“Mi sono sposata e nel 2011 ho aperto il mio ristorante. Ho

voluto fare un ristorante di qualità, anche nel servizio. All' inizio ero da sola, il ristorante è decollato piano. Ho dovuto fare investimenti importanti che mi impegneranno per parecchi anni ma sono contenta così. Piano piano sono arrivate le prime soddisfazioni, come quella di essere stata nominata "Ristorante dell' anno 2018" per la guida Bibenda. Oggi sono orgogliosa del mio ristorante: abbiamo 40 coperti e quattro persone fisse che lavorano con me. Alla fine, se c' è passione il lavoro premia".

Ci descrivi la tua cucina?

"Faccio molta pasta fresca, infatti il nome locanda dei matteri viene da "matterello". Per scelta non faccio i vincisgrassi perché per noi è solo un piatto del giorno della festa. Oltre alla pasta faccio prevalentemente carne perché siamo in campagna, ma da qualche tempo ho inserito anche qualche proposta di pesce. Tra i piatti più caratterizzanti del ristorante c' è il tortello di pomodoro e soffiata di bufala, lo gnocco ripieno di taleggio, speck e pera e poi il petto di anatra ai fichi. Fra le mie proposte ci sono anche piatti vegani in quanto utilizzo molto gli ortaggi e perché cerco di proporre piatti gustosi ma sani. Non ho un ingrediente particolare a cui sono affezionata però utilizzo molto la "limonella" un' erba aromatica che è molto gradita dagli ospiti, dal pesce ai dolci".



Gnocco ripieno di taleggio, speck, pera.

Le Marche vivono un momento di ripresa dal punto di vista gastronomico: dopo alcuni anni di silenzio ora sembra che il settore stia vivendo una nuova stagione felice e anche il comparto enologico è in forte ripresa. Da cuoca ed imprenditrice come vivi questo momento?

"Qui nelle Marche c' è tutto ma probabilmente non siamo bravi

a “venderci”: manca una buona comunicazione, una spinta. Non dimentichiamo che abbiamo avuto anche problemi importanti che hanno fermato l’ economia, come il terremoto; in quel periodo tutta l’ economia della regione ne ha risentito e ci sono state ripercussioni su tutte le attività commerciali ma un po’ alla volta siamo riusciti a rimetterci in gareggiata”.



Tortello di bufala.

Ci racconti la tua quotidianità?

“Da manager preferisco stare nel mio ristorante piuttosto che fare consulenze per altri locali. Credo che poche persone possano stare in cucina tante ore: io ho praticamente rinunciato alle mie ferie, non vado in vacanza da anni”.

In questo settore, però, è anche molto importante il confronto e la ricerca dell’ ispirazione. Come fai a venire incontro alle esigenze di riposo e dove attingi l’ ispirazione per migliorare il tuo lavoro?

“Io non mi riposo mai davvero: il mio riposo è andare a lavorare altrove”. – spiega sorridendo- “Ho avviato una collaborazione con la Bielorussia, dove mi recherò presto per partecipare ad un festival enogastronomico e poi andrò anche in Brasile, dove ho un’ altra collaborazione. Si tratta di vacanze-lavoro ma per me è più importante vedere cose nuove che oziare. Oltre a queste piccole fughe leggo molti libri di cucina, faccio tante prove e appena posso vado a trovare i colleghi nei loro ristoranti. Purtroppo il tempo è sempre poco”.

Barbara, dalle tue parole emerge un grande spirito di sacrificio. Cosa diresti ai tanti giovani aspiranti cuochi?

Questo lavoro non è per tutti, è un lavoro che fai solo se hai una grande passione. Io ho fatto il mio ristorante con le mie

risorse: aldilà dei messaggi che lanciano i programmi televisivi, fare il proprio ristorante senza sponsor è un sacrificio enorme, anche economicamente. Molti stagisti quando si confrontano con la durezza del lavoro e le tante ore passate in piedi in cucina, poi mollano. Ti dico una cosa: dopo sette anni, nonostante io sia la titolare, ancora non percepisco uno stipendio intero. Rinuncio a vedere riconosciuto il mio impegno ma pago sempre i miei dipendenti”.

