

**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 venderla mia casa e trasferirmi nel suo ristorante "L'Anima" perché li 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 e meridionale – a Londra.

E dire che Francesco Mazzei, il destinatario di lodi spettacolari 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 o 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 sfamarre. 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'autentico 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-

## 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, sgusciati e tagliati grossolanamente  
la scorza grattugiata di mezzo limone  
50 g. di prezzemolo, tagliato grossolanamente

Porta una pentola di acqua salata ad ebollizione, aggiungete 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 friggete fino a quando l'aglio sarà imbiondito.

Versate 100 ml di acqua dalla pentola delle linguine nella padella con l'aglio. Scolate le linguine, quindi aggiungete 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 cucchiaino 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 piselli surgelati  
20 calamari medi puliti e senza interiora ma con i tentacoli  
3 albumi d'uova medie  
200 g. di peperoni  
10 g. di erba cipollina tritata  
1 spicchio d'aglio con la buccia, di viso 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

Preiscaldate il forno a 200 °C. Sbollentate i piselli in acqua bollente per pochi secondi, quindi scolatevi bene.

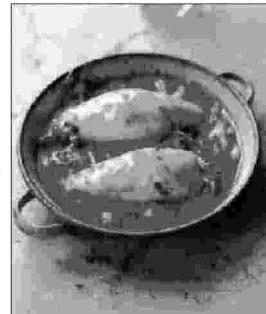
Mettete una parte dei calamari e gli albumi in un robot da cucina e frullate fino a quando non saranno tritati grossolanamente. Aggiungete i peperoni, i piselli sbollentati e l'erba cipollina e continuate a frullare fino quando non otterrete un impasto grossolano.

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.

Riscaldate 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 fate lo evaporare a fuoco medio. Aggiungete la salsa di pomodoro e il brodo di pesce, quindi mettete 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 libbro 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, filologica e 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 ormai un cittadino del mondo, con i piedi nella pianta dello stivale e la testa oltre le Alpi.

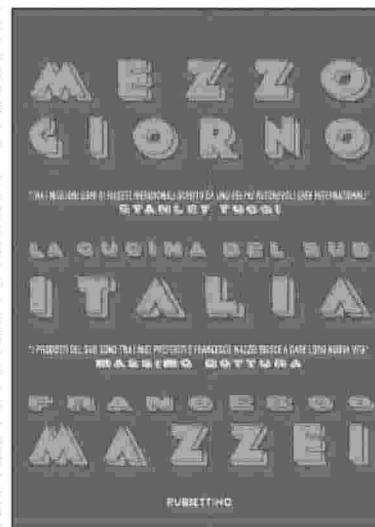
**Maestro, siamo in un periodo di grande entusiasmo per la cucina e per i sapori calabresi. A questa riscoperta (ma sarebbe meglio dire scoperta) hanno certamente contribuito i grandi chef come lei che hanno fatto diventare "alla moda" una cucina in larga misura fatta di piatti poveri. Ma da quanto mi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

«Senz'altro. A livello globale non se n'è mai parlato tanto come in questo momento. Io viaggia 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 oltremare?**

«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 chijina" ha riscontrato molto successo, così come il guazzetto 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-**



lei?

«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'abusivo di preparazioni troppo complicate e l'utilizzo di gusti e ingredienti che non ci appartengono, sia come territorio sia come tradizione culinaria. C'è bisogno di genuinità dei prodotti e di rigoroso rispetto delle ricette tradizionali. Io, ad esempio, essendo a Londra da quasi venti anni, sulla preparazione dei piatti, molto raramente mi permetto di deviare dalle indicazioni imposte dalla tradizione. Ma se fossi in Calabria, vi garantisco che proporrei il massimo della purezza offerta dalla cucina calabrese. Come fa, ad esempio, con professionalità, orgoglio e vero amore verso la sua terra, lo chef di Altomonte 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 appena 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 immancabili tortellini, il ragù, le tagliatelle...)?**

«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 plurisecolare. 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!".

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

«Se io le chiedessi un ristorante tipico calabrese, saprebbe indicarmi 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 vergogna 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 menu».

**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 omnipresente come in certo modo autorappresentarsi ha finora fatto credere. Non pensa che questa "moda" del peperoncino rischi alla lunga di diventare una sorta di trappola?**

«Personalmente la credo una grande virtù, la vera trappola sta nel non avere un peperoncino autoctono! Bisognerebbe riscoprirlo, codificarlo e magari uscirne con un prodotto tipico. Allora si che sarebbe perfetto. Inoltre, la promozione e l'uso di un peperoncino calabrese, già conosciuto e apprezzato nell'immaginario collettivo, aiuterà 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 plurisecolare. 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!".

© RIPRODUZIONE RISERVATA