



## PIA PIA

TESTO *di* ANDREA PETRINI  
FOTO *di* RICHARD HAUGHTON

*"Elle a les yeux revolver". 'Azzo se non ha lo sguardo fulminante! Ma chi cantava già sta canzone? Un belloccio degli anni ottanta che magari è meglio scordarselo una volta per tutte (1). Lei invece no, la Pia, scordarsela non si può. Non diremo davanti all'assemblea plenaria qui raccolta che, d'un levar delle pupille, ci stregò sin dalla prima volta che incrociammo l'elettrico blu del suo cristallino sguardo. Era il settembre del 2011 e, allora neanche fosse adesso, come Virgilio Martinez qualche mese più tardi, quando prese a darle appuntamento all'insaputa di tutti, la Pia per avvicinarla bisognava invero sudar sette camice. Dapprima individuarla, isolarla dalla massa compatta dello staff in cucina, separato dalla sala del ristorante Central di Lima dietro uno spesso muro di vetro. Un effetto di raddoppio della teatrale distanziamento, l'indaffararsi come in una lunga interminabile ripetizione. Gestì lenti, padelle saltate, pinzette con le erbette, Virgilio in prima linea, barba di cinque giorni e sguardo del bel torvo, chino sul piatto a dar di spalle alla bionda Pia che, a quei tempi doveva ancora sgomitare, scalciare alle calcagna del prossimo suo per accedere alla postazione principale. E noi, dalla front row, un'altra sera che al Central ci ritrovammo letteralmente schiacciati contro il vetrice proscenio della cucina, a sentirci colti in flagrante, ma con le mani posate sul tavolino, come dietro la lucerna di un peep show. Era già lei, la Pia, la regina dello show. D'un fare deciso, aveva tre battute d'anticipo sul resto della compagnia, Virgilio stesso le arrancava appresso. Vice capo orchestra, faceva del leggio del conduttore il podio della solista.*

*"Me li ricordo bene quei tempi, gli inizi del Central... mica tanto facili! Anzi, per niente. Ho cominciato come semplice commis, allora una donna in cucina era quasi un'aberrazione, una cosa mai vista. Mi ci son voluti tre anni per farmi accettare e poi passare a sous-chef » dice Pia Leone che uscì dalla lunga fase d'apprendistato con menzione e lodi Honoris Casa oltre che alla ovvia Causa. "Eravamo agli albori del Central, un ristorante del nostro tipo non s'era mai visto a Lima, a quei tempi esisteva solo Astrid y Gaston. La cucina di Virgilio non era spinta come adesso, eppure sembrava già fantascienza. Proprio agli inizi, per non mi ricordo più quale stupido burocratico pretesto, un permesso da niente che mancava, il sindaco di Lima ci ha messo, e non poco,*



*Nella pagina precedente: diversità di mais andini*

*Nella pagina a fianco: Oca, chia cereali andini*



i bastoni tra le ruote - cazzo ora lo si può dire! Obbligandoci a chiudere il ristorante per sei mesi. Senza entrate e con gli investimenti freschi che dovevamo cominciare a rimborsare, fummo a due passi dal mettere la chiave sotto lo zerbino. Fu durante quel periodo di forzata inattività che io e Virgilio incominciammo a frequentarci di sera alla chetichella....”.

Non andate neanche a spifferarlo a Eater.com né a Melina Martinez, la sorella di Virgilio che aveva di sicuro sgamato l'affaire prima di tutti, trovando - lei preposta alla selezione dei tè e allo sguardo critico sulla sala del produttore delegato - nella leonina Pia Leone la migliore alleata per farsi pure lei strada, a casa sua, in un mondo di bruti e di maschilisti committoni. Profilo del bel tenebroso, Virgilio Martinez si sarà mostrato all'avanguardia non solo sui fornelli della nuova cucina peruviana, ma anche dando l'esempio sui banchi dell'evoluzione del costume nazionale. Sin dall'inizio la ripartizione dei ruoli passò per cosa tacita e familiarmente concordata: “Virgilio da sempre è andato in giro per mare, fiumi e monti andini a studiare i prodotti millenari o dimenticati della nostra cultura che voleva rimettere al centro della sua visione della cucina peruviana. Lui giramondo, io dovevo restar a casa a dirigere i fornelli. E' sempre la solita storia, quando sei la sola donna, ti senti sempre scrutata, non hai diritto all'errore, appena sgarri diventi oggetto di derisione. Ti ritrovi quindi in un altro ruolo forzato che ovviamente non hai scelto ma sei costretta senza discutere ad indossare: quello della dura senza cuore che non perdona niente”.

