



DA APONIENTE COM'È PROFONDO IL MARE

TESTO di ALEXANDRA FORBES
FOTO di ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO
- CORTESIA RISTORANTE APONIENTE



“Per anni aveva sognato di avere un ristorante con l’acqua del mare che gli scorresse sotto i piedi... Ha lottato per averlo e ce l’ha fatta”.

Marta Girón - moglie di Ángel, gestisce la Taberna del Mar

Quasi un giorno sì e uno no, al sorgere del sole, due Ángel León – padre e figlio – lasciano El Puerto de Santa Maria dove abitano, nell’estremità sud-occidentale della Spagna, e dalla Baia di Cadice partono verso lo Stretto di Gibilterra. Il mare è spesso agitato e la piccola barca a motore sussulta sulle gelide acque. Sigarette e musica a tutto volume aiutano ad allentare la tensione mentre i due osservano l’ecoscandaglio in cerca della preda. Sono implacabili cacciatori, fanno avanti e indietro con la barca fin quando sullo schermo non vedono che il jackpot è vicino. Lenza ed esca si immergono nell’acqua ed ecco che ha inizio la colluttazione col pesce. “Una volta abbiamo preso un tonno talmente grosso – 150 kg! – che non ce la facevamo a issarlo. Siamo stati costretti a ucciderlo e trainarlo fino al porto”, afferma Ángel senior, 74 anni.

Un rituale che non si è mai perso da quando lo chef aveva cinque anni. L’unica interruzione è avvenuta negli anni ‘90, quando l’allora *chef-in-training* è andato all’estero a cucinare e imparare (dei suoi sette anni in Francia due li ha trascorsi presso la vecchia scuola di Le Chapon Fin a Bordeaux). “Ángel ha iniziato non appena è stato grande abbastanza per farlo, era la cosa che più gli piaceva” dice il padre, orgoglioso. “Fin da bambino era ossessionato dal fondo del mare e immaginava sempre come potessero essere gli abissi”. Ángel, per dirla in parole povere, è un altro mondo rispetto a tutti gli innumerevoli chef che si vantano di essere maestri nella cucina di pesce e frutti di mare. Il suo rapporto con il mare – con il suo mare in Andalusia per la precisione – è viscerale. Caratterizza ogni tratto della sua vita e del suo lavoro. Ora più che mai. Il suo ristorante principale, Aponiente, si è spostato nel 2015 da un piccolo e modesto locale nella città vecchia in una sede non solo sul mare, ma le cui fondamenta vengono letteralmente allagate dal mare ogni volta che sale la marea. In passato era un mulino a marea e il massiccio ingranaggio in pietra è ancora a vista, all’ingresso, sotto il pavimento di vetro. La terza stella Michelin è arrivata subito dopo, nel 2017.

La strada per arrivarci non è delle più amene. Un po’ malmessa, fiancheggiata da depositi, in una zona dall’aria malfamata, al punto che mi sono chiesta: “Ma sarò nel posto giusto!?”. E poi ho varcato l’insospettabile ingresso ed è stata una sorpresa. Un’ampia passerella nel giardino con un bar a vetrate sulla destra che porta al vero e proprio ristorante, nascosto dietro un’enorme facciata ricoperta di lastre di ferro segnate dalle intemperie. Non appena ho messo piede nella grande struttura di mattoni a vista che galleggia sopra un fiumiciattolo proprio nel punto in cui incontra il mare, e sono stata calorosamente accolta dal personale di sala sull’attenti, ogni dubbio circa la strana location si era già dissipato.

“Per anni aveva sognato di avere un ristorante con l’acqua del mare che gli scorresse sotto i piedi”, dice Marta Girón, da cinque anni sua moglie. “Ha lottato per averlo e ce l’ha fatta”. È lei che gestisce la più informale Taberna





del Mar, aperta nei vecchi locali dell'Aponiente. Il contrasto è netto: 20 coperti contro 35; 180 metri quadrati contro 2.000. "Di recente ho visitato la Taberna e non ci potevo credere che fosse riuscito a conquistare ben due stelle Michelin in una cucina talmente piccola", si stupisce lo chef Albert Adrià. "Quel ragazzo ha molto, molto talento, si è battuto per rendere famosa la sua città".

