

Raethia Corsini



Spiriti bollenti

Ritratti terrestri di 21 chef "stellari"

Illustrazioni di Gianluca Biscalchin



Guido Tommasi Editore

© Guido Tommasi Editore
DATANOVA S.r.l. - via de Togni 27 - 20123 Milano
www.guidotommasi.it
Prima edizione maggio 2011

Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Editing: Laura Tosi e Giusy Marzano

Illustrazioni di Gianluca Biscalchin

Ogni riproduzione su qualunque supporto
deve essere autorizzata per iscritto dall'editore.

Printed in Italy

ISBN 978 88 96621 226

SOMMARIO

Entrée

QUATTRO CHIACCHIERE CON IL RE DELLE STELLE

Gualtiero Marchesi13

Menu

SPIRITI BOLLENTI REGIONE PER REGIONE27

ABRUZZO

1. UN MERLO PER AMICO *Niko Romito*29
Il brodo delle feste37

ALTO ADIGE

2. GIOCO E SON DESTO *Norbert Niederkofler*41
Schmarrn di mele49

CAMPANIA

3. PASSO A DUE *Gli Iaccarino*51
Strascinati di nonno Alfonso61
4. IL MAGLIONE DELLE MEDIE *Gennaro Esposito*65
Zuppa di tarallo di Agerola con varietà di pesce azzurro
alla colatura di alici e conserva di pomodoro76

EMILIA ROMAGNA

5. LA FORMA E IL RITMO *Massimo Bottura*79
Tagliatelle al ragù88

LAZIO

6. UN BAVARESE A ROMA *Heinz Beck*91
Sedanini con gamberi rossi, coulis di melanzana
e croccante di pane98

Spiriti bollenti

7. DUE ROMANI A CHINATOWN *Agata Parisella*
e *Romeo Caraccio*101
Il millefoglie di Agata109

LOMBARDIA

8. LA PAURA FA 90 *Carlo Cracco*113
Spaghetti con ricci di mare e caffè122
9. L'ANIMA DEI COMUNISTI *Pietro Leemann*125
L'uovo apparente132
10. QUANTO COSTA IL SALE *Nadia Santini e famiglia*135
Tuiles di parmigiano reggiano145

MARCHE

11. L'UOMO CHE REALIZZA SOGNI *Moreno Cedroni*147
Sugo alle vongole154
12. ANDARE A NASO *Mauro Uliassi*157
Spaghetti affumicati vongole e pendolini grigliati164

PIEMONTE

13. LO SPETTACOLO È SERVITO *Davide Scabin*167
Coniglio al vino bianco di nonna Caterina175
14. LA MANO DI DIO *Luisa Valazza*177
Il brodo della domenica183

SICILIA

15. LA LIBERTÀ DELLA CIPOLLA *Pino Cuttaia*185
La banana schiacciata191
16. (IN) TUTTI I SENSI *Ciccio Sultano*193
Il superpanino201

TOSCANA

17. CARTOLINE DE L'ITALIE *Annie Feolde*203
Pici con le briciole211

Sommario

18. PITUPITUM-PA! <i>Valeria Piccini</i>	215
Uovo al pomodoro	222
VENETO	
19. NE RIPARIAMO NEL 2012 <i>Massimiliano</i> e <i>Raffaele Alajmo</i>	225
Pane e olio	232
20. DULCIS IN FUNDO <i>Giancarlo Perbellini</i>	235
Fogazin con la polenta	243
RINGRAZIAMENTI	247
BIBLIOGRAFIA	249

NOTA PER I LETTORI

I racconti che seguono sono frutto di interviste riportate fedelmente nei contenuti e liberamente nella forma.

La scelta dei protagonisti è stata fatta secondo il libero arbitrio dell'autrice, rispettando un unico parametro: l'internazionalità degli chef, che li rende ambasciatori di cultura italiana nel mondo, e che fino a oggi è istituzionalmente decretata solo dalle stelle della Guida Michelin.