E prima ancora di ritrovarci impelagati, neanche fossimo diventati una di quelle pubblicazioni *'di fatti separati dalle opinioni'* in un'interclassista inchiesta sul sesso degli angeli e l'Eternel Féminin, offriamo infine la parola, per chiudere il dibattito, al maritale diretto interessato: “La cucina è un mondo ingrato, devi mostrare di essere sempre all'altezza. Ma Pia è *tough, tougher than me*. Me lo dicono tutti, compresi quelli dello staff che la temono più di me”. Allora quando l'occasione si presentò di portare la Buona Parola peruviana dai miscredenti, aprendo un propedeutico ristorante d'iniziazione controllata, i patti furono chiari e l'amicizia ancora più lunga. A Virgilio il compito di starsene una tantum in Perù a tener bottega, alla Pia di salpare per mari lontani e portare a buon porto il progetto. Sei lunghi mesi di separazione, di Skype e d'interminabili piani provvidenziali, per individuare a migliaia e migliaia di km da casa, in quartieri poco avvezzi ai piaceri della cultura peruviana, la scorciatoia per posar le fondamenta di Lima, ristorante easy ma di gusto - non un altro Central - ma un'ambasciata in terra ancora poco amica, per hypizzare una cucina ben poco limitata al Ceviche o allo Scottadito. Scontrandosi tra padellate di problemi al Catch 22 del giorno: come apprendere a far amare la cucina peruviana in una città come Londra dove i prodotti di casa sua non si trovano. Inviata al fronte, la Leone ricorda che se Virgilio aveva già perlustrato in avanscoperta la Sierra londinese («nel quartiere c'era un bistro di Raymond Blanc, la cucina jap di Roka, solo dei locali facili, Fitzgrovia mi sembrò quindi subito la location giusta») c'era ancora in loco da mettere le cose in chiaro. Alla Pia l'arduo compito di separare le intenzioni dalla più pratica fattibilità...



*Tiradito, tuberi e aji giallo con schiacciata di olluco e aji limo rosso*

«A casa il Central cominciava a farsi strada, io e Virgilio ci eravamo appena sposati, avevamo pure accettato la gestione di un ristorante a Cuzco in un albergo di lusso del quale però non fummo mai totalmente soddisfatti. Col progetto londinese bisognava tracciare una linea di demarcazione rispetto al Central. Riprodurlo in Inghilterra sarebbe stato impossibile: i prodotti che usiamo a casa da noi sono lì irreperibili. Quelli che riusciamo a trovare o importare non eccedono il 10%, tutto il resto viene dall’Inghilterra o dal Continente, come si dice da quelle parti. Il che regolò qualsiasi veilleità puristica che si fosse presa. Volevamo un ristorante assolutamente non fine dining, fummo i primi sorpresi quando, appena qualche mese dopo l’apertura Michelin ci ricompensò con una stella. Pensavamo fosse uno scherzo quasi di cattivo gusto: «In Perù ci si sbatteva da matti e neanche ci prendevano in considerazione, a Londra dove volevamo fare una cosa alla buona ci gratificavano come se fossimo un ristorante gastro» dice Pia che sa oramai quanto è bizzarro il mondo. Imparando per l’occasione che il sangue cattivo te lo fanno fare non i vicini ma proprio quelli di casa tua: «Sin dall’inizio Lima, sempre pieno, fu un successo. I nostri primissimi clienti, visto che stranezza per stranezza a Londra si trova di tutto compresi i ristoranti dei paesi più lontani ma non i peruviani, furono quelli della comunità locale. I più critici. Non gli andava bene niente. Perché piazzavamo le loro aspettative all’altezza dei ricordi della cucina delle loro origini. Ma a Londra non si poteva riprodurre la tradizione tale e quale, dovevamo invece un filino forzarla dalla parte dell’evoluzione. Di certo non potevamo proporre ai clienti delle infusioni di legno come al Central. Ma neanche portare al tavolo della Coppietta venuta per una cenetta romantica dei ceviche con 100 grammi di aglio e di cipolle crude. Si doveva rivedere il parametraggio» conclude lei confessando pure che non avrebbe mai sospettato, alla vigilia del rientro a casa, quanto il pedale dell’acceleratore fosse a loro insaputa oramai incastrato. *Flashforward* verso il tempo della cintura di sicurezza.