El Puerto de Santa María è una modesta cittadina marittima 20 km a sudovest di Jerez de la Frontera, il cuore dell'Andalusia. La gente si guadagna da vivere con la pesca e lo Sherry. Il tasso di disoccupazione sfiora il 50%. Quasi tutti i turisti ci vengono fondamentalmente per andare a mangiare da Ángel, e quando l'estate finisce non rimane quasi più nessuno. A ogni portata, la sua cucina ci ricorda dove siamo. Il pane è salato con acqua di mare e olio d'oliva, e sia il delizioso e friabile panino che l'olio d'oliva nel quale intingerlo contengono entrambi plancton. Il plancton, in realtà, sembra essere onnipresente: Ángel è stato il primo a studiarlo e coltivarlo (lavora con ben 15 diversi tipi di plancton) già nel 2005, e continua a essere il suo ingrediente principe. Il primo assaggio che mi è stato servito non appena mi sono seduta al bar? Un bonbon di alga e plancton, abbinato allo Sherry dello stesso Ángel, un *fino en rama amontillado* prodotto dalle cantine Lustau in esclusiva per il ristorante. Ed è solo una delle molte etichette di Sherry. Ángel e il sommelier Juan Ruiz Henestrosa sono fanatici dei vini locali in tutte le loro molteplici declinazioni e stili, e la carta dei vini ne è un riflesso.

Non troverete mai un halibut o un nasello all'Aponiente. Fin dai primi albori, il ristorante ha assunto un approccio radicale: nessun tipo di carne, solo pesce e frutti di mare locali. Straordinario quanto il menu unicamente a base di frutti di mare servito lo scorso anno al Noma di Copenhagen, ma lo chef René Redzepi non è stato il primo ad avere l'idea... Ángel è addirittura uno, se non due, passi avanti. È orientato sulla pesca accessoria e sugli scarti. Gli piace preparare squisite ricette con il pesce che non vuole nessuno. Non troverete i magnifici gamberi rossi serviti dai suoi colleghi spagnoli, chef tristellati. Preferisce piuttosto l'umile *coñeta*, di gran lunga più piccola e meno scenografica. Nella preparazione di questa stagione, un cameriere la cuoce appena, delicatamente, al tavolo, versandovi sopra una *sauce Americaine* fatta con uno Sherry di *manzanilla* e il succo ricavato dalle teste. Sul menu non vedrete nemmeno ostriche rinomate a livello mondiale come le Gillardeau. Lavora con gli *ostión* pescati vicino a riva. Queste piccole ostriche arrivano a tavola crude e sono condite con un'emulsione di plancton - una consistenza straordinaria.

"Quando, nel 2004, ho aperto Aponiente, i clienti rifiutavano le proposte sulla carta, volevano pesce o frutti di mare che gli fossero noti", afferma. "Molti si alzavano e andavano via dopo aver letto il menu. Ho capito che dovevo creare un nuovo mondo, piatti che fossero in grado di trasformare gli ingredienti che la gente non voleva mangiare in un cibo dall'aria appetitosa". Per primi sono stati gli *embutidos*, insaccati a imitazione di quelli tradizionali preparati con la carne di maiale. La *sobrasada*, il *salsichón* e il *chorizo* di cefalo o branzino sono diventati dei classici che continuano a essere serviti ancora oggi. Intriganti. L'ultimo



"... Ho capito che dovevo creare un nuovo mondo, piatti che fossero in grado di trasformare gli ingredienti che la gente non voleva mangiare in un cibo dall'aria appetitosa".



Dall'alto in senso orario:
 "Abalon, salsa de grasas marinas y alcaparra de mar" - Abalone, salsa di oli marini e capperi di mare
 "Fabes marinas" - Fagioli di mare
 "Bombón de plancton y macroalgas" - Bombon di Plancton e macroalghe
 "Cigala pan" - Scampo e pane
 "Tangia marina"



e il più audace trompe l'oeil, tuttavia, deve essere il *cochinillo del mar* (maialino del mare, n.d.r.). Quando arriva a tavola, il pezzo di carne laccato e dorato sembra veramente maialino, anche il rumore lo ricorda, quando il coltello spacca la pelle croccante, ma invece non è altro che murena, un enorme serpente marino dalla pelle marrone, che può pesare fino a oltre 15 chili, diffusa sia nell'Atlantico che nel Mediterraneo, che diventa una scelta alimentare non solo deliziosa, ma anche ecologica.

L'aspetto ecologico non è casuale. Ángel è quasi messianico nella sua ossessione per far mangiare quanto è solitamente scartato o ignorato, al posto delle specie a rischio d'estinzione, come il tonno rosso. La maggior parte del suo pesce arriva da *esteros* locali, vasche poco profonde di acqua di mare dove i pesci selvatici sono catturati e alimentati, o anche allevati, finché non raggiungono le dimensioni ottimali. Alcune di queste vasche risalgono a secoli fa, originariamente costruite come bacini per l'approvvigionamento idrico delle innumerevoli saline o le paludi salmastre che un tempo abbondavano nella regione.

