



Mario Ferrara: “Con curiosità e spirito di sacrificio ho fatto Scaccomatto”

La storia professionale di **Mario Ferrara** inizia 40 anni fa ma è più che mai attuale: narra di sogni e migrazioni, sacrifici e soddisfazioni.

Cresciuto a S. Arcangelo di Potenza, in **Basilicata**, Mario lascia presto la terra d'origine per inseguire un sogno che forse all'epoca non era definito neanche a sé stesso ma che negli anni ha assunto contorni sempre più nitidi che oggi disegnano un uomo soddisfatto di sé e un cuoco che conquista con uno stile personale e una cucina che rispecchia perfettamente la sua identità: curiosità, rigore, onestà.



Arrivato a **Bologna** giovanissimo, Mario apprende l'arte della ristorazione e ricorda: “Una volta venire dal Sud era quasi come essere un extracomunitario di oggi: essere emigrato è stato faticoso ma doversi conquistare un lavoro e la fiducia degli altri ti fa stare anche con i piedi per terra. Per fortuna ho incontrato persone che, oltre ad essere colleghi, sono stati anche amici e mi hanno aiutato ad inserirmi: **Max Poggi** e **Vincenzo Cappelletti**. Dopo tanti anni di lavoro mi sembrava sempre di dover dimostrare qualcosa agli altri e non sapevo più se lavoravo per accontentare gli altri o per me; poi, 15 anni fa, finalmente mi sono tolto il mantello del dover dimostrare e ho iniziato a guardare il mio lavoro diversamente: io sono Mario Ferrara -mi sono detto- e da oggi cucino quello che piace a me. Oggi la mia cucina esprime con più forza me stesso; credo che la maturità sia qualcosa che

prosegue parallelamente nel pubblico e nel privato”.

Affiancato dal fratello maggiore **Enzo**, che è la rassicurante figura di sala, Mario apre la **Trattoria Scacomatto** nel cuore di Bologna, nella storica via Broccaindosso: “Queste vie sono caratteristiche ma non è un terreno facile: noi ristoratori siamo stati come dei presidi. All’ epoca c’ eravamo noi di Scacomatto e la storica “Bottega di Franco”, che ora si è trasferita. Con il tempo le cose sono cambiate e il centro storico è sempre una certezza”.



Da allora la cucina di Mario Ferrara gradualmente è arrivata ad abbracciare tutti gli ingredienti e le tecniche moderne: ci sono gli ortaggi che da sempre la fanno da padrone, ci sono le carni, varie e di vari tagli: manzo, maiale, pollo, piccione, fegato, animelle; infine il pesce che nella cucina di Ferrara è arrivato per ultimo ma che con il tempo è diventato sempre più di rilievo, come il baccalà, tonno, ricciola.

Ad ogni tipologia di alimento Mario ha dedicato tempo per mettere a punto cotture e ricette e il risultato è una cucina che non ha una sola ispirazione ma ha un’ identità ben precisa, quello del cuoco che l’ ha pensata e che in essa ha sintetizzato le esperienze vissute, sempre con l’ umiltà di non sentirsi arrivato e la curiosità di voler migliorare.

La gavetta è stata lunga ma i riconoscimenti non sono tardati ad arrivare e da cuoco migrante è arrivato a far parte di quella cerchia di ristoratori bolognesi doc che hanno creato la risto-associazione **Tourt’len** che si è costituita nel 2012 con lo scopo di valorizzare la tradizione gastronomica bolognese, tortellino in primis.

Mario, partiamo dall’ inizio: come sei cresciuto?

“Sono figlio di contadini e sono cresciuto con il senso del sacrificio come un valore. Mio padre Michele e mia madre Lucia

con il loro carretto portavano ortaggi, grano e legumi fra i sentieri battuti della campagna lucana e la cucina di casa è quella che mi sono portato dentro: la mia cultura è fatta di odori, profumi e stagioni”.

Dalla Basilicata all’ Emilia la strada è lunga, all’ epoca ancora di più: tu come ci sei arrivato?

“Sono arrivato a Bologna a 17 anni dopo aver fatto l’ alberghiero perché avevo un parente che lavorava nella ristorazione e che mi ha aiutato a cercare lavoro. Dopo una prima esperienza al Donatello, uno dei ristoranti storici della città, sono arrivato da **Vittorio Camerucci**, con cui ho trascorso tre anni indimenticabili e che reputo l’ incontro fortunato della mia vita. Dopo aver lavorato con lui, e dopo aver messo dei soldi da parte, convinsi mio fratello Enzo a cercare insieme un locale per fare il nostro ristorante. A portata delle nostre tasche trovammo solo questa pizzeria malmessa di via Broccaindosso che mettemmo a posto da soli e che chiamammo Scacomatto perché la sera mio fratello mi insegnava a giocare agli scacchi. Con Enzo da 32 anni portiamo avanti un progetto in cui le nostre diversità sono diventate un punto di forza: apriamo il 12 aprile 1987 e io avevo appena 25 anni”.

Sono passati tanti anni da allora: come è cambiata la tua cucina?

