

# Roma, caput gusti

TESTO di RAFFAELLA PRANDI

FOTO di PAOLO DELLA CORTE/FOODREPUBLIC

Tecnicamente preparatissimi. Tutti estremamente motivati e appassionati, hanno trascorso gli anni di formazione all'estero o vengono addirittura da altri Paesi, con curricula su cui varrebbe la pena soffermarsi a lungo: la Roma gourmet è una realtà atipica, trasversale, che incrocia ristoranti o trattorie giovandosi di una generazione di chef (da Anthony Genovese a Cristina Bowerman, da Leonardo Vignali a Roy Caceres fino ad Alba Esteve Ruiz) le cui cucine, a vario titolo sperimentali, trovano finalmente diritto di cittadinanza nel tran tran capitolino.

Web, realities, MasterChef, pubblicazioni di ogni genere, nonché la stessa inaugurazione di Eataly hanno del resto disposto il pubblico a un'apertura di credito verso il mondo dell'alta cucina. Oggi, anche il più incallito e ostinato difensore della tradizione sa quantomeno che esiste una cucina in movimento, creativa e gastronomica. Una cucina dove ogni piatto può essere una sorpresa studiata per sedurre testa e palato. Fatta per rompere schemi e sedentarietà. I "cuochi giusti al momento giusto" costituiscono una specie di formazione che prova a spazzare via abitudini consolidate o a riprenderle caricandole di nuovi significati. È il caso, per esempio, di Leonardo Vignali che nella sua trattoria Da Cesare al Casaletto non devia nemmeno di un millimetro dalle proposte della tradizione più ortodossa, eppure le ridisegna totalmente nell'intensità e nella pulizia dei sapori.

La cucina di questi chef, proprio in forza del loro vissuto personale fuori dai confini nazionali, si aggancia spontaneamente ai movimenti internazionali sapendosi però inserire in una piazza che, nonostante l'esposizione agli stimoli del turismo, sembrava sin qui votata alla conservazione e allo stereotipo del "a Roma se magna". Sì, a Roma se magna, ma da oggi con più gusto.

Una capitale che è riuscita a sottrarsi al provincialismo mitologico dell'osteria o a standard in ribasso anche grazie a nuovi concept multifunzionali di centinaia di metri quadri perfettamente in linea con quanto si mostra in altre città. Concept che per lo più portano la firma di Roberto Liorni, l'architetto che, a partire da Gusto, progettato 15 anni fa, ha segnato il rinnovamento stilistico dell'offerta capitolina dando il la a una sorta di movida della ristorazione romana. Tant'è che oggi non si contano più le aperture di locali long time a multivocazione o di nuovi miniconcept, ognuno dei quali si prende a prestito una funzione. Locali, e concludiamo, che bastano a loro stessi per atmosfera e dove cucina e qualità del servizio quasi mai purtroppo si mostrano all'altezza delle intenzioni. Ma d'altra parte è assai complicato coniugare mille coperti a sera con la qualità dell'offerta gastronomica. A quella ci pensano i "nostri".



# Roy Caceres

## Un'italianità conquistata

Quando una sera un famoso critico gastronomico dopo aver mangiato ed essersi complimentato per la cucina si lasciò andare a una pacata critica - "quel piatto", disse, "manca di italianità" - Roy Caceres lo riferì a Iroshi, il suo secondo chef giapponese con lui da anni. E Iroshi cominciò a chiedersi che cosa significasse di preciso la parola italianità. La cercò sul dizionario, comprò libri per capire. "Nel suo lessico in effetti non esiste. È un sentimento e pertanto è difficile da acchiappare".

Roy è di origine colombiana e in Colombia ha vissuto sino ai 16 anni arrivando poi da adolescente nel nostro Paese. L'italianità l'ha acchiappata un poco alla volta anche grazie a un carattere pieno di positività, afferrando al volo tutte le opportunità (da manutentore in un villaggio turistico a lavapiatti a cuoco). Il ristorante in cui lavora e di cui è socio è in uno dei quartieri, i Parioli, ad alto tasso di solida borghesia; qui ha faticato a imporsi proprio in forza di una cucina a basso tasso di radici, o, meglio sarebbe dire, di abitudini consolidate. E portandosi dietro il marchio, del tutto ingiustificato, di cuoco molecolare: "Sì, hanno messo un timbro sulla mia cucina ma qui si lavora soprattutto sulla parte emozionale. Io mi sento italianissimo, ho sposato una donna sarda, ho tre figli, ma non essendo italiano di nascita ho portato avanti in questi anni una ricerca consapevole su tutti i testi della vostra tradizione. Non perdo mai occasione di informarmi". L'italianità di Roy è fatta di studio, lui è uomo di grandi letture, uno chef colto e saggio.

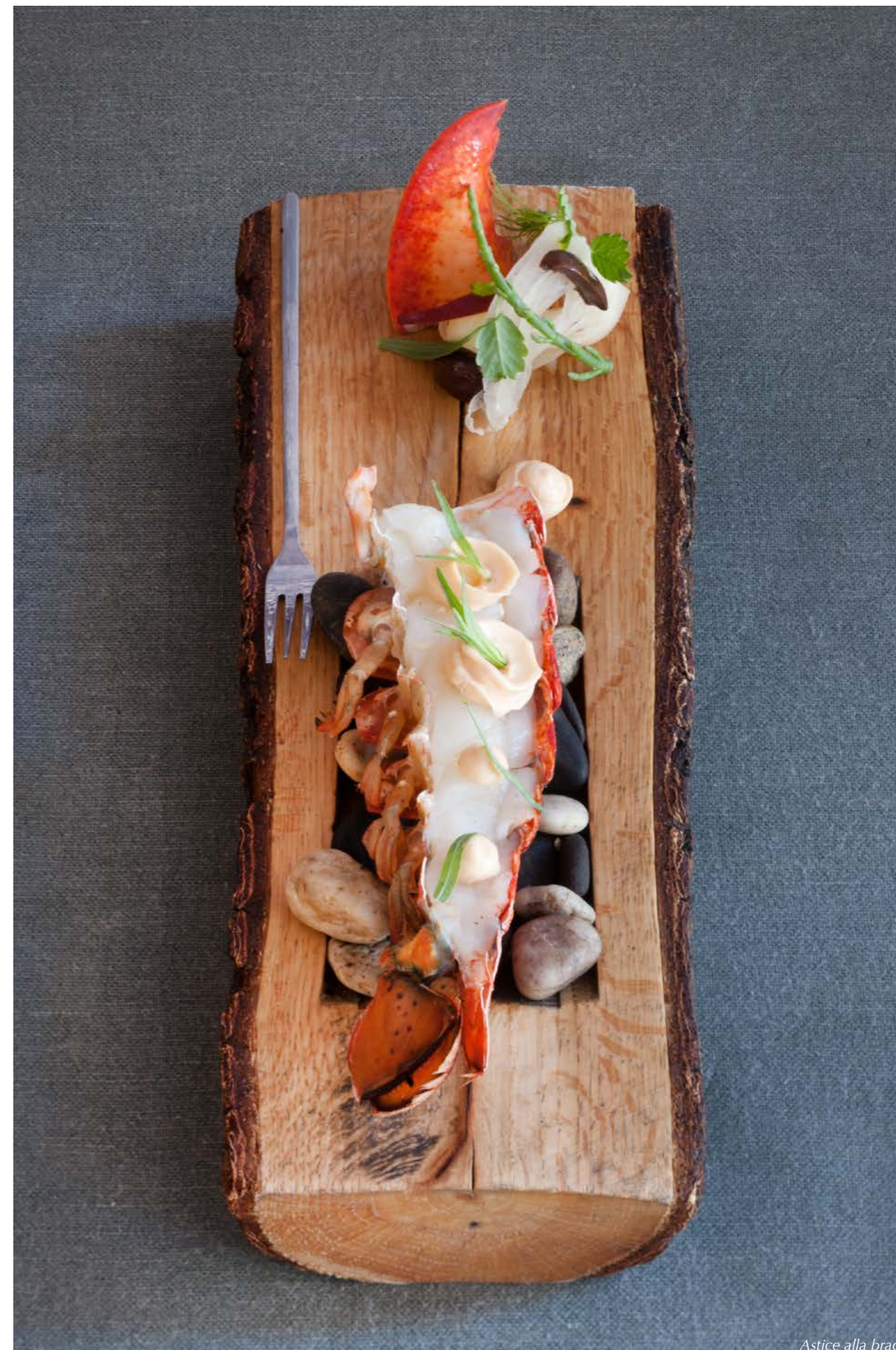
"Mi chiedo a volte quanti dei cuochi italiani studino consapevolmente la storia gastronomica del loro paese. A me piace molto parlare con le persone e gran parte delle conoscenze me le sono fatte parlando e leggendo. Ho la fortuna di poter guardare le cose da lontano così agire con più libertà". Nei cinque anni passati come chef in uno dei più famosi ristoranti dell'Emilia Romagna negli anni Novanta, la Locanda Solarola, Roy non si è mai stancato di raccogliere storie su storie, dalla raccolta delle ranocchie alla pesca delle anguille e alla loro affumicatura, per poi leggere gli antichi testi del Platina o dello Scappi (prova ne sia l'Anguilla di Comacchio servita su farro franto con carpione gelato tuttora in menu).