Quando Virgilio si ritrovò suo malgrado nei panni del nuovo ambasciatore della cucina peruviana, incalzato a destra dal *buzzmetro* dei 50 Best Restaurant – oggi al quarto posto è peggio che trovarsi nell’occhio del tornado - e a sinistra dalla necessità naturale d’espansione. Prima ancora di bissar il successo londinese col Lima Floral, una cevicheria/tapas aperta nel 2014 a due passi dalle camicette florali di Paul Smith fiore all’occhiello del quartiere di Covent Garden («lo volemmo ancora più informale, più giovane del nostro primo avamposto britannico») e di accettare delle proposte che gli piovono addosso come le ranocchie in Magnolia di Paul Thomas Anderson («l’anno prossimo apriamo pure un locale a Dubai», purché non siano rospi), venne il bisogno di sedersi a tavolino e mettere le idee in chiaro. E per iscritto fanno



all'unisono i due un freddo pomeriggio d'invernalissima tarda primavera londinese, lui stretto stretto nell'undersized iacchettella, lei smagliante e sorridente ancora più del solito. Con i capelli tirati indietro e giusto un filino di trucco, cos'è che la rende più attraente d'una modiglianesca Madonna traviata da una smorfietta irriverente alla Carey Mulligan? La prospettiva della tournée in giro dai Waterstone's britannici per l'esordio editoriale del libro dedicato alle ricette (ad)domestiche(zzate) del Lima londinese? Forse che sì forse che no, fa lei scuotendo la testa. Sarà allora «Altitudes», il bel più ambizioso tomone in fase di realizzazione per Phaidon insieme al fotografo Ernesto Benavides? Risponde lui: «E' un'opera di certo più impegnativa fatta sotto l'egida della fondazione Mater Initiativa. Esploriamo tutti i prodotti andini altitudine per altitudine, salendo sino a 4.000 metri, tracciando le radici e le estensioni della nostra geografia e di riflesso quella d'una cucina che ancora ignora la sua grande diversità». Sarà allora la prospettiva dell'Atlante comprensivo ed esplicativo delle 4.000 qualità di patate peruviane che fa sorridere la Pia, che non si accende dopo il tè neanche l'abituale sigaretta? «Dopo le spedizioni per il libro, cerco di fermarmi per un po'. Anche perché Pia è al terzo mese e tra Natale e Capodanno divento papà» rivela Virgilio. Finite allora le fitzcarraldiane ascensioni per andine alture, finite pure le scorrazzate in Val Badia a far «Cook the Mountain» con Niederkofler & Morelli (Giancarlo). Se il Martinez non se sta più cheto a casa, la Pia davvero caccia fuori i mortarelli. Parola d'una (vera) Leone che di safari domestici se ne intende.

1) Per i masochisti e i behaviouristi dell'estremo, sveliamo che si trattò del giovane Marc Lavoine.

### Lima Floral

14 Garrick Street  
London WC2E 9BJ Regno Unito  
Tel: +44 20 7240 5778  
www.limafloral.com

### Lima

31 Rathbone Place  
London W1T 1JH Regno Unito  
Tel: +44 20 3002 2640  
www.limalondon.com



Avocado al vapore, germogli di tamarillo e mais secco



Cacao, patata viola e camu camu



Rocoto selvaggio e erbe andine



Carota e kiwicha



## Ceviche di radici

### Per il latte di tigre

**ricetta base, se ne ottengono 220 g**

100 g di sedano

100 g di cipolla bianca

2 spicchi d'aglio

3 cm di radice di zenzero fresco, sbucciata

100 g di rametti di coriandolo

2 cucchiaini di sale

1 k di limette

1 cucchiaino di polpa di cocona (frutto dell'Amazzonia, *Solanum sessiliflorum*)

200 g di ghiaccio in cubetti

1 cucchiaino di pasta di ají giallo (peperoncino di color giallo)

Unire il sedano, la cipolla, l'aglio, lo zenzero, il sale, la cocona, i cubetti di ghiaccio e il succo di limetta e passare al blender.

Aggiungere il coriandolo e lasciare marinare per 1 ora, quindi toglierlo. Filtrare con un colino. Aggiungere quindi 1 cucchiaino di pasta di ají giallo e portare sul fuoco fino all'ebollizione.

### Per le verdure confit

4 carotine baby

4 pastinache baby

4 ravanelli baby

2 patate viola

2 barbabietole baby

olio di noce del Brasile

scorza di 1 limetta

Cuocere tutte le verdure nell'olio di noce del Brasile, per ottenerne un confit. Aggiungere la scorza di limetta quindi tagliare la punta alle verdure, lasciandovi attaccata la radice.

