

Cucina e dintorni

Intervista allo chef calabrese Francesco Mazzei, di ritorno da Londra per il lancio del suo libro sulla cucina del Mezzogiorno

TRA PASSIONE E IDENTITÀ

di ANTONIO CAVALLARO



«L'ultima volta che ho recensito la cucina di Francesco Mazzei, ho pensato di vendere la mia casa e trasferirmi nel suo ristorante "L'Anima" perché lì non potrebbe mai accadermi nulla di spiacevole».

Con questo lusinghiero giudizio comincia uno dei lunghi ed entusiastici articoli che Jay Rayner, critico gastronomico del «Guardian», ha dedicato a Francesco Mazzei, l'acclamato star chef della cucina italiana - anzi sarebbe meglio dire calabrese meridionale - a Londra.

E dire che Francesco Mazzei, il destinatario di lodi sperperate da parte dei più importanti media internazionali (di lui hanno parlato il «Times», il «Guardian», «la Repubblica», «la Stampa», «Bloomberg» e molti altri), da bambino sognava di fare il calciatore.

A raccontarlo è lo stesso Mazzei nel suo libro «Mezzogiorno. La cucina del Sud Italia», un superbo volume edito in Inghilterra da Penguin e da poco disponibile in italiano grazie a Rubbettino che ne ha pubblicato l'edizione italiana.

Fu la passione per i jeans Levi's e le sneakers a spingere fatalmente Mazzei verso la cucina.

«Ho cinque figli da sfamare. Se vuoi uno di questi indumenti costosi lavora e comprateli da solo», gli rispose un giorno il padre replicando all'ennesima richiesta del giovane Francesco, sperando così di stimolare nel ragazzo il senso di responsabilità. Il papà di Francesco non avrebbe mai immaginato che quel suo "consiglio" avrebbe spinto il figlio a muovere i primi passi nel settore della ristorazione cominciando con il fare l'aiutante in un bar dello zio, appassionandosi sempre di più al mondo affascinante del gusto e diventando via via tra gli chef più quotati della scena internazionale.

Ha fatto tanta strada Mazzei, da quei caldi pomeriggi d'estate nella gelateria dello zio nei pressi di Cerchiara di Calabria (il suo paese d'origine). Ha raggiunto molti obiettivi e bruciato tutte le tappe. Quel cognome che finisce con due vocali (chissà come lo pronunceranno gli inglesi abituati ai cognomi che terminano solo con consonanti?) oggi risuona persino tra gli uffici della City di Londra dove ha aperto il ristorante italiano «L'anima», cui ha fatto seguito «Sartoria» nello storico quartiere di Savile Row, «Radici» a Islington e, infine, «Fiume» a Battersea Power Station, sulla riva Sud del Tamigi, un vecchio quartiere industriale riqualificato.

A fare da trait d'union tra le numerose esperienze lavorative di Chef Mazzei è il Sud con i suoi sapori forti e genuini, i suoi odori a tratti violenti, che raccontano di una terra che sa essere aspra e generosa allo stesso tempo, la cui cucina è fatta so-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Linguine con gamberoni limone e prezzemolo

Ricetta per 4 persone

320 g. di linguine
1 spicchio d'aglio tagliato sottilmente
1 peperoncino rosso tagliato sottilmente
3 cucchiai di olio extra vergine d'oliva
500 g. di gamberoni, sguosciati e tagliati grossolanamente
la scorza grattugiata di mezzo limone
50 g. di prezzemolo, tagliato grossolanamente

Porta una pentola di acqua salata ad ebollizione, aggiunte le linguine e cuocete per 3 minuti in meno del tempo indicato sulla confezione.

Mettete l'aglio ed il peperoncino in una casseruola con due cucchiai di olio d'oliva e frigate fino a quando l'aglio sarà imbiandito.

Versate 100 ml di acqua dalla pentola delle linguine nella padella con l'aglio. Scolate le linguine, quindi aggiungetele alla padella con l'aglio e cuocete le linguine per i restanti 3 minuti del tempo di cottura.