Manuela Di Luccio

La locanda dei Matteri

Via Fratte 5225 – 63811 Bivio Cascinare – Sant’Eplidio a Mare (FM)

Tel +39 320 7807566

www.lalocandadeimatteri.it



Rosanna Marziale: nella mia cucina racconto il territorio casertano

Il casertano è una terra chiusa, o forse sulla difensiva, una terra sicuramente difficile, alla cui origine, forse, c’è anche il problema del continuo confronto con Napoli, molto più

aperta e predisposta all' accoglienza. Si tratta di una terra poco valorizzata, se non addirittura maltrattata dalle amministrazioni che forse non ne hanno mai colto il grande potenziale, anche da un punto di vista gastronomico. Nella provincia di **Caserta**, infatti, hanno origine una grande varietà di eccellenze a partire dalla grande produzione di olio, passando per la Mela annurca, le ciliegie nere, i pomodori, i peperoni, la Castagna di Roccamonfina, senza dimenticare i vitigni autoctoni che danno vita a vini particolari come l' Asprinio d'Aversa Doc o il Galluccio ed infine la mozzarella di bufala di Caserta uno dei gioielli assoluti della gastronomia campana e italiana. In questo contesto, una giovane donna ha deciso di credere nella propria terra e, senza volerlo, ne è diventata ambasciatrice: **Rosanna Marziale** del ristorante "**Le Colonne**" è una casertana doc che, sotto il corpo esile e il viso dai tratti delicati, mantiene un grande rigore, un carattere determinato che conserva uno spirito di sacrificio alto. Rosanna è una donna concreta e di sostanza, proprio come la sua cucina: poca avvezza alle moine inutili, sorridendo ci dice "A Napoli c' è un altro movimento, qui abbiamo combattuto con tanti problemi, compreso quello della terra dei fuochi e poi i problemi sociali". Tanto diretta quanto timida, porta con sé un po' di quella diffidenza tipica dei casertani, troppo spesso presi di mira, ma quando le chiedi della sua terra e di come si fa a raggiungere traguardi importanti tra dinamiche complicate, lei si dice di essere orgogliosamente casertana e che il suo lavoro è l' apporto che da alla sua terra per farla conoscere e apprezzare.



Le Colonne Marziale a Caserta, **Stella Michelin**, a due passi dalla Reggia, è un edificio signorile, su due livelli, che si distingue per l' eleganza e una certa monumentalità per l' utilizzo ricorrente del marmo.



Un luogo solido come solida è la tradizione familiare che lo ha generato ed è la stessa Rosanna a raccontarci la storia di questo ristorante che quest' anno ha compiuto 60 anni: "All' inizio il ristorante di famiglia aveva un altro nome, "La bomboniera", poi nel 1988 è stato realizzato il ristorante così come lo vedi adesso e i miei genitori hanno cambiato anche il nome in "Le Colonne".

Hai sempre pensato di rimanere nell' attività di famiglia o ti immaginavi altrove?

"Sono cresciuta nel ristorante, così come i miei fratelli, e ho sempre pensato a rimanere a lavorare qui ma cercavo di capire come potevo esprimermi, quale fosse il mio ruolo giusto e infatti ho guardato anche al mondo della sala. Ai fornelli c' era mio padre, Gaetano Marziale, ma quando avevo 16 anni lui venne a mancare: all' inizio prendemmo un altro cuoco, poi nel 1996 sono entrata ufficialmente io in cucina".

Quando hai provato a creare una cucina con la tua firma?

"Intorno al 2002-2003 ho iniziato a maturare alcune idee, volevo creare una sorpresa all' interno dell' ingrediente. La **palla di mozzarella** è nata così: ho unito insieme tre grandi passioni degli italiani, la pasta, la mozzarella e la frittura. Ho inserito una tecnica importante, quella della "rimozzatura" della mozzarella. Inoltre, ho recuperato il siero della mozzarella, che viene sempre scartato... ma io lo pago insieme alla mozzarella!" – spiega sorridendo.



Cosa hai fatto per mettere a punto il tuo stile, migliorare le tecniche?

"Ho frequentato congressi gastronomici importanti come quello di S. Sebastian in Spagna e poi sono passata dalle cucine di

Vissani e Berasategui”.

La tua famiglia ti ha sostenuto nel cambiamento di linea in cucina?

“La famiglia mi ha sostenuto a tratti: mia mamma è sempre presente, osserva, controlla e cerca sempre i “lati negativi” per poterci migliorare. Non ci si ferma al piatto finito. Si cerca di trasmettere agli ospiti la cucina tradizionale rivisitata”.

In sala c'è il maitre sommelier Michele Beneduce, sempre pronto a raccontare un vitigno e esaltarne le doti per poter raccontarne il territorio di provenienza.