*«Tutta la storia umana attesta che la felicità dell'uomo,
peccatore affamato da quando Eva mangiò il pomo,
dipende molto dal pranzo»*

George Gordon Noel Byron
(ovvero Lord Byron, poeta e politico inglese, 1788-1824)

*a chi trova coraggio, passione, gioia
per diventare quello che è*



PIEMONTE LA MANO DI DIO



LUISA VALAZZA

· *Al Sorriso,*

Sorriso (Novara)

Stelle Michelin: tre

Segni particolari: già migliore cuoca del mondo 1999
ex aequo con Nadia Santini; premio
internazionale di cucina 2007; cavaliere
al merito della Repubblica italiana

Piatti d'identità: ravioloni verdi con formaggio Bettelmatt;
fassone in salsa al Barolo

Cibo del cuore: pane e salamino

Lontano dai fornelli: passeggiate, cani, antiquariato

Sogno: viaggiare

Parola chiave: modestia

Sensi: gusto

In cucina: equilibrata, elegante centra il gusto
senza girarci troppo intorno

Luisa Valazza, letterata senza laurea per un soffio, ha l'aria semplice, la luce di una ragazza negli occhi e l'approccio pratico di una madre e donna di casa degli anni Cinquanta. In effetti questo fa, oltre la cuoca a tre stelle: pulisce, fa il bucato, stira, prepara da mangiare per Angelo, suo marito, Paola, sua figlia, e Filippo, il nipote. «È che dormo poco e non riesco a stare ferma. Se non ho lavoro me lo

cerco». E allora cura anche il giardino, si occupa dell'arredo e delle piante nel ristorante, legge romanzi, partecipa (ma raramente) a incontri gastronomici in giro per il mondo, va a caccia di antiquariato, passione di lunga data che ha contagiato anche suo marito (che è pure fotografo per diletto e intenditore di macchine fotografiche), ma che lei pratica soprattutto con Mario, amico di sempre. «Io e Angelo lavoriamo insieme, ogni tanto un po' di lontananza fa bene». Tra loro trovano altri momenti di relax familiare. Per esempio il lunedì, giorno di chiusura: «Il nostro rito è mangiare il salamino di capriolo e cinghiale con una grande insalata», che come la condisce lei, dice Angelo, nessun altro. «Siamo alla buona, ci basta poco». Poi la settimana ricomincia e anche la frenesia. Unico momento "lento" per Luisa è la mattina: la passeggiata con i suoi cani, nel bosco. Il ritmo del respiro, il passo regolare sono un modo per praticare la meditazione e rinfrancare lo spirito. «Nonostante sia stata mandata a scuola in un collegio di suore rosminiane, ho una visione personale della comunicazione con Dio: quella passeggiata è la mia preghiera quotidiana. Penso non sia necessario andare in un luogo di culto per rivolgersi al Padreterno, e credo che noi siamo artefici della nostra esistenza, anche se all'interno di un disegno più grande e misterioso, che ognuno di noi contribuisce a realizzare per la propria piccola parte».

La sua "piccola parte" è avere regalato un ristorante di livello internazionale all'Italia e a Soriso, paesino di settecento anime sperduto sui pianalti (così sono dette le colline novaresi: dislivelli di appena venti metri) tra Borgomanero e Comignago, in odore del lago d'Orta. Posti non facili da raggiungere se non si è automuniti, ma pare che questo faccia la fortuna degli chef da queste parti. Oltre ai Valazza, infatti ci sono altri due grandi: Antonino Cannavacciuolo, "il campano di Villa Crespi", proprio sul Lago d'Orta, e Piero Bertinotti del Pinocchio di Borgomanero (due stelle Michelin ciascuno).

D'altra parte il Piemonte è una terra che ha risorse preziose, singolari e nobili come i vini (Nebbiolo, Barbera, Barolo, Barbaresco, Grignolino, Moscato), i formaggi (Castelmagno e

Bettelmatt), per non parlare dei risi pregiati, delle eccellenze dolciarie (una per tutte: i giandiotti torinesi) dei salumi e delle carni che hanno reso gloriosa la tradizione culinaria piemontese e che Angelo Valazza sa raccontare bene. Episodi curiosi, aneddoti storici sono il suo pane, da grande conoscitore appassionato della sua terra com'è. Se vi capita chiedetegli numi sul Fassone, razza bovina autoctona, allevata dal 1800, una carne tenera e magra abitualmente usata per il bollito o il brasato.