### Per completare il piatto

Disporre le radici e le verdure su un piatto caldo e versarvi sopra, delicatamente, il latte di tigre caldo.



## Sgombro, ceviche, avocado, mais inca

### Per lo sgombro

280 g di sgombro

Tagliare il pesce in dadini di 1 cm di lato. Tenere da parte in frigorifero.

### Per gli anelli di cipolla

1 cipolla rossa  
½ tazza di farina  
olio di oliva per friggere

Tagliare molto finemente la cipolla rossa, ottenendone degli anelli molto sottili. Infrinare e, con l'aiuto di un setaccio, eliminare la farina in eccesso. Friggere in olio caldo a 170°C.

### Per il latte di tigre

latte di tigre (secondo la ricetta base)  
30 g di lavarello

Seguire la preparazione del latte di tigre, come indicato nella ricetta del Ceviche, aggiungendovi 30 g di lavarello. Lavorare tutti gli ingredienti. Filtrare con un colino a maglia fine, e tenere da parte in freddo.

### Per il purè di avocado

2 avocado maturi  
10 ml di burro di macambo (varietà di cacao nativo dell'America Centrale)  
sale  
4 cucchiaini di succo di lime

Sbucciare l'avocado; lavorare la polpa con il burro di macambo, il sale e 4 cucchiaini di succo di lime.

### Per il mais

150 g di mais chulpi  
olio di oliva

Friggere il mais finché non sarà diventato dorato, e tritarlo grossolanamente.

### Per completare il piatto

Nel piatto da portata, disporre i dadini di sgombro. Far cadere delle gocce di purè di avocado. Decorare con gli anelli di cipolla frita e il mais tritato. Irrorare con il latte di tigre.



## Manzo e mais viola

### Per la polvere di mais viola

*3 chicchi di mais viola  
1 cucchiaino di sale*

Bollire i chicchi di mais viola; farne un purè mescolando il mais con un cucchiaino dell'acqua di cottura e un cucchiaino di sale. Lasciar asciugare per 24 ore a 60°C nell'essiccatore.

### Per lo sciroppo di mais

*1 chicco di mais viola  
200 g di zucchero*

Preparare uno sciroppo denso con lo zucchero e il chicco di mais viola; con lo sciroppo ottenuto laccare la carne.

### Per il manzo di Kobe

*400 g di manzo di Kobe  
8 foglie di mais  
150 g di midollo  
1 cucchiaio di sale grosso*

Avvolgere la carne nelle foglie di mais, con un dado di midollo e cuocere a 180°C per 10 minuti. Insaporire con il sale grosso.

### Per completare il piatto

*fiorellini commestibili*

*Disporre la carne su un piatto e cospargere con la polvere di mais viola. Decorare infine con dei fiorellini commestibili.*



## Queso fresco e radici andine

### Per l'olio di huacatay e ají

60 ml di olio di sachá inchi (pianta rampicante perenne, *Plukenetia volubilis*, conosciuta anche come arachide d'Inca)  
3 g di huacatay (pianta tipica della regione andina, *Tagetes minuta*)  
1 ají limo (peperoncino di colore giallo)

In un sacchetto per il sottovuoto, mettere l'olio di sachá inchi, l'huacatay e l'ají limo, chiudere e cuocere per 1 ora a 50°C.  
Filtrare l'olio attraverso un colino.

### Per il queso fresco

122 g di queso fresco  
25 ml di latte intero  
25 ml di panna  
2 cucchiaini di cipolla bianca, tritata finemente  
½ cucchiaino di sale

Riscaldare il latte e la panna.  
In un frullatore, unire tutti gli ingredienti, compreso l'olio di huacatay e ají preparato in precedenza, e frullare fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

### Per le chips di patata dolce

3 patate dolci di medie dimensioni  
250 ml di olio di colza  
sale q.b.

Riscaldare l'olio di colza in una casseruola fino alla temperatura di 170°C. Tagliare le patate dolci a metà nel senso della lunghezza, senza sbuciarle. Con una mandolina o un coltellino affilato, ricavarne delle fettine sottilissime. Tuffare nell'olio caldo, e friggere per 5-6 minuti o finché non avranno assunto un bel colore dorato. Mettere su un vassoio ricoperto con carta da cucina. Salare a piacimento.

### Per completare il piatto

germogli di crazy pea o foglioline di crescione

Disporre il queso fresco in un piatto fondo, affondarvi le chips di patata dolce. Decorare con germogli di crazy pea o foglioline di crescione.