Quando sono rimasti solo 30 secondi del tempo di cottura, aggiungete i gamberoni e mescolate rapidamente, poi togliete la padella dal fuoco e aggiungete la scorza del limone, il prezzemolo e il rimanente cucchiaio di olio d'oliva fino a quando non otterrete una salsa cremosa. Il calore della padella servirà a cuocere i gamberoni in pochi secondi. Trasferite su un piatto da portata e servite immediatamente.

Calamari ripieni

Ricetta per 4 persone

120 g. di pisellini surgelati
20 calamari medi puliti e senza interiora ma con i tentacoli
3 albumi d'uovo medii
200 g. di peperoni
10 g. di erba cipollina tritata
1 spicchio d'aglio con la buccia, diviso a metà
1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva
100 ml di vino bianco
400 ml di salsa di pomodoro
250 ml di brodo di pesce

Preriscaldate il forno a 200 °C. Sbollentate i pisellini in acqua bollente per pochi secondi, quindi scolateli bene.

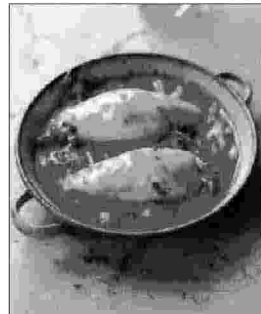
Mettete una parte dei calamari e gli albumi in un robot da cucina e frullate fino a quando non saranno tritati grossolanamente. Aggiungete i peperoni, i pisellini sbollentati e l'erba cipollina e continuate a frullare fino quando non otterrete un impasto grossolano.

Utilizzate questo composto per riempire i restanti calamari, lasciando un po' di spazio nella parte superiore degli stessi. Mettete un pezzettino dei tentacoli alla fine della farcitura e chiudeteli con un rametto di rosmarino o uno stuzzicadenti. Tagliate l'altra estremità dei calamari per evitare che la farcitura possa scoppiare durante la cottura.

Riscaldare una teglia grande a fuoco medio e soffriggete l'aglio in un cucchiaio di olio d'oliva.

Aggiungete i calamari e fateli soffriggere per un paio di minuti fino a quando non saranno dorati, poi versate il vino e fatelo evaporare a fuoco medio. Aggiungete la salsa di pomodoro e il brodo di pesce, quindi mettetela la teglia in forno per 20 minuti. Potete controllare se la farcitura è cotta all'interno mettendo uno stuzzicadenti al centro della stessa, quando sarà cotta.

Servite immediatamente.



prattutto di metodi di conservazione dei cibi per preservare l'abbondanza dei frutti della terra per sopravvivere al lungo inverno.

Per questa ragione "Mezzogiorno", il libro di Mazzei, non è un semplice ricettario, ma un vero e proprio viaggio dei sensi all'interno dei piatti e dei prodotti tipici del sud Italia.

La cucina di Mazzei è una cucina genuinamente tipica. Il Sud non è un pretesto per esperimenti d'alta cucina ma è sia il punto di partenza che l'orizzonte della sua ricerca gastronomica. I piatti della tradizione sono proposti nella loro purezza, senza fronzoli in maniera, potremmo dire, filologicamente corretta.

Lo incontriamo in occasione del suo viaggio in Italia per il lancio del volume.

Il colore dei capelli, degli occhi, i tratti somatici ci raccontano della sua calabresità, ma le idee chiare sulla strada da percorrere, il saper guardare lontano, la straordinaria concretezza ci dicono del suo essere oramai un cittadino del mondo, con i piedi nella punta dello stivale e la testa oltre le Alpi.

Maestro, siamo in un periodo di grande entusiasmo per la cucina e per i sapori calabresi. A questa riscoperta (ma sarebbe meglio dire scoperta) hanno certamente contribuito i grandi chef come lei che hanno fatto diventare "alla moda" una cucina in larga misura fatta di piatti poveri. Ma da quanto mi pare di capire dal suo libro quella della cucina calabrese è stata una riscoperta anche per lei, compiuta nel momento in cui si è allontanato dalla nostra terra...

