

Ha espugnato Londra quel ragazzino aspirante calciatore

Da giovane Francesco Mazzei, oggi chef affermato, aveva ben altre aspirazioni ma, come talvolta accade, sono le occasioni della vita che ti spingono su strade diverse. Partito da Cerchiera e girato un po' di mondo ha messo radici – ma chissà per quanto ancora – a Londra e qui ha costruito il suo successo pur se la sua cucina, come dice scherzosamente, “è quella della mamma”. In realtà il suo sapere ai fornelli è... “enciclopedico” almeno per quanto riguarda la cucina, o meglio le cucine del nostro Mezzogiorno e così ha raccolto in un libro tante suggestioni di una cucina dall'anima povera ma ricca di sapori e sorprese

■ Gianfranco Manfredi

Nduja, baccalà, provatura, “impepata di cozze, brodo chinu, orecchiette e cime di rapa, pasta fagioli e cozze, filej, lagane ceci e cotiche, pasta chijna, riso patate e cozze, agghiotta di pesce spada, insalata di cipolla, ciambotta di verdure, caponata, pipi e patate, taralli, ‘mpigliata...
“La tradizione è un’innovazione ben riuscita”: molti, moltissimi conoscono la celeberrima frase di Oscar Wilde. Forse pochi, però, sanno che anche Angelo Roncalli – sì, proprio lui, il pontefice Giovanni XXIII – la pensava allo stesso modo. “Cos’è la tradizione? – ebbe a dire, infatti, il Papa Buono – È il progresso che è stato fatto ieri”.

Cosa c’entrano – mi direte – Oscar Wilde e Papa Giovanni con le tipicità gastronomiche citate all’inizio e con il libro di uno chef? C’entrano, eccome se c’entrano. Perché Francesco Mazzei nativo di Cerchiera (Cosenza), è autore di un libro che è un omaggio appassionato, direi una glorificazione delle tradizioni enogastronomiche e della cucina del Sud. Anzi, “delle” cucine del Sud, perché, correttamente, Mazzei nel volume ne mette in risalto il profilo decisamente plurale. S’intitola *Mezzogiorno - La cucina del Sud Italia* ma poteva anche andar bene “Breviario di resistenza a tavola” (alla Michel Pollan) o, ancora meglio, “Guida per cucinare e mangiare cibi veri”. Il bel libro di Francesco Mazzei (Rubbettino editore) da una parte è un ricettario



ri autobiografico (o, se volete, un’autobiografia con ricette), dall’altra una docu-fiction basata sul diario di viaggio di Mazzei nelle cucine del Sud Italia. Riccamente illustrato (le foto sono di Yuki Sugiura) contiene un’ottantina di ricette, con un’attenzione formidabile alle materie prime e agli ingredienti più tipici, a quel mondo rurale in cui affondano le sue radici, dove il pane (straordinario quello di Cerchiera...), la conserva e i salumi si facevano in casa, un mondo che lo chef calabro-britannico ha percepito presto come un modello e non come un limite. Sfoglia il suo libro e ti accorgi subito che non parla solo calabrese ma pure abruzzese, molisano, campano, lucano, pugliese, siciliano e sardo e svela di queste regioni i tanti accenti, persino vere e proprie lingue, i tantissimi sapori e gli innumerevoli giacimenti gastronomici.

‘Mpiagliati

«Questi piccoli pasticcini sono piuttosto secchi: l’impasto al centro ha la consistenza appiccicosa di una farcitura alle mele ma l’involucro che li avvolge è uno strato spesso. Prima di servirli, inzuppateli nel mosto cotto per ammorbidirli come si fa con i dolci natalizi. Vi potrà sembrare strano, ma di solito mangio la ‘mpigliata con una fetta di formaggio pecorino, perché mi piace la commistione fra dolce e salato»



Del resto, non ci sono neppure cucine propriamente regionali. Piuttosto, migliaia e migliaia di cucine territoriali. Il Maestro Gianfranco Vissani l’aveva sottolineato: “C’è un campanilismo che ha costruito – e anche rovinato – l’Italia: i sapori cambiano perfino da un casolare all’altro”. Mazzei, neppure 45enne, è uno chef talentuoso ma in primo luogo è, a mio parere, un manager straordinario. Innanzitutto di se stesso, ma non solo. La sua è una storia per molti versi titanica, di emigrato meridionale di successo, come quelli di una volta. Nell’introdurre il libro ripercorre la carriera di un ragazzino aspirante calciatore e poi di direttore d’albergo mancato che parte da un piccolo paese-presepe della Calabria ionica. Dopo aver studiato all’Alberghiero e poi fatto tappa al Grand Hotel di Roma, esperienze al Dorchester di Mayfair a



“Utilizzo parsimonioso degli ingredienti, senza sprecare nulla, conservando gli alimenti per i tempi di magra che potrebbero essere dietro l’angolo”. Questa la filosofia di Francesco Mazzei, nella foto con Enzo Monaco, presidente dell’Accademia del Peperoncino



Marmellata di peperoncino

«Questa ricetta è nata per l’abbondanza di peperoncino che abbiamo in Calabria. Io la servo come salsa per calamari o i fiori di zucca fritti, uno dei piatti più belli del mondo, ma è anche un ottimo accompagnamento con un tagliere di formaggi»