“Ci sono stati momenti di crescita diversi. All’ inizio in cucina facevamo sia piatti bolognesi che piatti ispirati alla Basilicata; dopo due mesi trascorsi in Sardegna presso il ristorante di un amico, portai il pesce nella mia cucina. Successivamente, l’ amicizia con Max Poggi e la nostra visione comune della ristorazione, priva di segreti e competizione, ci ha portato a scambiarci tanti consigli. Infine, un contributo importante l’ hanno dato i fornitori che ho iniziato a scegliere con cura e che per ogni tipo di prodotto mi hanno dato molti consigli, come nel caso delle carni della

macelleria Zivieri che ho iniziato a cuocere sottovuoto. Ho sempre continuato a migliorare anche confrontandomi con cucine e tradizioni diverse dalla mia, come quella con i giapponesi che ho avuto come stagisti”.

E' stato difficile far comprendere una cucina che si ispira a tradizioni diverse con un' interpretazione personale?

“All' inizio, quando ho iniziato a fare i primi cambiamenti persi una piccola parte di clienti affezionati ma io dovevo fare la mia strada. Mi sono messo in gioco perché penso che puoi sviluppare un pensiero solo se lo conosci. Oggi ho smesso di raccontare il cibo agli ospiti perché voglio che restino colpiti innanzitutto dal piatto e dai suoi sapori: raccontare troppo potrebbe far sentire una persona in obbligo di complimentarsi”

Mario, sei sempre stato un viaggiatore appassionato, quale viaggio ti ha colpito di più?

“Ho viaggiato tantissimo e ogni viaggio mi ha arricchito; adesso sono reduce da un' esperienza molto bella in Spagna. Approfittando della chiusura del ristorante per le ferie ho deciso di fare uno stage da **Alejandro Carrera Alonso**, cuoco che per cinque anni ha lavorato al Cellar de Can Roca e che oggi ha aperto il proprio ristorante, Aliança d'Anglès, a Girona, dove propone una cucina di qualità che abbraccia tutti gli alimenti e a prezzi accessibili”.

Nonostante tu sia un cuoco con una professionalità ormai consolidata continui a metterti in discussione e a confrontarti con realtà diverse: perché?

“Quando entro in un' altra cucina è sempre un momento importante: c' è il confronto, c' è la crescita ma c' è anche la consapevolezza di se stessi e la conferma di aver fatto bene finora”.

Proprio da questa ultima esperienza a Girona sono nate nuove

suggerzioni che hanno portato al nuovo menù che debutterà ufficialmente fra un paio di settimane. Ecco alcuni dei piatti che vedremo in scena allo Scaccomatto:

Pancetta di mora romagnola cotta sottovuoto e poi arrostita con calamaro, fave e piselli: piatto tecnico che prevede la sincronizzazione di due cotture differenti e che non rinuncia alle verdure di stagione, in una sorta di inno alla primavera.



Orecchie, piedino, ceci, verze e lumache, il piatto maggiormente ispirato all'esperienza in Catalogna di cui Mario ci dice: "Questo piatto mi piace particolarmente perchè mi riporta alla tradizione lucana dell'utilizzo di tagli non usuali per non buttare via niente, tipico della civiltà contadina".



Spaghetti alla chitarra, datterini passiti, acciughe cantabriche, burro, olio, prezzemolo, cacioricotta: pasta fatta in loco, ingredienti sapidi assemblati armoniosamente che guardano alla semplicità della vita di campagna ma esaltati da tecniche e ingredienti di alta qualità.



Anche i dolci guardano al passato con rivisitazioni entusiasmanti: "Ricordo del mio caffelatte" e il tradizionale Fiordilatte con confettura di arance.



Mario, nel tuo futuro cosa vedi?

"Fra poco ripartirò con il progetto di **"Scaccomatto agli Orti"**, il ristorante estivo nei giardini di via Braina che

quest' anno avrà una formula leggermente diversa: ci saranno le cene a tema e la domenica inaugurerà la formula dell' aperitivo che sarà sviluppata anche in altre serate di maggio e settembre. Il cartellone degli ospiti sarà ricco, fra cuochi, produttori e giornalisti ci saranno Max Poggi, Gino Fabbri, Licia Granello, Massimo Montanari, Gabriele Spinelli, Carlo Alberto Borsarini e altri ancora che saranno aggiornati man mano sul sito e sulla pagina FB del ristorante. Per il futuro, vorrei ancora girare il mondo per poter ancora imparare ed entusiasarmi nella mia professione. Un giorno mi piacerebbe lavorare con i miei figli: **Simone** ha 25 anni e adesso lavora dal mio amico Max Poggi che reputo il migliore insegnante che potesse avere perchè credo che in cucina certe regole si apprendano meglio dagli altri che presso la propria famiglia; mia figlia **Martina** invece ha 22 anni e si occupa di fotografia ma mi aiuta spesso in sala soprattutto in estate”.

E la tua cucina invece, hai un' idea di come evolverà?

“Lavoro solo con gli ingredienti che mi piacciono e che mi danno soddisfazione: sicuramente le verdure avranno sempre più spazio, quelle che il **Podere S. Giuliano** coltiva per me e altri cuochi, un altro mio progetto di cui sono fiero”.

Manuela Di Luccio

Trattoria Scacomatto

Via Broccaindosso, 63 – Bologna

www.ristorantescacomatto.com