"La cucina è fatta di innovazione ma se non sai cosa viene prima come puoi dedicarti a innovare?". Prendi per esempio la carbonara: "Il cliente romano sa riconoscere la carbonara perfetta ma io volevo creare qualcosa che si sottraesse al confronto con quella tradizionale. Ne ho viste molte di interpretazioni, ma sempre pasta era. Se tocchi un piatto della tradizione o sai andare oltre o è meglio lasciar stare. Quando una carbonara è ben riuscita ha una cremosità impareggiabile e io ho puntato tutto proprio sulla cremosità". Così, Uovo 65° carbonara si compone di un uovo cotto a bassa temperatura per 40 minuti (con albume e tuorlo della stessa consistenza cremosa), adagiato su guancialetta croccante e ricoperto da una spuma calda di latte, parmigiano, pecorino e albume con relativa cial-

da. Sopra delle chips di pasta (mezze maniche di pasta cotte per 50 minuti poi disidratate ed essiccate per un giorno e mezzo quindi fritte a 190°C) e cotenna di maiale soffiata. Il gusto della carbonara in tante texture.

"Nel lungo periodo di lavoro a Il Pellicano di Porto Ercole ricordo che ci diedero una specie di prontuario con tutte le regole che eravamo tenuti a seguire. Mi colpì in particolare un breve racconto contenuto in questo dossier che doveva servire da monito e da motivazione: due lavoratori stavano scolpendo due pezzi di pietre per ricavarne dei mattoni e venivano interrogati da un passante sul loro lavoro. Il primo lavoratore rispondeva: 'sto combattendo per trasformare questa pietra in un cubo', mentre l'altro lavoratore così motivava la sua opera: 'sto preparando questa pietra che servirà a costruire una cattedrale'. Ecco, questo fa la differenza, la motivazione, che cosa vuoi costruire, dove vuoi andare. Da noi il lavoro più noioso è quello della preparazione delle erbe. Ne usiamo a centinaia. Ogni mattina vanno pulite e se sei un cuoco sveglio e motivato è un lavoro che fai in un'ora, altrimenti sono solo un mucchio di erbe e diventa un peso insopportabile".

E a proposito di erbe, queste hanno un grande ruolo nella cucina di Roy, fornendo mille nuances: la grande arte sta proprio nel fatto di scegliere e dosare le foglioline giuste. Nella grande tavolozza di sapori di Copper kress Roy pesca per esempio le foglie di kikuna ("mi ricorda la



Astice alla brace



## Metamorfosi

Via Giovanni Antonelli, 30/32  
00197 Roma  
Italia  
Tel: +39 06 8076839  
www.metamorfosiroma.it

pomarosa, un frutto colombiano”) che insieme ad altre acetoselle compone il boccone capolavoro del taco..., una miniatura di sapori da vero piatto emozionale. A riprova di una cucina tutta costruita sui dettagli. Merita soffermarci. L’idea è quella del taco, la sfoglia di mais ripiena, classico cibo di strada del Sud America. Bene, il taco è realizzato con una foglia di bieta, su un lato della quale viene steso l’impasto di acqua e farina che viene poi sigillato con una breve scottatura in padella. La foglia così resa croccante ma flessibile viene posata sul suo ripieno per il quale viene utilizzata della ventresca di tonno condita con zeste di limone. Non zeste qualsiasi, bensì un concentrato di limonosità. Per smorzare l’amarezza della buccia, questa viene impregnata, per osmosi, di succo di limone. Il tonno è condito oltre che con le zeste anche con qualche goccia di soia, pepe, sale, coriandolo fresco e la parte verde del cipollotto. Viene adagiato su una crema di ceci e ricoperto quindi dalla foglia di taco. Accanto, dei semi di lime ottenuti passando la polpa del frutto nell’azoto liquido. Si mangia appunto come un taco raccogliendo il ripieno con le mani. Il tutto presentato suggestivamente su un ceppo di legno. In bocca esplodono freschezza, velluto, croccantezza, uno street food sublime.

Mission della casa pienamente realizzata: tenere sveglio l’ospite con piatti in movimento, non stancare mai il palato. I dettagli - studiati, calibrati - a questo servono. “In un menu lungo, i piatti non devono essere monotoni. I piatti italiani sono estremamente gustosi, dal sapore rotondo e pieno, ma sono monogusto. Un menu degustazione dei piatti della tradizione stanca il palato, se invece prepari delle portate piene di contrasti puoi fare un percorso di degustazione più lungo. Se vuoi dare un’emozione a tavola devi evitare di annoiare”.

L’Astice alla brace rimette in movimento la tradizione sarda, studiata a fondo grazie alle origini isolate della moglie. In un tronco scavato, Roy pone dei sassi sopra cui mette dei carboni ardenti. Qui si mette a sfrigolare il carapace dell’astice. L’aroma di fumo è tale da mettersi in relazione con le tante tradizioni di brace dell’isola ma salvaguardando tuttavia la fragranza delle carni dell’astice cotte sottovuoto in una soluzione di sale, zucchero e semi di finocchio. Le olive taggiasche, la maionese all’astice e un mix di erbe completano la vasta gamma di sensazioni.

Un concentrato di italianità è anche il piatto Mozzarella, pane, pomodoro e olio. Si tratta di strati di diverse cialde che alternano i sapori mediterranei. Scherza Roy: “è fatta da un moldavo, un colombiano e uno svedese”.

Le olive taggiasche sono essiccate e frullate con olio extravergine d’oliva. In queste olive liquide si intinge la cialda di pane al farro, che si alterna a una cialda di mozzarella, a un concassé di pomodorini piccadilly spellati e conditi con sale, olio e zucchero e a un disco di siero di mozzarella. A stringere il cerchio dell’elegante cromatismo, polvere ghiacciata di spinaci (la quantità di basilico necessaria a coprire di verde la preparazione sarebbe stata sbilanciata e si è ovviato con gli spinaci appena scottati conditi con olio e passati al Pacojet) e goccioline d’olio.

Un Etna bianco della tenuta Fassina (un catarratto al cento per cento) con la sua mineralità e freschezza sigilla invece la mediterraneità del piatto. “Una delle cose rassicuranti del gusto italiano è la sapidità e trovare un buon connubio su questo gioco è interessante”. Da un anno a questa parte Roy sente sempre più forte il richiamo verso il Sud America, riaffiorano i ricordi gastronomici e presto si ripromette di far ritorno in Colombia. “Sono sicuro ne verrà fuori qualcosa, nascerà un’ala della mia cucina che riguarderà le mie origini”. Colombianità....

# Alba Esteve Ruiz

## Un'alba sconfinata



Questa forse non è che l’Alba. Presto il sole sarà alto nel cielo. Alba Esteve Ruiz appena 23 anni, spagnola, ha davvero tutte le carte in regola, a cominciare da un tocco di cucina formidabile, per diventare qualcosa in più di una giovane promessa della ristorazione romana.

