

0.3 COME COLTIVARE UN PIATTO

Non ha un nome quella cosa che ti fa dedicare una vita e migliaia di ore a star dietro a una passione, ma la puoi assaggiare in un piatto indimenticabile. Ecco il racconto della coltivazione di un talento e della costruzione di un piatto: sia per quelli che credono nei miracoli, che per quelli che credono nel sudore.



Francesca Brambilla e Serena Serrani





0.3.1 NIKO ROMITO. IL SECONDO MIRACOLO DI CASTEL DI SANGRO

Parole: Massimo Bernardi
Foto: Francesco Scipioni

Premessa

Trovare il titolo per la cascata di parole che vi avventurate a leggere – poi non dite che non lo sapevate – è stato come segnare un gol a porta vuota. Nel senso che in parte c'era già, appartiene a un libro-scandalo, *Il miracolo di Castel di Sangro* [Joe McGinniss, *Il miracolo di Castel di Sangro*, Milano, Kaos Edizioni, 2001]. L'ha scritto un americano che all'alba dei sessant'anni mai aveva incrociato il soccer, e se n'è innamorato solo ai Mondiali di Usa '94. Per colpa di Roberto Baggio.

Il libro racconta l'accusa di una combine sul declinare del campionato 1996-97. Il Castel di Sangro si era salvato alla penultima giornata. Il Bari doveva vincere l'ultima partita, quella contro gli abruzzesi. Secondo McGinniss il 3 a 1 finale – insieme alla promozione dei pugliesi – faceva parte del sistema di favori che olia il nostro calcio. E che a lui, uno abituato a fare le pulci ai Kennedy e al Vietnam con i suoi best-seller, è sembrato un tradimento al *Miracolo* con la emme maiuscola.

Il Miracolo che aveva portato in serie B una cittadina di cinquemila abitanti in provincia de L'Aquila.

Lo scrittore americano, venuto in Italia per un'intervista ad Alexi Lalas – primo calciatore Usa sbarcato da noi – lo aveva voluto raccontare con una testimonianza diretta. Letta su *La Gazzetta dello Sport* la bella storia del Miracolo, McGinniss aveva risalito gli Appennini per andare a vedere di cosa si trattasse. Ci sarebbe rimasto fino al termine della stagione, vivendo per un anno con il Castel di Sangro.

Una realtà fatta di alberghi che chiudono per turno (il suo), proprietari di società che gestiscono parchi naturali privati (il signor Rezza, meglio noto come il J.R. d'Abruzzo), lavori in corso (per lo stadio locale) che si sa quando cominciano ma non quando finiscono.

Ma anche di personaggi memorabili con le doti riconosciute agli abruzzesi: calore, grinta e dignità, insieme a un fortissimo senso per l'impresa – la potenza della speranza – che ha contribuito a trasformare il comprensorio in un'oasi per gli amanti della montagna: sci e snowboard a Roccaraso, fondo e passeggiate sulle ciaspole a Campitello Matese e Pescocostanzo, sorgenti antiche e cure termali a Rivisondoli.



Il secondo miracolo di Castel di Sangro l'ha compiuto Niko Romito.

Il senso di questa affermazione, che potrebbe sembrare roboante, è riassunto in poche date.

1996. Antonio Romito, padre di Niko, converte la piccola pasticceria di Rivisondoli – borgo di 700 anime scarse tra le montagne dell'Altopiano delle Cinquemiglia, vicino alle piste da sci ma lontano da tutto – in una trattoria a conduzione familiare che chiama *Reale*.

1998. Antonio si ammala, morirà poco dopo. Suo figlio Niko, che studia Economia a Roma e coltiva l'hobby della cucina frequentando qualche corso, decide di fare le valigie e tornare a Rivisondoli. Con una complice: la sorella Cristiana, che da quei giorni brutali e decisivi condivide ogni mossa del fratello.

2007. Niko Romito, a 33 anni, porta per la

prima volta la Stella della *Guida Michelin* in Abruzzo, con l'aiuto determinante di un piatto dei suoi, la *Croccante espressione della lingua (di manzo)*.

2008. Ormai stabilmente nell'élite internazionale dell'Alta Cucina, il giovane cuoco conquista la seconda Stella permettendo a Rivisondoli di stabilire un record: è il paese più piccolo d'Italia a fregiarsi dell'ambito riconoscimento.

2011. Con una mossa coraggiosa, Niko Romito e sorella comprano a Castel di Sangro, nel silenzioso nulla della campagna abruzzese, il monastero cinquecentesco di Casadonna. Ne fanno un relais di benessere e cibo, con ristorante confortevole – *Reale a Casadonna* – orto e vigna sperimentale, una manciata di camere dove flirtano vecchi muri in pietra con elementi di design, e *Niko Formazione*, una moderna scuola per aspiranti chef.