«Il merito di questo ristorante è prima di tutto di Angelo», dice Luisa senza falsa modestia. «È lui quello che sa le lingue e anche il dialetto – che è utile sa? – che ha sempre avuto un dono per le relazioni con il pubblico e la ristorazione. È stato lui il mio maestro, io non ho fatto stage da nessuna parte. Il cuoco era lui prima di me. Io lo sono diventata per tamponare un'emergenza».



IL BOCCONE DELL'ANGELO

Un toast farcito con carciofini aspettando il bus per andare all'Università Cattolica, a Milano: è questo che Luisa Marelli (non ancora in Valazza) ordina una mattina del 1972 al Bar Ristorante Europa di Borgomanero, locale diventato famoso per i tramezzini al bancone e le portate flambées al tavolo del ristorante. Girava voce che il gestore, anche cuoco, fosse poco più che trentenne, ex giramondo con esperienze di lavoro sulle navi, poliglotta, tanto matto da fare cambiali eterne pur di rilevare quel postaccio sul piazzale degli autobus. Perché era un bar ristorante davvero triste prima che ci entrasse lui, Angelo, nato nel 1946, novarese doc. «Io ero fidanzata con il più bel ragazzo di Borgomanero, ma era tutto un piglia e lascia, quelle cose che ti consumano. Incontrai la gentilezza di Angelo, apprezzavo il suo dinamismo, la conoscenza di mondi diversi da quelli dov'ero cresciuta, m'intrigava che fosse quattro anni più grande di me e

anche – non ho problemi a dirlo – che lavorando avesse un'autonomia economica. Prima ancora di innamorarmi, ho visto in lui l'opportunità di staccarmi dalla mia famiglia, che non è mai stato un luogo accogliente», racconta sincera Luisa, muovendosi lenta ma parlando spedita.

Un toast tira l'altro e Angelo, subito invaghito di quella bella ragazza, alta, bionda, nata a Soriso, paese chic della provincia, figlia di una maestra «e quindi garanzia di una persona colta e di buone maniere», si dichiara: dalla sua ha il *savoir faire*, la serietà e un locale che, ristrutturato da lui e gestito con piglio internazionale, attirava già allora stranieri e gourmet affascinati dalle cotture “alla lampada” che lo avevano reso noto. Luisa lo segue, mollando gli studi e sfidando le ire di sua madre Francesca. «Mia mamma era una maestra stimata e anche un rispettato vice sindaco di Soriso, carica che per una del 1920 era indice di grande emancipazione. Peccato fosse insofferente al suo matrimonio: mio papà Giulio, impiegato in una fabbrica di scarpe e senza titoli di studio, non era alla sua altezza e non garantiva uno status economico “da signori”. E poi a mia mamma, nata a Milano, la provincia stava stretta e per me voleva una prospettiva diversa. È stata il gendarme della mia vita. Ha scelto lei per me e anche per mio fratello Mimmo (due anni più piccolo e diventato geologo, *nda*) anche se con lui era più tenera. Ci ha mandato entrambi in collegio: lui scientifico, io magistrali, sebbene amassi i colori e volessi fare l'artistico e l'arredatrice. Figuriamoci! In collegio eravamo tutte in divisa, tutte uguali come formiche. C'era il filo spinato in cima al muraglione e progettavamo di scappare dai ragazzi dell'Istituto vicino, ma era impossibile. Allora ci si accontentava di guardare i fratelli delle compagne di classe, quando la domenica venivano in visita i famigliari. Noi femmine non uscivamo dalle mura del collegio, nemmeno con i parenti. Andavamo a casa solo tre volte l'anno, anche se si trovava a otto chilometri. È stato molto penoso ubbidire sempre, a tutti i costi. Alla fine ho cercato di farne buon uso nel lavoro, però nessuno deve darmi scadenze inde-

rogabili, o binari rigidi su cui operare: a quello sono allergica. Se mi sento obbligata, piuttosto cambio anche solo una virgola, ma faccio come dico io».