Con il crollo del prezzo del sale, le attività familiari legate alle saline si sono progressivamente convertite in attività di pesca sostenibile. Lo scorso settembre, Ángel è riuscito a riunire 67 chef, tra cui grandi nomi quali gli spagnoli Albert e Ferran Adrià, Jordi Roca e Andoni Aduriz, e il peruviano Virgilio Martínez, in una di queste strutture per una giornata di dibattito a porte chiuse sulla sostenibilità. Ferran avrebbe affermato di aver trovato l'inedito incontro - a conclusione del quale tutti gli chef sono entrati in acqua con le reti per pescare - fantastico.

Secondo un'altra stella spagnola che ha preso parte all'incontro, lo chef Quique Dacosta, "il discorso di Ángel è diverso da tutti gli altri, ed è strettamente legato alla ricerca universitaria e alla sostenibilità". Dacosta ricorda che molti anni fa era rimasto colpito, ad esempio, da dimostrazioni, in occasione di congressi di gastronomia, in cui Ángel usava noccioli di oliva per accendere la carbonella e squame di pesce come ispessente. Ángel lavora a stretto contatto con la Facoltà di Scienze del Mare dell'Università di Cadice e sta investendo una piccola fortuna in un progetto di ricerca su nuove specie. Ha due sub che studiano a tempo pieno il fondo dell'oceano e dice che i risultati sono già di gran lunga superiori a quanto aveva immaginato anche nei suoi sogni più selvaggi. Ma su tutto vige per ora un grande riserbo.

Una grossa scoperta che ha invece già divulgato è quella che lui chiama la luce commestibile. A un certo punto, durante una cena all'Aponiente, vengono spente le luci e i camerieri invitano i commensali a mescolare col dito il liquido che gli è stato servito. Come per magia questo si illumina, emanando una luce irreali e punteggiata, che rimanda a un cielo stellato. "Ho visto la fosforescenza del mare una notte, quando ero a pesca di calamari e ne sono rimasto affascinato", dice lo chef. "Mi ero fissato che dovevo trovare un modo di mostrarla ai miei clienti". Dopo molti tentativi miseramente falliti, ha trovato il modo di imbrigliare la bioluminescenza, disidratando e polverizzando un particolare tipo di granchio.

"La verità è che questo posto è alquanto folle", mi ha detto con un sorriso malizioso una sera che ci siamo seduti nel suo laboratorio, al piano di sopra rispetto alla sala. Sembrava non riuscire a contenere l'entusiasmo, come un bambino di fronte a un giocattolo nuovo. Siamo usciti fuori, su un grande balcone con una vista aperta sugli stagni, coperti da un reticolo di canali e da chiazze di asparago di mare e altra flora marina selvatica, e l'oceano sullo sfondo. "Quando abbiamo aperto Aponiente ero frenetico, continuavo ad affannarmi, anche nei momenti più duri, nelle serate in cui non si vedeva un cliente", mi dice. "Credo sia stato Dio a mandarci la prima stella Michelin salvandoci l'attività".

Mentre si sporge dalla ringhiera, gli intravedo sul braccio una tartaruga tatuata. Sta lì come un monito, per ricordargli di rallentare. Di prendere il ritmo di una tartaruga per ritrovare la serenità di andare avanti. Eppure non sembra prestare grande attenzione alla tartaruga. Ángel León sta spingendo più che mai. È in una corsa frenetica per scoprire le dieci milioni di cose che pensa siano ancora sotto il mare, sconosciute e mai viste, in attesa che lui le trovi per trasformarle in uno squisito boccone.

A sinistra, dall'alto:

"Ostra madre" - Ostrica madre

"Cochinillo marino" - Maialino marino





Aponiente

C/ Francisco Cossi Ochoa, s/n
11500 El Puerto de Sta María, Cádiz - Spagna
Tel: + 34 956 85 18 70
www.aponiente.com

A OGNI PIATTO, IL SUO EXTRA VERGINE

PERCHÉ L'OLIO NON È TUTTO UGUALE, NOI LO SAPPIAMO BENE.



La conoscenza delle materie prime e il desiderio di innovare portano Olitalia a sviluppare soluzioni sempre nuove. "I Dedicati" sono la prima linea di oli extra vergini dal profilo organolettico pensato appositamente per rispondere alle diverse esigenze in cucina e nascono dalla stretta collaborazione di Olitalia con Jeunes Restaurateurs.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

OLITALIA
GOURMET

www.olitalia.com