«Senz'altro. A livello globale non se n'è mai parlato tanto come in questo momento. Io viaggio tanto e mi confronto con molte idee di cucina di tanti paesi del Mondo. Ma quella per cui vado veramente fiero è proprio la cucina calabrese. Inoltre, aiutare a farla riscoprire mi ha permesso di rimanere in qualche modo vicino alla mia terra, anche da lontano».

Quali sono i piatti calabresi che sono maggiormente apprezzati oltremarina?

«Sono moltissimi! Con il tempo ho affinato molto l'utilizzo delle materie prime e delle spezie, usandole in modo equilibrato e intelligente... perché, a volte, questi aromi possono essere sovrastanti e percepiti al palato come troppo forti. Per quanto riguarda i piatti, invece, devo dire che la "Pasta chjina" ha riscosso molto successo, così come il gruzzetto di frutti di mare con 'nduja e basilico e, non meno degli altri, il tartufo di Pizzo. Inoltre, insieme ai piatti, c'è stata una grande riscoperta delle materie prime della nostra terra».

Non è insolito per le cucine tradizionali adeguarsi ai gusti dei luoghi in cui vengono riproposte. Penso per esempio alla cucina cinese che in Italia è completamente diversa da quella proposta ne-

gli Stati Uniti o in Germania... lei ha scelto di adeguare i suoi piatti ai gusti degli inglesi o ripropone la cucina calabrese tal quale?

«Non mi sono mai permesso di cambiare le tradizioni, così come non mi sono fatto influenzare dai gusti locali della Gran Bretagna o di altri luoghi che ho visitato. Ho fatto sempre in modo che venisse riscoperta la tradizione gastronomica per come dovrebbe essere, appunto, una tradizione, ed è stato un gran successo. Anche se è stato necessario "alleggerire" alcuni sapori, ma niente di più».

Il suo libro, per la verità, non si limita alla cucina calabrese ma alla cucina del Sud Italia. Quali sono a suo avviso i tratti comuni?

«Se parliamo del Mezzogiorno parliamo di cucina povera e delle tradizioni popolari, soprattutto quelle racchiuse nei cibi poveri, che fanno parte di una serie di tendenze che, oltre a essere convenienti dal punto di vista economico, sono da preferire per il loro valore dietetico e nutrizionale. Con i piatti che propongo ho voluto che si conoscesse tutto il Sud, dando un'impresione molto forte, per niente convenzionale, e mettendo in mostra gli aspetti positivi di quello che c'è di buono dalle nostre parti. Comunque, posso dirvi in anteprema che ho in mente un progetto tutto calabrese».

Perché secondo lei la cucina siciliana e quella campana hanno avuto più successo di altre?

«Semplice: perché hanno avuto gente come Francesco Mazzei molto prima! ahahah... Come fatto culturale, invece, non ci sono stati dei piatti di spicco, come possono essere stati per queste regioni la pizza e il cannolo siciliano. Sono convinto che, continuando su questa strada, presto arriveremo allo stesso risultato, magari con il Tartufo di Pizzo e la "Pasta chjina"».

La cucina calabrese spopola nel mondo, e in Calabria? Qual è secondo lei il livello medio della ristorazione regiona-

le?

«Preferirei astenermi dal commentare. Anche se devo confessare di essere convinto che le tendenze stanno cambiando. Presto, le nuove generazioni di chef e ristoratori faranno della cucina calabrese un bellissimo fiore all'occhiello di questa regione. Ma prima, dobbiamo limitare i danni e riparare agli errori che si stanno commettendo da qualche anno a questa parte. Uno dei problemi è sicuramente l'abuso di preparazioni troppo complicate e l'utilizzo di gusti e ingredienti che non ci appartengono, sia come territorio sia come tradizione

bili tortellini, il ragù, le tagliatelle...)?