AL TAVOLO DI GUTTUSO

Dal 1972, dopo svariati toast, un anello di fidanzamento e un po' di lavoro in sala, Luisa e Angelo arrivano al '74 con un ristorante sempre pieno, al punto che le cambiali sono state tutte pagate. Si sposano, lavorano molto, due anni dopo nasce Paola e nel '77 arriva la prima stella Michelin. La "società" funziona. «Avevo imparato a guardare Angelo con gli occhi dell'amore: mi sentivo protetta, ma anche libera e utile perché capivo che lui si appoggiava a me con fiducia. Non mi era mai successo prima. Era una sensazione bella, come quella di quando ero piccola – molto prima del collegio – e la domenica passeggiavo con i nonni tra il granturco e i papaveri per andare a messa, dopo aver bevuto una tazza di brodo con una noce di burro fatto in casa e un pezzo di pane: una bontà che mi coccolava».

Nel 1981 lasciano Borgomanero per Soriso, dove acquistano l'hotel ristorante Zucca, degli imprenditori del celebre rabarbaro: un palazzetto primo novecento, di tre piani. Ideale per un relais chateaux. Costa un botto e Angelo tratta per un anno, reinvestono tutto e anche di più e ricominciano da lì. In sala ci sono lui e Luisa, che si occupa anche del resto: dalla pulizia all'amministrazione finché, dopo poco, il cuoco Maurizio Giromini se ne va. A quel punto Luisa decide di tentare: «Sapevo fare molto bene l'uovo al tegamino e forse un paio di sughi, ma preferivo lasciare la sala ad Angelo, di certo più portato di me nelle relazioni». Angelo le è complice e la sostiene negli esperimenti e nello studio: «Ho divorato tutti i libri di cucina: tecnici, teorici e di ricette, ci passavo le notti e trascuravo mia figlia, che per fortuna era accudita dai nonni paterni», racconta Luisa quasi

riassaporando il piacere e la sensazione di libertà che le dava chiudersi in una stanza a studiare senza sosta, salse, sformati, creme, arrostiti e zuppe.

Un anno così, senza mai distrarsi, cercando di non perdere la prima stella guadagnata da Angelo, e non è detto che anche lavorando senza risparmiarsi si sia premiati. Racconta Angelo: «A un tavolo con Giancarlo Godio, il primo chef ad avere avuto una stella in Italia e considerato un'autorità, c'era Renato Guttuso. A fine pranzo mi chiama e dice: "chi c'è in cucina?". Temo il peggio, ma ovviamente rispondo che c'è Luisa. A quel punto Guttuso prende un foglio, fa un disegno e lo dedica alla chef, mentre Godio dichiara stentoreo: non ho mai mangiato così bene. È stato come ricevere un'altra stella sul campo. Nel tempo Godio e anche Angelo Conti-Rossini ci hanno sempre incoraggiato». La Michelin, la seconda stella gliela riconosce nel 1988 e la terza nel 1997. Non sempre gli sforzi sono premiati. Qualche volta sì. Ed è per quelle che ci si impegna.



NON CHIEDETEMI PERCHÉ

«Qualche tempo fa un ragazzo mi ha incontrato al supermercato. Emozionato ha voluto la conferma che fossi proprio io la chef del Sorriso e mi ha detto: voglio stringerle la mano perché l'apprezzo molto, lei per me è un faro. Mi sono commossa, non me lo aspettavo. Lasciare un segno è qualcosa di profondamente appagante. Essere presi come esempio da qualcuno è quel genere di cosa che tutti dicono ci si debba aspettare dai figli. Io credo, invece, che lasciare un segno nel mondo abbia poco a che fare con la prole. Spesso è il contrario: per diventare liberi i figli seguono altri esempi».