Cernia olive e rosmarino

«Io associo questo piatto alle ricorrenze e alle occasioni speciali. La cernia è un pesce bianco e carnoso della stessa famiglia della spigola. L’olio d’oliva e il vino bianco mantengono la cernia umida così la lisca si stacca facilmente. Secondo la tradizione, la cernia intera accompagnata da una selezione d’insalate e verdure è posizionata davanti a chi è seduto a capotavola che servirà poi gli altri commensali»



Londra, al Santini di Milano, vive un’intensa parentesi thailandese nel Royal Bangkok Sport Center. Finché non si stabilisce definitivamente a Londra dove ha letteralmente “espugnato” la capitale britannica. Oggi, dopo il successo dell’*Anima*, è giunto al suo terzo ristorante londinese inaugurando il *Fiume*, nella zona di Battersea Power Station, un *pieds dans l’eau* sul Tamigi che si affianca al *Sartoria*, a Savile Row (la strada dei grandi sarti eleganti) e a seguire con la formula di ristorazione più abbordabile, il *Radici* nel quartiere di Islington. Non solo fornelli e insegne, comunque: Mazzei è anche una chef-star con tanto di partecipazione come giudice al *Masterchef* UK e nei programmi televisivi *Market Kitchen* e *Saturday Kitchen*, in onda sulla BBC e grazie alla pubblicazione del libro, *Mezzogiorno: Recipes from Southern Italy* che dopo l’edizione inglese è stato proposto in Italia da Rubbettino.



Pomodoro mosciame e peperoncino

«Questo era uno dei pranzi all’aperto preferiti da mio padre e per me riflette il nostro modo di cucinare e di mangiare al Sud. Lui andava in giardino, sceglieva il basilico, i peperoncini, i pomodori e le cipolle, li passava sotto l’acqua fredda li tagliava e poi sistemava il tutto in un piatto e infine vi grattugiava sopra il mosciame, il filetto di tonno essiccato proveniente dalla Sardegna»



Calamari e carciofi saltati

«È un piatto fantastico facile da preparare, ma occorre seguire attentamente due indicazioni. Mettere velocemente i carciofi in acqua acidulata per evitare che anneriscano. La seconda, cucinare rapidamente i calamari passandoli nell’olio e mettendoli in una padella molto calda. Soffriggere soltanto per 30 secondi. Il calamaro rimarrà perfettamente croccante fuori ma buono e succoso all’interno».



Sud si sono mescolate e stratificate influenze, culture e tradizioni, certo in qualche misura sopraffatte o minacciate d’estinzione ma ancora in buona parte vive e vivaci e quasi sempre, assoluta-

mente da scoprire. Sono innumerevoli, infatti, le sollecitazioni che hanno modificato, arricchito, alleggerito e affinato una cucina dall’anima “povera”, contadina, pastorale e marinara, dai sapori

Noi calabresi siamo rinomati per i salumi piccanti, in particolare la ‘nduja

«La ‘nduja è probabilmente uno dei salumi più versatili. È molto saporita e deve essere usata con parsimonia, ne basta un cucchiaino per trasformare uno stufato o una salsa di pomodoro. Ricoprite leggermente il pesce o le capesante con la ‘nduja e grigliatele o, come facciamo in Calabria, spalmatela sulle bruschette. È come la nutella per me, non potrei vivere senza»

netti, intensi, a volte delicati ma più spesso aspri e decisi. Perciò Francesco Mazzei torna spessissimo in Calabria: «Mezzogiorno – spiega illustrando il titolo del libro – sta per mezzodi, l’ora di pranzo, ma anche l’area più povera dell’Italia. Per me significa soprattutto “casa”». E sintetizza la sua filosofia: «l’utilizzo parsimonioso di ingredienti, senza sprecare nulla, conservando gli alimenti per i tempi di magra che potrebbero essere dietro l’angolo». Sui siti inglesi, ad esempio, impazza un suo video nel quale cucina cicoria e mollica saltata oppure la ciambotta di verdure, due piatti poveri ma saporitissimi. Che sintetizzano la sua cultura. Che trovo spiccatamente *glocal*, globale e identitaria al tempo stesso. D’altra parte, la copertina del suo libro, sia nell’edizione inglese che in quella italiana, inaltera due eccezionali citazioni. Una, di Massimo Bottura, considerato il miglior chef d’Italia e uno dei migliori al mondo, dice: “I prodotti del Sud sono tra i miei preferiti e Francesco Mazzei riesce a dare loro nuova vita”. L’altra – che recita “Tra i migliori libri di ricette meridionali scritto da uno dei più autorevoli chef internazionali” – è firmata da Stanley Tucci, attore (Due Golden Globe e una candidatura all’Oscar come miglior attore non protagonista) ma anche appassionato gourmet e oriundo calabrese (il nonno, Stanislao Tucci, era di Marzi, in provincia di Cosenza e la madre di Cittanova, provincia di Reggio Calabria).

Sarde ripiene

«Forse non dovrei dirlo essendo uno chef ma per me le sarde hanno un odore e un sapore un po’ forte e cucinandole dove protagonista è una ricca farcitura, se ne ammorbidisce il sapore mitigandolo. Le erbe e le scorze di limone aggiungono freschezza e gratuità e il delicato retrogusto della mollica e del formaggio fa da contrasto all’acidità del pesce. È un piatto che potete trovare in tutto il Sud»