Chi scrive quasi mai si espone a giudizi e per giunta così drastici, ma in questo caso l’entusiasmo è tale da abbattere ogni confine tra cronaca e critica. Stiamo parlando di una fuoriclasse cui presto potrebbero stare davvero stretti i confini di Marzapane, il locale lodevolmente grintoso e bistronomicamente corretto che accoglie oggi il talento della chef di Alicante. Una ragazza dal carattere di ferro e una concentrazione inusuale miracolosamente scoperta dal talent scout Mario Sansone, diventato poi suo socio nell’impresa insieme ad Angelo Parello. Tre ragazzi (33, 32, 23 anni) non solo pieni di entusiasmo ma soprattutto di preparazione e chiarezza di vedute, sostenuti, pur nella loro giovane età, da solide esperienze.

MARZAPANE  
dolce&cucina



Cappelletti allo zafferano ripieni di guancia di maiale e brodo alle erbe aromatiche

Andiamo con ordine anche perché tutto si sviluppa sul tam tam delle amicizie. Mario Sansone, siciliano, laureato in scienze della comunicazione, gourmet appassionato (“decisi all’università di non mangiare più schifezze”) sente parlare dell’apertura di Eataly a Roma, si presenta per un colloquio con Oscar Farinetti il quale, evidentemente fiutando le doti del ragazzo, lo assume e lo spedisce a Torino come responsabile acquisti della struttura. L’anno successivo passa a Roma con uguale incarico e, dopo un anno e mezzo, decide di mettersi in proprio.

A fargli da spalla un amico, siciliano come lui, Angelo Parello, il chirurgo più giovane in Italia: “Gli dissi: ‘voglio aprire un ristorante, ti va di diventare socio?’ Mi rispose ‘Sì, mi fido di te, prendo a scatola chiusa’”. Angelo, dopo aver seguito il suo mentore e professore Carlo Ratto, ha finito per insegnare in 52 paesi del mondo, ma da ottobre sarà al Gemelli di Roma in pianta stabile. Ci scherzano su: “È il ristorante più sicuro dove avere un infarto!”.

Questo in ogni caso per dire che la visione dei soci è a 360°. Non c’era però ancora nessuna alba all’orizzonte. Eccola spuntare. Dopo l’alberghiero a Valencia frequentato contro il pare-

re dei genitori che ritenevano questa professione di serie B, Alba, a 17 anni, torna ad Alicante nella pasticceria di Paco Torreblanca, uno dei più famosi pasticceri al mondo. Se ne va dopo due anni anche a causa dell’invidia dei colleghi che mal digeriscono il suo innato talento. Approda a El Celler de Can Roca a Girona e dopo appena un mese è già capo partita antipasti: “Ero un po’ un serpente in quella cucina. Se ti chiedono di pelare cinque chili di patate e fai solo quello ti annoi. Io invece cercavo di pulirle la prima possibile. Mi davano una lista di cose da fare e io provavo a sbrigarla in fretta per fare poi altre cose più interessanti. E poi rubavo con gli occhi”. Da lì, grazie a un amico che lavorava con lei a El Celler, Mattia Spadone, figlio di Marcello Spadone del ristorante La Bandiera di Civitella Casanova, passa un anno con una delle famiglie più appassionate dell’enogastronomia italiana. Ma ha in mente, l’Alba, la Francia di Alain Ducasse e di Michel Bras. Si ferma invece a Roma dove conosce il suo attuale compagno di vita e di lavoro, Michel Magoni, oggi sommelier da Marzapane. È Michel a farla incontrare ai due soci che quando provano la sua cucina (in un ristorante di Colle Oppio dove forse ancora se la ricordano), ne rimangono folgorati.

Il locale viene individuato in una zona residenziale piena di uffici. Stregati dal Septime, il bistrot parigino di Bertrand Grébaud, i ragazzi vogliono puntare su quel tipo di atmosfere (ma a dire il vero non ci sono del tutto così vicini...) con tanto di cucina a vista e apparecchiature informali. Il progetto nasce a fine dicembre 2012 e il ristorante sarà pronto nel marzo 2013.

Di giorno c’è un pranzo veloce con la fila fuori (dicono ci sia la carbonara più buona di Roma!), alla sera i due menu degustazione sono diventati oggetto del desiderio con prenotazioni che si allungano da una settimana all’altra (i coperti sono al massimo una trentina). Alba ha a disposizione materie prime di eccellenza, dalla carne del Consorzio La Granda, ai salumi e i formaggi di Vincenzo Mancino alle paste del pastificio Mancini e via dicendo. E del resto questo è terreno di Mario Sansone che si è esercitato a sufficienza nelle selezioni. Da Eataly ha lavorato sino a collezionare 6.000 referenze: “vi assicuro, racconta, che leggere bene un’etichetta ti dice tutto di un produttore. Come capitare in azienda senza preavviso”.

Ma le materie prime non bastano se non c’è chi le sappia interpretare.

Non basta la freschezza delle alici per fare una grandiosa Coppa di alici, peperoni canditi, crema di prezzemolo, mandorle tostate e alli-oli. O un’ottima carne per fare la Polpetta di bollito selezione La Granda con verza e salsa BBQ semipiccante. O il ripieno dei Cappelletti allo zafferano con pancina di maiale, crema di ceci e brodo alle erbe.

L’uso maturo e naturale delle tecniche spagnole trovano qui, nella cucina di questa ragazza, la loro ragione profonda, traducendosi in salse dalle texture perfette, senza una traccia di grasso, prive di qualsiasi appesantimento tanto che alla fine di un menu degustazione di 8 portate ci si alza con una leggerezza incredibile. Non si notano giochi esasperati di consistenze, nessun ingrediente è inutile, nulla che sia in eccesso, le tecniche sono del tutto metabolizzate e naturalizzate in un melting pot culinario che ha senz’altro fatto tesoro del passaggio italiano.

La cucina di Alba smentisce d’un colpo tanti luoghi comuni sugli spagnoli facendo capire quale sia il risultato pratico delle innovazioni portate anche in termini, per esempio, di gelificanti e addensanti, e quale tipo di supporto costituiscano. Senza mai far-

si notare, senza tradire mai la loro presenza consentono di eliminare qualsiasi parte grassa dando però struttura, nerbo, morbidezza e concentrando il sapore anche nelle sfumature più delicate. E senza per giunta complicare la digestione. Per Alba l’uso di questi prodotti è un fatto acquisito, ci è cresciuta, come si cresce con il burro, e questa naturalezza si traduce in una cucina estremamente pulita, netta, senza barocchismi, dove davvero ogni pennellata di salsa ha un senso pieno e compiuto. Vedi nel piatto le Crucifere, 8 tipi di crucifere in diverse cotture e consistenze (crema di cavolfiore e senape, verza viola in agrodolce, bok choy bruciato e sottolio, cavolo romano stufato, petali di cavoletto di Bruxelles crudi, cavolo nero fritto, foglie di rucola... ). O nell’Ostrica con crema di mela e zenzero fresco ricoperta di granita vodka tonic. Ma è con il Maialino di latte con crema di castagne affumicate aromatizzate alla vaniglia, cioccolato fondente 85% Pedro Himez Emidio Idalgo e chutney di uva e timo, magistrale nella cottura, nel dosaggio del sale, nelle consistenze e nelle combinazioni, che si ha il senso pieno di che cosa significhi una cucina gourmet. E senza confini.



Le crucifere



## Marzapane dolce&cucina

Via Velletri, 39  
00197 Roma  
Italia  
Tel: +39 06 6478 1692  
[www.marzapaneroma.com](http://www.marzapaneroma.com)



La spigola al vapore

# Leonardo Vignali

## Un'amatriciana con le coccole



Dal 27 febbraio tutte le sere almeno una trentina di americani si sobbarcano tre quarti d'ora di Otto, il famoso tram che attraversa una parte della città, sino ad arrivare al suo capolinea in un quartiere periferico, fare pochi passi a piedi e sedersi finalmente in questa trattoria che il New York Times in quella data ha decretato essere la prima della capitale, surclassando persino quelle supercollaudate e amatissime del Testaccio come Felice o da Flavio ve l'avevo detto. Trenta americani su settanta coperti non sono poca cosa.