Luisa, che parla poco ma soppesa molto quel che dice, usa un tono di voce fermo e diaframmatico. Lo stesso con il quale comanda un piccolo fortissimo staff («poche persone si con-

trollano meglio») che “ruba il mestiere” perché lei non è capace di insegnare, dice, e non scrive neppure le ricette che realizza «salvo quelle che mi chiedono per i libri, le altre le ho tutte solo in testa»; è una delle più famose chef del mondo, è richiesta all'estero e in tv, ma va poco sia di qua che di là perché «il cliente viene qui per mangiare quello che cucino io e non posso deluderlo non facendomi trovare». Ha raggiunto l'olimpo dell'alta gastronomia e lo ha fatto partendo da zero, impegnando tutta se stessa, ma se le chiedi come fa a costruire piatti così tanto semplici e armonici, lei dice che non lo sa. E non è un vezzo da primadonna: «lo non so davvero spiegare che cosa faccio, ho sempre pensato che nel tragitto dalla cucina alla tavola, sopra i miei piatti ci arriva la mano di Dio. È lui che li rende giusti».



Il brodo della domenica

(Perché mi riporta alle domeniche della mia infanzia con i nonni)

La ricetta sta nella qualità della carne delle mucche e nel burro genuino con cui accompagnare il brodo.

Per fare un buon brodo, mettete tutto a freddo: un pezzo di biancostato, un pezzo di testina e mezza gallina nostrana, acqua, sedano, carote e cipolla. Portate a bollore, salate e lasciate cuocere lentamente per almeno 2 o 3 ore. Schiumate ogni tanto, aggiungendo altra acqua se necessario.

«La storia siamo noi, siamo noi questo piatto di grano»

Francesco De Gregori

RINGRAZIAMENTI

Senza la disponibilità degli chef non sarei andata da nessuna parte. Senza la loro modestia (altro che star!) sarebbe stato tutto più difficile. Loro mi hanno dato tanti ingredienti, io ho provato a farne buon uso.

Il mio editore Guido Tommasi, il più paziente del mondo: mi ha commissionato il libro e poi ha aspettato tre anni che mi decidessi a scriverlo.

Mita Gironda, che ci ha creduto e mi ha aperto la strada.

La redazione e lo staff dell'editore. In particolare: Laura Tosi, Giusy Marzano, Alessandra Costa per il loro lavoro e l'affetto; Tommaso Bacciocchi, che impagina senza tregua. Gianluca Biscalchin, per il (mio) ritratto impossibile.

Carlo Verdelli (attuale vice presidente editoriale e comunicazione Condé Nast): all'epoca in cui era direttore di Vanity Fair (e io caposervizio viaggi) mi affidò la rubrica di cucina del magazine e poi un surreale servizio sui grandi chef. È così che ho iniziato a conoscere il mondo dell'alta gastronomia e a maturare l'idea di questo libro.

Lucina Balboni, Sonia Dessimone, Linda Dorigo e Silvia Rambaldi, per il confronto e i suggerimenti preziosi; Donella Dami, che da trent'anni sa come mettermi in crisi (per fortuna).

Claudia Amico (nomen omen): che fortuna averla incontrata.

Elena Longhi, per esserci.

Guido Levi, mio compagno anche in questo viaggio e magnifico cuiniere di prime colazioni.

Tutti gli chef che qui non ci sono e che contribuiscono a valorizzare la cultura del cibo.

E poi grazie a chi mi ha insegnato a mangiare (in ordine di apparizione):

Mia madre Rina, per le frittate di patate migliori dell'universo e per avermi spinto a coltivare l'anima, anche a tavola.

Spiriti bollenti

Mio padre Luciano, che mi ha aiutato a scoprire il cibo del mondo e la sua gente.

Nonna Peppina per il valore del pane e Nonno Mengo per il senso del vino.

Nonna Lea e la sua cucina a legna piena di pentole ricche di storie.

Zio Quintilio per il piacere della pasta, anche dell'ultima.

Zia Rita: per il motto "chi nutre ama".

Romy, per avermi iniziato al pesce (con le posate giuste).

Papà Mario, che ha imparato a cucinare per gola e amore.

