

Raccontare il territorio per arrivare al successo

Quando materie prime, memoria e passione si incontrano in cucina

Che cosa è il successo per uno chef? È più importante la gratificazione, il successo personale, la notorietà o il lato imprenditoriale?

Nel campo della ristorazione, se devi amministrare una cucina e un ristorante, gestisci un'impresa che dà lavoro a diverse persone. Per questo, si ha la responsabilità di far quadrare tutti i conti. Dopodiché i discorsi possono anche essere collegati, perché un'attività che è sana, che va bene, porta anche molta notorietà e gratificazione a chi ci sta dietro. Lo chef – che io preferisco chiamare cuoco – fa un'attività nobilissima, mangiare è una delle cose più belle della vita, e per noi già questo è gratificante.

Come ha maturato la decisione di diventare uno chef?

Nasco come autodidatta e per me cucinare è ciò che non posso fare a meno di fare. Fino a qualche anno fa facevo tutt'altro, ma passavo le notti a leggere libri o a vedere video di cucina. Vivevo con l'ossessione di dover mettere in pratica quello che sentivo dentro. Il primo giorno che sono entrato in cucina dopo un'ora piangevo, non perché mi fossi tagliato, ma perché per una volta sentivo che il tempo che passava per me era ininfluente. Ero felice.

A quali modelli si è ispirato?

La ristorazione italiana negli ultimi dieci, quindici anni ha avuto una crescita esponenziale. Quando abbiamo aperto, volevamo prendere a esempio chi già trenta anni fa parlava di alta gastronomia in Italia: l'idea non era fare grandi numeri, ma focalizzarsi sulla qualità. Guardare ai produttori, a chi mette la propria vita in funzione di un prodotto, a chi ha percorso le strade di tutto il mondo per trovare qualcosa che regali emozioni.



Intervista a
**Fabio Verrelli
D'Amico**
Cuoco
Ristorante
Materiaprima
osteria contemporanea,
Pontinia

Perché il ristorante si chiama "Materiaprima"?

Volevamo far capire alle persone che è fondamentale fare un'indagine sulla materia prima – intesa come prodotto, come ingrediente – per poter raccontare il territorio. Ogni giorno andiamo a raccogliere le erbe spontanee, lavoriamo solo animali selvatici, rispettiamo la stagionalità, proprio perché raccontiamo le materie prime che ci sono su questo territorio. In aggiunta a questo, tutto ciò che c'è nel ristorante non è riproducibile perché è stato disegnato e progettato per questo posto, utilizzando solo tre materie prime fondamentali: il legno, il ferro e il cemento.

Come ha trovato i collaboratori e quanto conta il lavoro di squadra?

Trovare i collaboratori non è stato facile. Non perché io sia una persona esigente, ma perché quello che chiedo è dedizione e passione. Cerco qualcuno che sposi un progetto, che sposi la volontà di fare qualcosa in gruppo, tutti insieme e con lo stesso obiettivo. Soffro molto se c'è una persona scontenta nella mia brigata perché per me se tutti sono sereni c'è un'armonia diversa che ritrovi nel piatto. Se al contrario c'è tensione, non può funzionare.

Per me cucinare è ciò che non posso fare a meno di fare.

Quanto tempo si è dato per poter fare un primo bilancio?

Quando abbiamo aperto eravamo consapevoli che per cinque, ma anche dieci anni, non avremmo avuto il riscontro che sappiamo potremmo avere nel tempo. Fin da subito, però, abbiamo potuto notare la crescita che c'era di anno in anno, permettendoci di spostare l'asticella sempre più in alto. La bellezza di fare questo lavoro è che il momento in cui pensi di aver fatto una gran cosa è il punto di partenza per farla ancora meglio. Non esiste un limite, non esiste la possibilità di accontentarsi. Il nostro primo bilancio vero e proprio lo abbiamo fatto dopo cinque anni – forse anche un po' per questo periodo particolare che ci ha permesso di riflettere su tante cose – e ci siamo resi conto che continuare sulla strada che ci eravamo prefissati è ciò che ci dà più soddisfazione.

Quanto contano le critiche dei clienti?

Contano tantissimo: le cerco ogni sera, le vado a trovare. Non sopporto il cliente che mi dice che va tutto bene e poi esce dal ristorante scontento. Se mi dici che una cosa non ti piace per me è motivo di crescita, un motivo di riflessione e di miglioramento perché io cucino per far star bene chi è tavola.

Il successo è proporzionale a quanto sei in grado di creare.

Se non sbagli, non avrai mai la percezione del perché una cosa si fa in un determinato luogo.

Nell'attività di uno chef è implicita un'attività di ricerca. Questo lavoro di ricerca e sperimentazione quanto tempo prende? Le capita di viaggiare e assaggiare altre cucine?

Prende tantissimo tempo, proporzionalmente a quanto si crede nello sviluppo. Ogni giorno c'è una squadra che lavora sulla quotidianità, su quello che deve essere fatto per quel giorno, e una squadra che ragiona, pensa e costruisce cose che serviremo domani. Nel nostro tempo libero giriamo per altri ristoranti, in Italia e all'estero, per vedere tutto ciò che si può vedere. Non amiamo copiare e portare qua, ma contaminarci di qualcosa che ci ha fatto emozionare riportandola ai prodotti del nostro territorio.

L'attività di creare e sperimentare è strettamente legata al successo?

Il successo è proporzionale a quanto sei in grado di creare. Credo poco alle persone che hanno successo senza una grande carriera professionale dietro. In questi anni si vedono tanti chef in televisione, che hanno avuto successo, ma dopo aver passato trent'anni o di più nelle cucine dei ristoranti. È semplicemente una seconda fase della vita, non sono da giudicare. Al contrario, non si può ambire a inizio carriera al successo mediatico, ma bisogna essere felici di avere il ristorante pieno tutte le sere, di fermarsi a parlare con i clienti alla fine della cena.

Ci racconta un piatto che ha penato tanto per mettere a punto e che ora considera un successo?

Per me tutto nasce dalla memoria, dal ricordo di quello che mangiavo quando ero piccolo, dagli odori, e arriva un momento in cui vuoi provare a replicarlo. Ma replicare un piatto non è facile, non sarà mai uguale. Per me l'importante è presentare un piatto della tradizione in modo più contemporaneo, provando a levare alcuni difetti e a trasformarli in qualcosa di più sano, non perdendo però il sapore originale. Pensiamo a pasta e fagioli, un piatto che da piccolo odiavo e che crescendo ho iniziato ad apprezzare fino a diventarne quasi dipendente. Oggi, se entrate in cucina, trovate una pentola con i fagioli perché stiamo facendo prove, sperimentando, per cercare di arrivare a una versione più elegante, più leggera, più concentrata, ma che quando la mangi ti fa pensare al sapore della tua infanzia.

Quanto sono importanti gli errori per arrivare al risultato?

I ragazzi che arrivano in cucina, gli stagisti, hanno il terrore di sbagliare perché gli è stato insegnato che la cucina è metodica e che deve essere tutto corretto. Ma se non sbagli, non avrai mai la percezione del perché una cosa si fa in un determinato modo. Guardando con i tuoi occhi un errore, ti si fissa nel cervello cosa non devi fare e da lì parti per migliorarti. Se si partisse pensando di arrivare immediatamente alla perfezione e al successo la cucina sarebbe una noia mortale.