In realtà Leonardo Vignali potrebbe fare l'en plein di turisti stelle e strisce (un miracolo senza sito internet!), ma preferisce accettare solo la metà delle prenotazioni. "Ho capito che gli americani si spingono sin qui perché sperano di trovare, come gli è stato promesso, l'autentica cucina romana senza farsi fregare. Così mi è scattata nei loro confronti una sorta di riconoscenza. Dopo tanta fatica, voglio

si riportino a casa il sapore dell'autentica amatriciana o della polpetta di bollito. Peccato solo che non parlo inglese". Già, proprio un peccato perché l'amabilità e la pacatezza di questo oste sono l'altro plus del locale. Vignali, nei suoi anni di permanenza all'estero, ha frequentato solo paesi di lingua francofona.

Dodici anni della sua vita li ha passati tra Svizzera e Francia. Poi è rientrato in Italia, ha conosciuto la moglie ed è iniziata la ricerca di una trattoria da gestire in proprio. "Quando abbiamo visto questa trattoria dove le famiglie del quartiere venivano a fare il pranzo della domenica, io e Maria Pia ci siamo guardati e abbiamo sentito che questo era il nostro posto. D'istinto ci siamo detti, compriamola, era in vendita da qualche anno ma il proprietario non si decideva. Cesare ci ha visto, gli siamo piaciuti, forse perché siamo entrati con discrezione, in punta di piedi". Questo avveniva nel maggio 2009 e in pochissimi anni

la trattoria ha avuto un successo imprevedibile. "Noi siamo due persone serie ma a volte ci chiediamo se chi scrive sa quello di cui sta scrivendo. È una grande responsabilità essere all'altezza della fama che la trattoria si è conquistata".

I Vignali hanno dato il via all'impresa dando fondo a tutti i risparmi nell'acquisto. "Perciò abbiamo lasciato tutto come stava, a parte una mano di bianco alle pareti, senza troppe ambizioni e senza voler stravolgere nulla". La sala, con i suoi infissi di alluminio anni Settanta, pur non segnalandosi per grande fascino, mantiene un low profile perfettamente in linea con la modestia dei proprietari. Il dehors esterno con tanto di pergolato d'estate è tuttavia assai gradevole. Anche in cucina hanno scelto di mantenersi stretti alla tradizione con prodotti scelti con cura nei piccoli negozi del quartiere. Un menu senza fronzoli e con descrizioni secche dei piatti ("come nella trattoria dove lavoravo a

15 anni") che snocciola tutte le specialità della casa.

Volendo, tanto sono buoni, ci si potrebbe fermare agli antipasti: Crocchette di melanzana all'arrabbiata, Gnocchi fritti serviti su una crema di cacio e pepe, Polpette di bollito con pesto di basilico, Suppli. Poi vengono le paste fatte in casa: Fettuccine, Tonarelli, Gnocchi; e le paste secche: Rigatoni, Bombolotti, Spaghetti ("le mezze maniche sono De Cecco perché nella quotidianità questo si usa e alcune pesantezze da anni Novanta-Duemila vanno tolte. Siamo realisti. Faccio solo un'eccezione con gli spaghetti Mancini"), all'amatriciana, al cacio e pepe, alla carbonara, alla gricia, al sugo degli involtini alla romana, al sugo della coda alla vaccinara... "C'era un contesto che non volevamo tradire, alcune ricette sono anzi della signora che prima cucinava qui, la mamma di Cesare. E poi penso che la gente in fondo sia assai abitudinaria e tenda a mangiare sempre le stesse cose. Lo vedo nei clienti".

Le stesse cose ma ben fatte. Da Cesare la cucina di casa è ben sostenuta dalla tecnica. "Perché la tecnica non può che migliorare il sapere dei nostri genitori. L'olio che brucia, il pomodoro che si straccia... tutti difetti da correggere. Il nostro obiettivo era quello di far diventare gastronomica una cosa semplice e scontata come la cucina romana. La trippa, per dire, migliora dopo un giorno di riposo. Ma se la riscaldi nel tegame, si ossida. Per evitare il problema noi la abbattiamo, la mettiamo sottovuoto e al momento



Polpette di bollito con pesto



Crocchette di melanzana all'arrabbiata



La carbonara

del servizio la rigeneriamo a bagno-maria, questo le restituisce tutti i suoi profumi e la sua fragranza".

Leonardo viene da una famiglia matriarcale abruzzese dove tutte le donne di casa hanno sempre cucinato benissimo. "Sono stato cresciuto da nonni e zii e in una famiglia così allargata c'era sempre qualcuno che cucinava". Il resto lo ha fatto un ricco curriculum di lavoro nei grandi stellati svizzeri e francesi. Ma, attenzione, non come cuoco, bensì come maître di sala (e questo si avverte nella cura che Leonardo riserva a ogni ospite, pur facendo la spola tra i fornelli e i tavoli) cui ha aggiunto un diploma da sommelier.

Tra le tappe del suo curriculum decisivo il passaggio al Beau Rivage a Ginevra, uno degli alberghi più lussuosi d'Europa, dove per due anni dice di aver solo pulito l'argenteria: "Lì è nato l'amore profondo per il mondo dell'accoglienza, quando portando un argento pulito a tavola ti accorgi che anche attraverso un gesto così semplice e armonioso puoi generare felicità". Lo scoppio della guerra del Golfo nel '91 mise fine a questa esperienza ("sembrava fosse scoppiata in Svizzera e così noi stagisti abbiamo dovuto interrompere la pratica").

Ma altrettanto importanti sono stati i 5 anni al Relais & Chateaux La Petite Nice-Passédat, dove diventa direttore di sala e sommelier. "Lì ho incontrato il mio maestro del vino. Jean Pierre Mignot mi ha aperto la mente. Da quel momento, la ricerca dell'equilibrio nel vino ho imparato ad applicarla anche nei piatti. È stato allora che ho preso coscienza del mondo della cucina. Ai cuochi piaceva avere il mio parere, si fidavano, capivano che non dicevo sciocchezze e se mi permettevo di dare un suggerimento lo facevo a ragion veduta e di solito era azzeccato. La Crocchetta di melanzana è per esempio il risultato di tante prove fino a che non sono riuscito a calibrare la presenza della menta. Sono molto tignoso, perseguo sempre il risultato".



### Da Cesare al Casaletto

Via del Casaletto, 45  
00151 Roma  
Italia  
Tel: +39 06 536015

Del periodo a La Petite Nice porta il ricordo di una Bouillabaisse in tre servizi (il ristorante, su una scogliera, è proprio a picco sul mare) che non troverete in carta ma che se insistete vi potrebbe preparare con la stessa maniacalità con cui si usava farla là: "Ricordo quando il *pointu* attraccava sotto al ristorante e dieci cuochi si precipitavano a prendere le ceste di pesce. Una volta ci portarono 220 chili di dentice, me lo ricordo bene perché vendevo io il pesce in sala, nove giorni per smaltirlo. Sul pesce ci devo andare piano perché i romani continuano a essere diffidenti", perciò solo Spaghetti alla carbonara, Filetti di alici di Anzio, Calamari, Paranza del mare nostro, ma considerata la grande conoscenza della materia prima e il fornitore d'eccellenza, si può rischiare anche con richieste fuori carta...

La cucina ha scelto di governarla da solo, con l'aiuto di cinque ragazzi del Bangladesh.

"Troppo rischioso affidarsi a un cuoco. Ne diventi ostaggio, sei sotto ricatto costante. La mia è stata una scelta di autonomia, spinto da un grande amore per il lavoro". Con una virata anche sulla sala. "In Francia era in mano al professionismo. Abito, cravatta, schiena dritta e via a recitare. Però si perdeva la naturalezza, la serenità e la gioia del cibo. Troppo formalismo. A Roma siamo all'estremo opposto, a volte ti servono senza neppure guardarti in faccia, le capita mai al bar? Io, se non riesco ad avere un rapporto con i miei clienti, a vedere che cosa mangiano, che cosa bevono, non mi sento tranquillo, mi prende un malessere profondo come se non avessi pagato le cambiali. Con il vino è uguale, sfuggo dalla prosopopea esasperata, anche se compro vini che tecnicamente sono di qualità". Le sue scelte piacciono molto per esempio a Jonathan Nossiter, il regista di *Mondovino*, cliente fisso del locale. "Siamo qui per fare star bene la gente e non per educarla o insegnare. Naturalmente compro anche prodotti che piacciono al grande pubblico. Un cliente mi fece notare tempo fa che in carta non c'era neppure un vino laziale. Ho rimediato. In effetti se mangi una Coratella un Bellone ci sta benissimo. Ma una Vitovska di Zidarich ci sta ancora meglio".