Enza, che mi ha mostrato come mettere insieme salute, sapore, gioia.

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV, *Il cibo e l'impegno*, Roma, Gruppo Editoriale L'Espresso, 2004.
- Accorsi Maria Grazia, *Personaggi letterari a tavola e in cucina. Dal giovane Werther a Sal Paradiso*, Palermo, Sellerio, 2005.
- Allende Isabel, *Afrodita. Racconti, ricette e altri afrodisiaci*, Milano, Feltrinelli, 2000.
- Barzini Stefania, *Così mangiavamo. Cinquant'anni di storia italiana fra tavola e costume*, Roma, Gambero Rosso, 2006.
- Beck Heinz, *L'ingrediente segreto. La filosofia e le passioni di un grande maestro del gusto*, Milano, Mondadori, 2009.
- Benni Stefano, *Pane e tempesta*, Milano, Feltrinelli, 2009.
- Blond Georges e Germaine, *Festins de tous les temps. Histoire pittoresque de notre alimentation*, Paris, Librairie Arthème Fayard, 1976.
- Bourdain Anthony, *Aventure agrodolci. Vizi e virtù del sottobosco culinario*, Milano, Feltrinelli, 2008.
- Brillat-Savarin Jean Anthelme, *Fisiologia del gusto o meditazioni di gastronomia trascendente*, Bra, Slow Food Editore, 2008.
- Capatti Alberto, *Il boccone immaginario. Saggi di storia e letteratura gastronomica*, Bra, Slow Food, 2010.
- Chelminski Rudolph, *Il perfezionista. Vita e morte di un grande chef*, Milano, Ponte alle Grazie, 2006.
- Corradin Roberta, *Le cuoche che volevo diventare. Ventuno grandi donne in cucina*, Torino, Einaudi, 2008.
- Faccioli Emilio, *L'arte della cucina in Italia*, Torino, Einaudi, 1992.
- Fusco Gian Carlo, *L'Italia al dente*, Palermo, Sellerio, 2002.
- Lévi-Strauss Claude, *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, EST, 1999.
- Harris Marvin, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi, 1998.
- Leemann Pietro, *Joia. I nuovi confini della cucina vegetariana*, Firenze, Giunti, 2009.
- Marchesi Gualtiero, *Marchesi si nasce*, Milano, Rizzoli, 2010.
- Montanari Massimo, *Il cibo come cultura*, Roma, GLF Edizioni Laterza, 2006.

Spiriti bollenti

Mouret Jean-Noel, *Le goût de Palerme*, Paris, Mercure de France, 2003.

Niola Marino, *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina*, Bologna, Il Mulino, 2008.

Orsini Natale Maria, *Don Alfonso 1890. Una storia che sa di favola*, Cava de'Tirreni, Avagliano, 2003.

Petrini Carlo, *Slow Food. Le ragioni del gusto*, GLF Edizioni Laterza, 2003.

Standage Tom, *Una storia commestibile dell'umanità*, Torino, Codice edizioni, 2010.

Vázquez Montalbán Manuel, *Ricette immorali*, Milano, Feltrinelli, 2005.

Zaia Luca, *Adottare la terra. Per non morire di fame*, Milano, Mondadori, 2010.



Lontano dai fornelli gli chef evaporano. Della vita di queste star, alchimisti dei nostri tempi, si conoscono poche briciole. Eppure i piatti che li rendono celebri sono frutto della loro storia, del loro carattere, della loro personalità. In questo libro, 21 cuochi tra i migliori d'Italia, tolti la divisa ci parlano di quante ore (non) dormono, delle ossessioni che li agitano, di quello che mangiano, di quante ferite da taglio, urla, scappellotti di capi ruvidi e indimenticabili è costellata la loro esistenza. Tra il serio e il faceto si sono fatti togliere la scorza per arrivare al nocciolo. Con aneddoti intimi, reali e surreali, mettendoci fegato e cuore hanno sollevato i coperchi dell'anima, servendo sul piatto la loro personale ricetta di vita. Da mangiare, ma anche no.



Guido Tommasi Editore



9 788896 621226