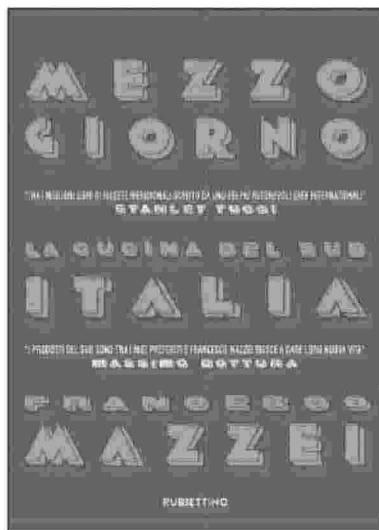
«Se io le chiedessi un ristorante tipico calabrese, saprebbe indicarmene uno? A ogni modo, un ristorante fatto bene o fatto male, lo deciderà sempre e solo chi paga il conto. L'impressione che ho è che ci si vergogni a fare della vera cucina calabrese di alto livello. Forse per un eccesso di ambizione? Per fortuna, e questo mi fa sperare di poter vedere le cose cambiate in questo ambito, confido molto nell'amore e nella professionalità di giovani talenti come Gennaro Di Pace, Michele Rizzo, Nino Rossi e tanti altri giovani cuochi della nostra terra, che apprezzano tantissimo e che promuovono orgogliosamente la cucina calabrese. Per questo, tengo a sottolineare quanto sia opportuno che gli Istituti alberghieri della Calabria avvino da subito i propri studenti a una maggiore conoscenza del valore tradizionale, nutrizionale, di gusto e, da non sottovalutare, al valore economico che si riscontra nell'offerta di prodotti e piatti tipici della nostra regione. Un piacere del palato, ricercato e apprezzato in tutto il mondo, che potrebbe rappresentare il valore aggiunto di ogni cuoco o ristoratore nel proprio menù».

La cucina calabrese viene identificata fuori regione con il piccante. Eppure, chiunque conosca le nostre tradizioni, sa che, sebbene sia spesso presente, il peperoncino non è poi così onnipotente come un certo modo di autorappresentarci ha finora fatto credere. Non pensa che questa "moda" del peperoncino rischierà la lunga di diventare una sorta di trappola?

«Personalmente la credo una grande virtù, la vera trappola sta nel non avere un peperoncino autototico! Bisognerebbe riscoprirlo, codificarlo e magari uscirne con un prodotto tipico. Allora si sarebbe perfetto. Inoltre, la promozione e l'uso di un peperoncino calabrese, già conosciuto e apprezzato nell'immaginario collettivo, aiuterebbe a far incontrare i piatti della cucina calabrese con i gusti di molte popolazioni sparse nel mondo, che fanno largo uso di elementi piccanti nella propria cucina».

Quale consiglio darebbe ai giovani che vogliono intraprendere il mestiere di cuoco?

«Primo Comandamento: NON GUARDATE LA TELEVISIONE!!! Per diventare un vero e bravo cuoco, molti credono che sia la giacca a renderci grandi maestri. Per arrivare a ottenere grandi risultati, c'è bisogno di tanto lavoro e si richiede un impegno triplo, oltre a una conoscenza di base alla pari di un plurilaureato. L'inizio di una carriera da cuoco è fatta di giornate interminabili, di paghe inesistenti, di successi e insuccessi da cui ricominciare. Serve innanzitutto una grande passione, e come si dice a Londra... "Carry on!"».



monte Enzo Barbieri, tra i primi a insistere nella promozione sulla tavola e per strada della tipicità dei nostri piatti. Un elemento che mi rincuora rispetto a quanto le ho risposto inizialmente».

Quanto dice appare in tutta evidenza se si decide di fare un tour per i ristoranti della Calabria: da un lato ci sono trattorie che non sempre riescono a offrire un livello qualitativo elevato, dall'altro ci sono cuochi che pur partendo da prodotti del territorio si discostano dai piatti tradizionali per proporre nuove invenzioni creative. Probabilmente questo avviene per aumentare l'appeal del ristorante. Lei pensa che vi sia spazio in Calabria per i piatti tipici cucinati secondo alti standard (come propone lei nel suo libro) ma rispettosi della tradizione come succede in altre regioni italiane (penso per esempio all'Emilia, dove i ristoranti propongono gli immanca-