# Anthony Genovese

## Quando nel piatto si apre la caccia al sapore



Un gigolò delle spezie. Questo era, secondo la sua stessa definizione, Anthony Genovese prima di raggiungere l'attuale sorprendente maturità.

Questo chef quarantenne, con due stelle Michelin sul bavero, che da giovane badava solo a colpire, provocare, infischiosene quasi del cliente, è cambiato, ha messo da parte l'ansia da prestazione e progetta in totale rilassatezza piatti complessi, sempre più originali, autenticamente suoi. "Essere se stessi tutti i giorni è l'arma vincente. Ho davvero imparato a sbattermene delle critiche. E, artisticamente parlando, a divertirmi". Non che l'uso delle spezie sia stato eliminato, questo mai ("Me le portano in regalo i miei ragazzi che se ne vanno in viaggio oppure gli amici"). Ma le spezie, oggi, "con la punta delle dita". Gli preme piuttosto di ritrovare un certo gusto di italianità come quel po' di romanità dei Tortelli verdi, burro e alici con il verde brillante del crescione e l'esplosione del burro montato ad avvolgere la bocca.

Vissuto in Francia sino ai 21 anni, con scuola alberghiera a Nizza, è Oltralpe che Genovese raggiunge la "quadratura totale" con una formazione classica che gli lascia però addosso il desiderio di un contatto con le sue radici italiane.

Decide così di lasciare la Francia per un bagno in Arno dai Pinchiorri o alla scuola del grande Marchesi, ma al momento della scelta subisce lo scherno del suo allora chef: "cosa ci vai a fare, a imparare a fare gli spaghetti?".

"C'è sempre stato dentro di me un conflitto enorme, in quanto figlio di immigrati (papà e mamma sono calabresi), non mi sono mai sentito francese, eppure ero anche figlio di quella cultura".

Decide ugualmente per Pinchiorri, quattro anni con loro di cui uno a Tokyo ad aprirvi il primo ristorante. "Sono stati dei grandi pionieri". Poi in Malesia e in Thailandia e quindi a Ravello quasi cinque anni come chef al Roscellinis dove si guadagna le due stelle

e una compagna (di lavoro) Marion Lichtle, sempre al suo fianco e autrice delle proposte di pasticceria. Infine - per entrambi - il salto di qualità, nella capitale, con un locale in proprio, Il Pagliaccio.

Marion, da alsaziana, ha un modo diverso di vedere le spezie, utilizzate con erbe fresche e infusi e con un gusto che le viene dall'essere cresciuta tra vigne e tini degustando vini sin da piccola. I genitori sono infatti proprietari dell'azienda vinicola Lichtle che quest'anno ha festeggiato i dieci anni de Il Pagliaccio con un'etichetta apposita. Ma prima di approdare a Ravello e poi a Roma, Marion ha passato due anni e mezzo in prestigiosi ristoranti londinesi. Li ha uniti, ovviamente, l'immensa passione per il lavoro. "Ma dire passione è riduttivo", parola di Marion. "In realtà è un modo di intendere la vita in cui tutto gira intorno a questa cosa".

“All’inizio - racconta Anthony - avevo una forte difficoltà a pensare che il locale fosse mio ma se vuoi crescere deve divenire per forza tuo”.

Insieme hanno allevato una squadra ben affiatata (a cominciare dal sous chef Francesco di Lorenzo che sta a Il Pagliaccio da anni). “Sì, è un buon momento, abbiamo voglia di creare, di dare. I piatti escono nel divertimento come Fichi e prosciutto, coda di maiale con il suo brodo di cottura, gnocchi e crescione di piselli. Il fico, fresco, è steso a velo e condito con il brodo di cottura delle code di maiale e le ossa di prosciutto. Lo gnocco è fatto con patate tornite e cotte sottovuoto, passate in un fondo di maiale e quindi in argilla come fossero dei sassolini. La purea di provola affumicata dà il tocco di formaggio e, a completare, una crema di anduja. Chiediamo quale sia la genesi di un piatto così rischioso.

Se la ridono: “Siamo partiti da prosciutto e fichi, e siccome eravamo in un centro benessere con una maschera di argilla in faccia...”, ironizza Francesco. “A dire la verità non tutti capiscono se sia un prosciutto e fichi o uno gnocco. È che in questo delirio di progettazioni, qualcosa sfugge alle intenzioni”.

In questa cucina di idee si prova effettivamente di tutto.

“Vedi questi? Francesco è appena tornato dalla Malesia con dei pesciolini fritti, ci abbiamo fatto dei grissini con la pasta dei taralli. Questo è un momento magico di ideazione a cui partecipa tutta la brigata. E poi chi l’ha messa in giro questa storia che in un piatto ci devono essere solo tre ingredienti? L’essenziale è che il cliente riconosca l’ingrediente principale”. Dopo - pensiamo noi - non resta che stordirlo con piccoli e misteriosi tocchi di salse dove tutto diventa ermetico e indecifrabile. Prima la carezza della comprensione poi il pugno dello stupore.

Emblematico il Gambero di Sicilia quasi crudo, la cui vena del dorso è riempita di una mousse di arachidi (pasta di arachidi sciolta in uno sciroppo di tamarindo, aglio, zenzero, cinque spezie e quindi passata al Pacojet). Accanto, una salsa preparata con un’infusione di *yunnan yin zhen* molto floreale con un retrogusto amarognolo che ben contrasta con la dolcezza del gambero. L’infusione del the viene fatta nel latte aromatizzato con pepe affumicato e il tutto viene addensato con semi di lino lasciati gonfiare a 70°C, quindi frullati.

Nello stesso piatto anche un candido *marshmallow*: in uno sciroppo di acqua e zucchero si mettono in infusione basilico e zeste di limone cui poi si aggiungono succo di limone e colla di pesce, si lascia rapprendere e si monta in planetaria. Inoltre, polvere di arachidi tostate e salate, cannella e cumino. Assaggi questa infinità di sapori che si concentrano per lo più sulla punta di una forchetta e, gambero a parte, sprofondi nel mistero di una composizione che al palato trova però sempre l’equilibrio giusto.

Un piatto che rientra in toto nella filosofia di Anthony è il Manzo affumicato, ricordi di salsedine, salsa di tonno e miso, cannolicchi. “Questo è 100% Genovese. È la cucina che amo tanto fare, il cotto e il crudo, la carne e il pesce, il gioco di texture e di contrasti. La prima cosa che mi ha colpito appena arrivato in Asia è stato l’agrodolce della loro cucina che ho voluto conservare anche nella mia”.

Una punta del filetto (targato Cazzamali) affumicato, marinato al momento con salsa worcester, paprika affumicata, aceto di Xeres, olio, senape in grani.



Manzo affumicato, ricordi di salsedine



Gambero rosso, melone e basilico, arachidi

Il cannolicchio viene aperto sulla griglia. A fianco la crema di tonno sottolio e miso quasi a dare una suggestione di vitello tonnato con l’inserimento di una quenelle di friggirelli, julienne di peperoni e olio di friggirelli.

“Il cliente oggi vuole capire che cosa mangia. Tu glielo fai capire con una parte centrale ben riconoscibile, il cuore del piatto deve essere decifrabile, devi sapere che stai mangiando un gambero o un filetto ma poi ci divertiamo a spiazzare con tutto quello che gira intorno, lì puoi creare mille enigmi, mille giochi. La gente vuole essere un po’ stupita ma le devi sempre dare l’impressione che ha capito tutto del piatto. Quando nel piatto si apre la caccia al sapore significa che hai vinto, una volpata! Mai coprire l’ingrediente principale, solo aiutarlo un po’”, sorride sornione. Già, aiutarlo, ma come? La sua è una cucina sempre più fatta di dettagli e nei dettagli si nasconde il diavolo. In questi finalmente non c’è più bisogno di giustificarsi, lì il cuoco si prende la sua rivincita, è un territorio franco in cui esercitare l’irriducibilità a una cucina normale.