La clientela, invece, come ha percepito i cambiamenti?

Quando ho inserito la pizza al contrario è stato un momento importante ma all' inizio la gente si è un po' spaventata di fronte a certi piatti; c' era molta confusione fra la nouvelle cuisine e il gourmet, oggi invece i clienti sono molto più consapevoli. Mi piace che i miei ospiti possano “entrare” in un piatto, per questo non amo le degustazioni lunghe ma preferisco rimanere su porzioni abbondanti per consentire di percepire appieno i sapori e l' idea stessa del piatto. Su questo sono molto tradizionale”.

La cucina de Le Colonne è tutta incentrata sui prodotti del territorio, Rosanna si è fatta interprete della sua terra raccogliendo l' eredità culinaria della cucina casalinga e abbinandola alla creatività e alle tecniche moderne. Recupero, ricerca, interpretazione potrebbe essere il paradigma di questa cucina che l' ha portata a creare alcuni piatti che rientrano fra i migliori piatti italiani degli ultimi anni. La mozzarella è il primo grande ingrediente intorno al quale Rosanna ha costruito quasi un intero menù, ma c' è anche il pesce, la carne, quella di bufalo tipica del casertano, i formaggi come il Provolone del Monaco. L' amore per il territorio l' ha portata anche a comporre un quaderno dove il

menù è raccontato attraverso le storie dei prodotti. Con l'osservazione e la tenacia ha concepito una carta moderna che non si snatura dalla tradizione e resta fedele alla sostanza.



Ravioli di gamberi e calamaretti, zuppetta tiepida di salsa bouillabaisse alle erbe spontanee e limoni di Sorrento.

La palla di mozzarella: una mozzarella lavorata, ripiena di tagliolini al pesto, rimozzata poi impanata e fritta e presentata su una crema di piselli. La **pizza al contrario**: il secondo piatto caratteristico della cucina Marziale con la mozzarella sciolta che diventa la base della pizza al posto dell'impasto e farcita poi con pomodoro, basilico e sfoglie di pane croccante. Questo piatto ha generato un piccolo menù ad esso dedicato, una sorta di carta della pizza in quattro varianti: tradizionale, alla puttanesca, con datterini gialli e rossi, fiocchi di ricotta e basilico ed infine la versione con il pesce, pepe e limone.



Come è cambiata la ristorazione del casertano negli ultimi anni?

“C” è un bel movimento. Venti anni fa, Caserta era un riflesso di Napoli mentre ora si cerca di trovare una propria identità. Io penso che ognuno debba dare del suo: io personalmente mi impegno a condurre un ristorante che parla del nostro territorio e ho cercato di coinvolgere il pubblico creando un canale youtube dove si racconta questa terra e poi ho pensato anche ad un racconto dei prodotti che i nostri ospiti possono ascoltare con le cuffie. Ci tengo a far conoscere il nostro grande patrimonio ma per far emergere il casertano occorre che ognuno ci metta del suo. Noi lavoriamo molto con i turisti ma, avendo a disposizione spazi ampi, ci siamo ricavati uno spazio anche nel settore dei congressi,

banchetti e poi siamo anche pasticceria. Mio fratello Loreto, invece, si occupa di un' altra attività di famiglia, "S. Bartolomeo Casa in campagna" dove facciamo soprattutto matrimoni ed eventi".



Crema di limoni di Sorrento con cioccolato fondente servito in bicchiere.

L' alta cucina ormai riempie i palinsesti, ma secondo te non si rischia di far passare il messaggio che bastano quattro puntate per imparare a cucinare?

L' alta ristorazione in tv mi piace, soprattutto per chi la guarda perchè credo che abbia aiutato molte persone a comprendere meglio la cucina: ora c' è più consapevolezza. Come lavoro è diverso: bisogna sapere che la ristorazione non è semplice, che ci vuole tanta dedizione ed essere concreti. Io lavoro 12 ore al giorno".

Hai programmi per il futuro?

"Bisogna sempre guardare avanti. Io non mi fossilizzo sui problemi del luogo, credo che bisogna animarsi d' iniziativa. Nella vita è importante appassionarsi a qualcosa e sognare, ma da buona campana sono anche superstiziosa e i miei sogni li custodisco".

Manuela Di Luccio

Le Colonne Marziale

Indirizzo: Viale Giulio Douhet, 7, 81100 Caserta CE

Telefono: 0823 467494

www.lecolonnemarziale.it