



Rivoluzioni gastronomiche: l'esperienza di Retrobottega

Non tutti i percorsi sono uguali; certuni, addirittura, fanno il tragitto al contrario.

E così, se la maggior parte dei giovani cuochi ambisce a lavorare in un ristorante stellato, alcuni di loro, due in particolare, dopo aver varcato la soglia di alcune delle cucine più prestigiose, hanno deciso di tornare alle origini e alla semplicità e di aprire una bottega, anzi una Retrobottega, per essere precisi.



Loro sono **Alessandro Miocchi** e **Giuseppe Lo Iudice** che hanno aperto il loro ristorante, appunto il **Retrobottega**, nel cuore di **Roma** dopo essere stati colleghi per vari anni in cucine stellate. Questi due ragazzi, rispettivamente di 34 e 31 anni, hanno esperienze importanti alle spalle ma hanno raggiunto il successo lavorativo, divenendo fra gli chef under 35 più influenti in Italia, tornando alle origini: nel cuore di Roma, infatti, dove vivono ancora le botteghe tradizionali come quella del macellaio o del barbiere o del rigattiere, hanno aperto una bottega del gusto dal taglio sartoriale: alimenti del territorio e stagionali, due grandi banconi sulla cucina centrale che offrono 26 coperti e un'essenzialità quasi spartana creata ad arte per portare cibo e convivialità al centro del discorso.



Noi abbiamo parlato con Alessandro Miocchi, chiedendo di raccontarci il suo percorso.

Alessandro, quando hai iniziato a fare il cuoco?

“Ho fatto la scuola alberghiera a Roma e dopo il diploma ho iniziato a girare in varie cucine importanti: ho lavorato al fianco di Antonio Guida, Sono stato a “Piazza Duomo” da Crippa e poi sono tornato a Roma per lavorare con Anthony Genovese al “Pagliaccio”; in quest’ ultima esperienza ho conosciuto Giuseppe Lo Iudice, eravamo colleghi e abbiamo instaurato un buon rapporto e con il tempo abbiamo deciso di fare il nostro ristorante: nel 2015 siamo diventati soci e abbiamo aperto Retrobottega”.

La vostra è stata una scelta particolare e in controtendenza: cosa vi ha spinto a prendere questa decisione?

“Per tanti anni abbiamo lavorato nelle cucine stellate dove c’ è molto rigore; ad un certo punto avevamo bisogno entrambi di rilassatezza e di un approccio più informale. Quando abbiamo aperto il ristorante il primo impatto era spoglio e popolare”.

Quali sono le caratteristiche della vostra cucina?

“La nostra è una cucina italiana, fatta con alimenti nostrani. I sapori sono riconoscibili ma proponiamo abbinamenti particolari e realizziamo i piatti con tecniche moderne. Non facciamo cucina tradizionale ma la nostra filosofia è quella di una cucina artigianale”.



Ci sono dei piatti storici?

“No, noi cambiamo il menù ogni due mesi. L’ unico alimento che resta sempre in carta è il piccione ma lo proponiamo sempre in versioni diverse. La carta è sempre equilibrata fra le proposte di terra, di mare e i vegetali; abbiamo cinque antipasti, cinque primi e cinque secondi”.



Dopo un primo rodaggio, avete apportato delle modifiche al locale che da bottega è diventato più ristorante...

“Sì. Nel 2017 abbiamo fatto dei lavori che hanno ampliato il locale e abbiamo rivisto l’ idea di accoglienza: oggi ci sono più comfort e maggiore riguardo verso l’ ospite”.

Avete altri progetti?

*“Ne abbiamo appena realizzato uno: a dicembre 2018 abbiamo inaugurato **“Retropasta”**, si tratta di una bottega di pasta fresca affianco al ristorante. Realizziamo 8 tipi di pasta fresca tradizionale fra cui fettuccine, tagliolini, tortello di baccalà, raviolo zucca e caciocavallo, raviolo del plin con coda di bue brasata, gnocco acqua e farina, orecchiette e tortellini. La novità è che siamo attrezzati per realizzare tagli di pasta unici per l’ alta ristorazione. Inoltre, siamo candidati al World Restaurant Awards, nuovo format che premia i ristoranti seguendo specifiche categorie: noi siamo nella categoria **“No Reservation”**.*



Alessandro, due cuochi in cucina non si vedono spesso: voi riuscite a dividere equamente i compiti?

*“Ci sono vari esempi di cuochi che riescono a collaborare serenamente, vedi il caso di **“Aimo e Nadia”**. Fra me e Giuseppe c’ è amicizia, diciamo che io sono la parte più creativa ma nessuno dei due prevale sull’ altro”.*

Manuela Di Luccio

Photo credits: **Elisia Menduni**

Retrobottega

Via della Stelletta, 4 – Roma

Telefono: 06 68136310

www.retro-bottega.com