Aboliti i fondi alla francese, Anthony usa solo salse all’acqua e riduzioni di brodi e sciroppi per sigillare l’essenza. Prendi per esempio Rombo, emulsione d’ananas, alghe e spinaci. Ecco la sequenza di sapori: un’emulsione di ananas, alghe, spinaci, pil pil di rombo. Lo spinacio è saltato nel grasso di cottura del rombo e sfumato con sherry. L’alga kombu è cotta nel dashi (“attenzione perché c’è alga e alga, le qualità sono tante”) lasciata a compostare e affettata sottilissima. Ci sono le chips di ananas con la purea di ananas fresco, e poi i cubetti di ananas freschi marinati con macis lime e pepe affumicato, cotti a 65°C per 12 minuti, raffreddati, grigliati e passati in un olio alle mandorle con erba cedrina. Oppure il piatto Pesce del giorno, un

## Ristorante Il Pagliaccio

Via dei Banchi Vecchi, 129

00186 Roma

Italia

Tel: +39 06 68809595

www.ristoranteilpagliaccio.com

dentice splendido con verdure cotte per osmosi inversa in uno sciroppo di acqua, zucchero e menta e una salsa a base di pompelmo.

Marion sta invece preparando un dessert a base di fichi in riduzione di Porto con babà al rum e granita di melissa. In carta ci sono cinque dolci tutti accompagnati dalla frutta. “Per rimanere nell’onda di accompagnarvi il vino rosso”.

Marion ci tiene a non essere definita una pasticceria da laboratorio ma piuttosto una chef che prepara anche dolci in sintonia con le proposte del ristorante. “Ho acquisito una mentalità inglese secondo la quale chi sta in pasticceria deve anche saperne di cucina. E d’altra parte in cucina si usa sempre più zucchero mentre in pasticceria sempre più sale. Anche Anthony usa tanta frutta caramellata, zucchero di canna, melassa e toni fruttati che hanno preso il posto dello speziato. A volte - sussurra Marion - dobbiamo stare attenti a non mettere nel menu le stesse combinazioni perché dopo anni di lavoro insieme si rischia di seguire la stessa pista. Inconvenienti del mestiere”. O vantaggi?



La preparazione del Babà al Rum



# Cristina Bowerman

Sperimento dunque sono



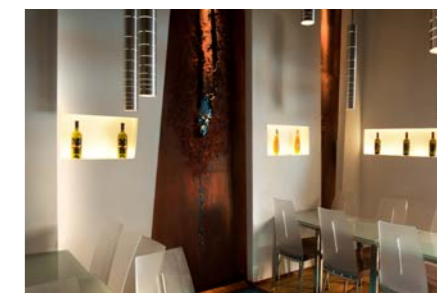
Taglio di capelli vagamente punk, due occhi neri mobili e vispi su un viso intenso e minuto, Cristina Bowerman è una di quelle donne con la mente mai ferma e la parlata velocissima sempre in gara col pensiero. Pensiero che continua evidentemente a funzionare nella lingua dei sedici anni trascorsi tra la California e il Texas come tradiscono i tanti termini inglesi prontamente ripresi in traduzione simultanea.

La piazzetta di Trastevere su cui affaccia il suo ristorante, Glass Hostaria, porta i segni del degrado del quartiere, compresa l'homeless che staziona fissa quasi di fronte alla porta del locale. "Sì, la conosco bene. Guardando i barboni mi sono sempre chiesta quale sia il momento esatto in cui le cose accadono, quando cioè tutto prende una piega diversa". Per Cristina le cose hanno preso un'altra piega quando, zaino in spalla, dopo la laurea in legge partì dalla sua Cerignola per prendere la strada degli States rimanendovi in pianta stabile dai 25 ai 41 anni. Sbarcata sulla scena trasteverina nel 2004, la Bowerman sembra in realtà continuare ad appartenere a un altro mondo. Per mentalità, proiezioni, vivacità, interessi vien da chiedersi cosa c'entri lei con il mood romano, con carbonare e amatriciane, o con l'approssimazione di tanti locali moridi e fuggi sparsi in ogni dove. "Come il cavolo a merenda", risponde. Come il cavolo fermentato pensiamo noi, visto che allo studio dei processi di fermentazione (a partire dai kimchi coreani a base di cavolo, per l'appunto) Cristina ha dedicato mesi di studio. Quasi un simbolo dei suoi vasti interessi scientifici, delle sue curiosità intellettuali ma soprattutto della sua disciplina di ferro.

Non c'è giorno che non passi qualche ora a studiare e ad aggiornarsi, vuoi sulla chimica dei lieviti vuoi sui processi di fermentazione, non ultimo quello dei formaggi, vuoi sui composti aromatici e le loro combinazioni. "Mi baso su un principio pa-



Spaghetti con lime curd, coriandolo e caviale



terno: l'importante è dare il massimo di quello che puoi fare, tutto il resto è relativo". Nulla infatti nella cucina di Glass Hostaria è casuale o lasciato all'estro del momento. A ogni ingrediente si associa un viaggio, una suggestione, un libro, un approfondimento. "Mi vanto di essere stata la prima a utilizzare il cuore di palma fresco. Non credo nell'apprendistato, credo piuttosto nello studio e nella ricerca. Sono condannata a imparare sempre, altrimenti mi annoio. Ognuno di noi ha il potere di rinnovarsi attraverso il lavoro oppure di farlo diventare semplice routine. Ma se scegli la routine il tuo standard si abbassa inevitabilmente".

Sembra infatti non placarsi mai la curiosità e l'energia di questa donna con due lauree in tasca, l'una in legge, presa in Italia, e l'altra, in Scienze Gastronomiche, conseguita ad Austin in Texas, città in cui prima o poi intende tornare con marito e figlio ("lì ho tutta la mia famiglia allargata oltre ad averci ancora una casa"). Nella città texana vorrebbe anche aprire il format di Romeo, il concept capitolino inaugurato in partnership con i fratelli

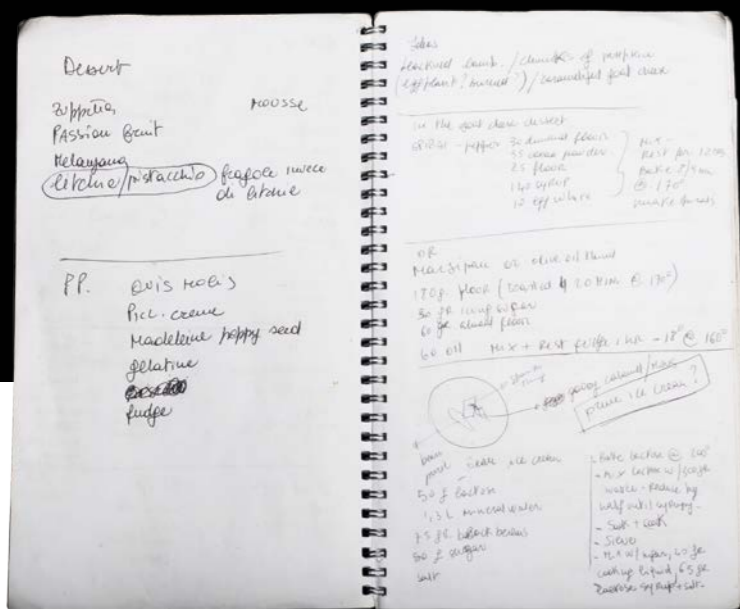
Roscioli, in un'osmosi inversa di esperienze che dovrebbe ora travasare là quel che è stato maturato di qua.

Cristina del resto ha dimostrato di sapersi rinnovare e mutar pelle più di una volta con un eclettismo non solo linguistico, ma professionale (nel curriculum ci sono anche dieci anni di lavoro come graphic designer negli Usa in una grande compagnia di ristorazione: "Sì, non pensavo che mi sarei ritrovata poi dall'altra parte della barricata"). La sua ansia di apprendimento la porta ad analizzare la biografia dei colleghi e a investigare il loro stile. "Ogni chef ha il suo. Andoni Luis Aduriz per esempio usa moltissimo il lattosio. Esporsi a ingredienti e tecniche non nostre è basilare. Faccio il possibile per avvicinarmi a persone che hanno un'esperienza specifica su prodotti e tecniche. Ora per esempio ho intenzione di chiedere a una cuoca del mio paese di nascita di passare qualche tempo con lei per imparare a fare le olive in calce; è una tecnica di conservazione antica e prima che se ne perda la memoria, vorrei capirne sino in fondo tutti i passaggi e le sfumature".

Questa è anche la ragione per cui nella sua cucina la Bowerman preferisce circondarsi di personale internazionale. "L'importante è mantenere vivo l'interesse. E se non viaggi, non ti muovi è difficile che ti vengano idee. Io non credo all'estero come valore assoluto. Ma uscire dalla comfort zone ti espone a situazioni nuove e imprevedibili da risolvere e questo stimola capacità che sarebbero rimaste addormentate".

Cristina si concede ogni anno due congressi gastronomici e uno stage in giro per il mondo. Ora è appena tornata dal MAD di Copenhagen con l'idea, per esempio, di utilizzare la brace in cucina. "Da tempo mi ci stavo arrovellando, poi ho visto nella cucina di Christian Puglisi la Green Egg dove lo chef grigliava la cipolla e l'ho immediatamente ordinata via internet. Sono la profezia di Celestino, apro la bocca e accolgo molto volentieri".

La città, il quartiere hanno intanto accolto lei. Dalla piazzetta trasteverina, la grande porta di ferro e vetro con serigrafato il nome del locale, marca discretamente una distanza. L'interno



tende a spiazzare con angoli, nicchie, teche, dislivelli, sovrailluminazioni, esattamente come la cucina disinibita di questa donna dove nulla è tutto è lineare. In una città così ancorata alla sua storia (anche gastronomica) non era affatto ovvio il successo di una cucina che sparigliasse tutti i canoni, li shakerasse, li espellesse, li polverizzasse e li reintegrasse. Piatti come il Risotto Carnaroli riserva San Massimo, lattuga, lamponi e stracciatella o i Bottoncini alla birra scura, cacao, pecorino romano gran riserva e medley di pepe (bottoncini liquidi di birra Guinness e di cioccolato amaro al cacio e pepe). O le Capesante, patate gialle, tobiko e consommé di prosciutto o il Baccalà cotto in latte di cocco speziato, edamame, funghi shitake e arachidi, ricci di mare o la Guancia di maiale percebes e mignollette con Franciacorta non offrono alcuna sponda a chi cerca un ancoraggio nella tradizione o anche solo un appiglio se non nella eco di alcuni ingredienti e nella citazione.

Un mix di sapori, spiega però Cristina, che non vuol essere, come qualche critico gastronomico le ha rimproverato, il *famolo strano*. "È anche una questione di bonifica mentale. Mi affascina trovare la maniera di decontestualizzare un prodotto. Il rovescio della medaglia è che in questa ansia di sperimentazione, a volte un piatto viene messo in carta prematuramente e non è totalmente equilibrato, così lo perfezioniamo sul campo. Ma c'è sempre un motivo dietro a tutto ciò che faccio, una ricerca, una ragione. Nei miei quaderni di appunti ho scritto un lungo elenco di tecniche e ingredienti ancora tutti da provare".

E se qualcuno azzarda a chiederle che cosa ce le mette a fare le uova di pesce volante nell'amuse bouche Tartare di filetto di manzo con arancia, capperi, tobiko e salsa al wasabi, microverdure, che già la tartare è così buona di suo, quale messaggio pensate possa mandare all'ospite il suo sguardo fulminante?



Patata cotta nell'argilla, salsa di ricci di mare, liquirizia e argento

### Glass Hostaria

Vicolo Dè Cinque, 58  
00153 Roma  
Italia  
Tel: +39 06 6478 1692  
[www.glass-restaurant.it](http://www.glass-restaurant.it)



Cristina Bowerman le chiama "lezioni di schizofrenia". Ovvero fare la spola tra un locale e l'altro, tra Glass Hostaria a Trastevere e Romeo nel quartiere Prati.

Ma che c'azzeccano i fratelli Roscioli (un cult a Roma per quanto riguarda la tradizione e suoi partner nell'operazione) con una delle chef meno omologabili e sperimentatrici del panorama italiano? "Il rispetto professionale, ognuno ai vertici nel proprio ambito. Se l'approccio nell'impresa è la qualità professionale finisci per intenderti". Ipse dixit Cristina.



Alla base dell'iniziativa c'è in effetti questo genere di intesa che si sostanzia anche nel nome: Romeo: chef & baker, a tenere insieme le diverse anime. Ognuno ci mette il meglio che sa fare. I Roscioli, Alessandro e Pierluigi, sono dei maestri in fatto di bakery - in pane e prodotti da forno hanno davvero pochi rivali a Roma - sono dei formidabili selezionatori di prodotti, dai formaggi ai salumi alle conserve ai vini, anche qui con una vasta esperienza in campo nazionale e internazionale. Competenza che arriva loro in primis dal forno di famiglia, il celebre Roscioli di via dei Chiavari cui hanno aggiunto la salsamenteria con ristorante nell'attigua via dei Giubbonari, per altro in cima alla lista per la miglior carbonara di Roma. Cui Cristina ha voluto rendere omaggio con una sua versione: lo Spaghettonone Cavalieri alla carbonara. "La collaborazione - spiega la chef - è davvero molto stimolante, mi dà la possibilità di attingere a una selezione di prodotti a cui difficilmente avrei avuto accesso. Basta del resto buttare uno sguardo in frigo per trovare ispirazione a go go". I Roscioli, d'altra parte, hanno la possibilità di valorizzare i loro prodotti grazie alla visione di una chef che si allarga ben oltre i confini romani. Insomma, un'opportunità enorme di sommare le competenze.

Il concept è, come si usa dire, multifunzionale: materie prime e prodotti trovano posto nel banco gastronomia, oltre il quale c'è il ristorante vero e proprio secondo un continuum disegnato dall'architetto Lorenzo Lupacchini (lo stesso che ha disegnato Glass Hostaria). Su tutto incombe un inusuale e sorprendente soffitto a tubi bianchi intrecciati quasi dei periscopi a perlustrare la sala, che si presenta ampia e con una vasta parete a vetrata che affaccia su un cortile. Ed è governata da Fabio Spada, compagno di vita e di lavoro di Cristina, nonché socio molto creativo sia di Glass Hostaria che di Romeo. Da Romeo puoi fare la spesa, oppure fermarti per la colazione o l'aperitivo, puoi fare uno spuntino con pizza bianca e strepitosi salumi oppure la cena vera propria.



Tartare di gamberi e ceci in hummus



Tartare di filetto di manzo

## Romeo

Via Silla, 26/A  
00192 Roma  
Italia  
Tel: +39 06 32110120  
www.romeo.roma.it

Ci sono in carta cinque antipasti, cinque primi, cinque secondi con molte preparazioni che strizzano l'occhio allo *street food*, come i Panini (con pastrami di manzo, raclette e senape antica; con carpaccio di salmone kate e *crème fraîche*; con fegato grasso, chips di patate, ketchup di mango e maionese al Passito) che in realtà sono dei veri e propri piatti dentro al pane. Come non mancano le ispirazioni alle tradizioni americane che nella chef hanno lasciato il loro bel segno: l'Hamburger Giulietta, insalata e patatine ma soprattutto le Alette di pollo con salsa BBQ e coleslaw (deliziose) che suonano come altrettanti piccoli omaggi.

Piacevolissimi nella loro freschezza e nei morbidi contrasti sempre dominati dal *food pairing* mentale di Cristina, le combinazioni dei piatti: la Tartare di filetto di manzo, olive taggiasche, pane fritto, soncino e zeste di arancio così come la Tartare di gamberi, ceci in hummus, curcuma, coriandolo e pomodoro aromatizzato. Insieme a paste ricche di spunti creativi, come i Ravioli di ricotta, parmigiano, pepe, limone e bottarga o il Tagliolino al nero con pesto al dragoncello e bisque di gamberi, si fanno vedere in carta dei super classici come le Tagliatelle al ragù alla Bolognese o, come si diceva, la Carbonara. Nell'insieme sono tutti piatti buoni, piacioni, ben fatti, mai spinti dove non si avverte la pressione di una cucina importante.

Ora la chef ha in tasca una sorpresa: "Ho sempre più voglia di avvicinarmi alle cotture dirette, e ho in mente di fare un pollo arrosto espresso". Attesa prevista: 35 minuti. Polletti di piccola taglia con marinatura in salamoia, una tradizione tutta americana, a rendere le carni morbidissime. "Ti faccio attendere un po', ma vuoi mettere un pollo arrosto appena sfornato?". Ah, l'America!

# L'architetto dei grandi numeri: Roberto Liorni sbarca a Miami

Il suo è uno degli stili più imitati con tanto di locali fotocopia persino a Tokyo. Ora si prepara a sbarcare a Miami con un concept romanissimo, quello de La Moderna, ristorante pizzeria da poco inaugurato accanto al nuovo mercato di Testaccio. L'architetto Roberto Liorni ha imposto alla ristorazione romana il suo primo sconvulso negli anni Novanta con Gusto, la madre di tutti i futuri locali della movida capitolina: 800 metri quadri di superficie articolata secondo varie funzioni. Per la prima volta, un architetto non si è limitato a interventi decorativi ma ha immaginato e progettato l'organizzazione stessa del locale in tutte le sue possibili articolazioni.

**Una decina di locali progettati, molto diversi tra di loro, tutti connotati da grandi superfici, grandi numeri e invariabilmente votati al successo con soddisfazione, immaginiamo, dei committenti. Qual è il segreto?**

Cerco di immaginare quello che mi piacerebbe trovare in un locale. È il mio modo di mettermi automaticamente dalla parte del cliente fino a intervenire anche sul tipo di *mise en place*. Oggi per fare un locale di centinaia di metri quadri (Porto Fluviale ne ha 1.000) devi occuparti di qualsiasi dettaglio, persino della scelta delle divise o del logo, perché ogni dettaglio è comunicazione.

**E che cosa piace ai clienti?**

La gente non ama le costrizioni, vuole sentirsi libera e a proprio agio. In ogni mio locale si crea spontaneamente movimento. A Porto Fluviale, per esempio, noto i ragazzi che, mentre stanno cenando con gli amici, vanno al bar a prendersi un Martini, buttano uno sguardo in giro, poi tornano al tavolo e nessuno fa più caso agli spostamenti. Si va al ristorante come in discoteca. L'approccio è questo, almeno nei locali da grandi numeri molto frequentati da una clientela giovane. Purtroppo il servizio non è ancora all'altezza della flessibilità richiesta a differenza della cucina che invece ha saputo adeguarsi. Neppure gli imprenditori più illuminati riescono a superare questo gap.





Porto Fluviale



Porto Fluviale



Splendor



Splendor

### La ragione?

Non c'è il tempo di rodare il personale. È tale l'incertezza sui tempi di apertura dei locali in ostaggio di centinaia di pastoisie burocratiche che gli imprenditori quasi mai si prendono il rischio di assumere due o tre mesi prima del gong. Stiamo parlando di imprese con decine e decine di perso-

ne di servizio. La conseguenza è che il personale è ipertrofico ma di scarsissima qualità. Questo è il limite di tutti i grandi locali. Le grandi catene non hanno questo genere di problema perché per il periodo di rodaggio attingono al loro vivaio interno. Gli "indipendenti" invece sono costretti a procedere al buio in quanto spesso non c'è il tempo per una accurata se-

lezione. Questo succede anche dove c'è una gestione altamente professionale. Si fanno le aperture con persone che si presentano all'ultimo minuto e questo rischia di buttare a mare operazioni sofisticate da tanti punti di vista.

**Ma come?! Gusto non ha forse inaugurato l'era, come succede nelle altre capitali europee, dei giovani studenti come camerieri?**

Sì, ma anche qui ho notato un mutamento. Assisto spesso ai casting dove si presentano per lo più solo disoccupati o studenti, quasi mai personale già formato. Oggi i ragazzi che si candidano a fare i camerieri per pagarsi gli studi sono privi di speranza, è come se vivessero questa occasione di lavoro non come un'esperienza formativa, un momento transitorio della loro vita da affrontare con divertimento, energia ed entusiasmo. Tutt'altro. C'è solo incazzatura e la sensazione frustrante che questo lavoro possa diventare un impiego permanente. Gli studenti prima avevano un atteggiamento positivo, ora si sentono sin dall'inizio degli sfruttati. Senza contare che anche nel mondo delle assunzioni è come se esistessero dei racket, delle piccole mafie. Per trovare un

bravo barista ti devi rivolgere a quello che conosce tutti...

**Porterà lo spirito libertario di cui parla anche negli States?**

La Moderna Miami Testaccio sarà un bar ristorante pizzeria con le atmosfere italiane degli anni Cinquanta - Sessanta. Non l'Italia come gli americani sono abituati a vederla, ma quella operosa e industriale del boom economico, dell'Olivetti lettera 22, del design, quando si è costruito il mito del nostro Paese. È l'Italia della Lambretta più che della vista su Posillipo. Il tentativo sarà quello di rendere evidente nel concept l'entusiasmo e l'energia creativa di quegli anni con tutti i riferimenti relativi, come se lo spirito di una vecchia officina milanese si trasferisse nella cucina del ristorante.

**Lei ha firmato alcuni dei locali più raffinati del panorama italiano, da Gusto all'Osteria della Frezza al Pastificio, tempio del radical chic, al popolarissimo Rosti nel quartiere Pigneto, il più inglese e il più trendy...**

Rosti è stato un esperimento divertente in quanto l'ampio spazio esterno, un piazzale davanti a una ex officina meccanica, ci ha consentito di ripren-

dere lo spirito nord europeo degli orti di quartiere. Il Pigneto è uno dei quartieri più multietnici di Roma e questo giardino è diventato anche un parco frequentato non solo dai clienti del locale. Ma la scommessa di Rosti è stata un'altra: cento posti divisi in cinque tavoli sociali. Ai romani i tavoli sociali piacciono solo quando vanno all'estero. Invece ha funzionato. Anche il Pastificio è stata un'operazione controcorrente, un locale radical chic in un quartiere popolare come San Lorenzo, come succede ad Amsterdam, con strutture raffinatissime calate in quartieri periferici, o comunque fuori dalla cerchia del centro storico.

**Si è mai chiesto perché tra i suoi committenti non ci siano ristoranti gastronomici?**

Bella domanda! In effetti non mi è mai capitata una committenza di quel tipo. Nell'alta cucina tutto tende a concentrarsi sulle performances dello chef. È come se i committenti non volessero una caratterizzazione troppo marcata e preferissero puntare a un'architettura asettica. Siamo tutti pronti a dire che non ne possiamo più delle messe cantate, dei

rituali dell'alta ristorazione ma di fatto anche i ristoranti gastronomici nel concept sono sempre un po' noiosi, scatole indifferenziate con quella finta eleganza tipica dei ristoranti anni Settanta - Ottanta. Se raffinatezza deve essere, allora dovrebbe esserci anche una coerenza intrinseca tra il design d'interni e la cucina proposta, una coerenza che dovrebbe riguardare la tavola, i coperti, e gli elementi decorativi che la imbandiscono. Nord Europa docet.

Con le dovute eccezioni, nei ristoranti gastronomici hai invece l'impressione che si voglia comunicare solo la cucina e non il contesto che la fa vivere e la mette in relazione con il commensale. La cucina si è liberata da tanti orpelli, esce dagli schemi, dialoga mentre i concept non colgono questo spirito libertario. In Francia per esempio se ne sono fatti interpreti i bistrot. I nostri purtroppo sono delle scopiazzature che non sanno emularne sino in fondo lo spirito.