A scrivere la chiosa migliore, nel 2004 sulle pagine de *La Stampa* è Carlo Petrini, che in quanto fondatore di Slow Food – nata come confraternita di ghiottoni poi evoluta in avanguardia che intercetta le domande lasciate senza risposta dalla politica ufficiale – qualche fiuto dovrà pur averlo: titola “Un talento naturale fuori dalla norma”.

E se da solo il talento non basta, Niko Romito aggiunge lo stesso senso per l'impresa dei testardi sangresi autori dell'altro Miracolo, convincendo le istituzioni a dargli una mano. Forse sono gli inverni infiniti a plasmare i caratteri, o forse i crinali agrodolci segnati da curve e tornanti, ma tant'è.

Come coltivare un piatto di pasta:

Ravioli di bufala con brodo di capperi

Ma arriviamo al vero motivo per cui io, vostro cronista, son qui a raccontarvi di miracoli, talenti e caratteri. E di un piatto di pasta. Dopo un'affabile conversazione tra il direttore della *foodzine* che avete tra le mani e il sottoscritto, ho capito che il mio racconto avrebbe avuto come oggetto la storia di un piatto dall'inizio alla fine, dalla progettazione di Niko Romito al risultato finale. Tra le scelte possibili, considerate le non poche tregue di bontà che il menu del Reale a Casadonna offre al palato – dalla già menzionata *Croccante espressione della lingua al Gel di vitello, porcini secchi, mandorle e tartufo nero*, all'*Assoluto di cipolle, parmigiano e zafferano tostato*, al dolce-gioiello, *Essenza* – abbiamo optato per i *Ravioli di bufala con brodo di capperi*.

[Antefatto. Nel giorno di chiusura del ristorante, Niko Romito – a Napoli per acquistare mozzarella di bufala – riceve una chiamata sul suo cellulare: è Maurizio Menichini, proprietario di Caino a Montemerano, locale dell'area maremmana fatto oggetto di un vero culto, specie per la presenza di Valeria Piccini, una squillante cuoca che unisce al brio salottiero della padrona di casa una cucina da doppia Stella Michelin. L'amicizia tra i due risale a quando – erano i tempi del Reale di Rivisondoli – lo chef abruzzese trascorreva brevi periodi di addestramento insieme a Valeria Piccini per prendere confidenza con i segreti di un grande ristorante. Al telefono, Menichini, che è stato a Sulmona per accaparrarsi quanto più aglio rosso possibile, si propone per una cena conviviale. Dormirà poi a Casadonna

e il giorno successivo ripartirà per la Maremma. Niko Romito, felicissimo, informa l'amico di un acquisto che lo rende euforico, una treccia di mozzarella di bufala color porcellana. «Con la bufala ci vogliono i capperi – suggerisce Menichini – capperi non dissalati per dare una scossa alla dolcezza tenue della mozzarella.» La cena è di quelle che si ricordano, la combinazione degli ingredienti resta impressa nella memoria olfattiva di Niko Romito.]

I *Ravioli di bufala con brodo di capperi* dovevano essere un dolce. Perché a un dolce pensava lo chef quando, riunito in cucina con tre dei suoi più fidati collaboratori, come avviene ogni quindici giorni salvo impegni inderogabili, si mette a giocare con le mandorle. Secche, tostate in padella, idratate, ridotte a crema. Quando si parte da un ingrediente con l'intenzione di arrivare al piatto finito non bisogna negarsi nessuna possibilità.⁶ Un lavoro di montaggio e smontaggio che sembra tempo perso e in molti casi lo è, ma non del tutto. Il mestiere di un cuoco consiste anche nel memorizzare consistenze e sapori per tirarle fuori al momento opportuno come si fa con le cartelle di un computer.

Consistenza, una parola venuta a noia a chiunque descriva in modo seriale il lavoro dei cuochi, fondamentale per mancanza di alternative, piace invece molto a Niko Romito. Perché lo stesso ingrediente con due strutture diverse consegna un piatto diverso. In altre parole, la consistenza modifica le sensazioni trasmesse dal piatto. Una mandorla cruda è croccante, la schiacciamo sotto i denti e ingoiamo subito: uno scoppio di sapore

⁶ E pur di costruire un piatto, non si negò nessuna possibilità Yoji quando acquistò le formine ridicole per la sua *Insalata di Mare* (p. 18),

o Aurora che “soffre unitamente ai piatti” (p. 54) o la quotidiana lotta disperata di Bittor (p. 58).



rapido e violento profondamente diverso dalla seduzione di una crema di mandorle che avvolge il palato in un abbraccio caldo e duraturo.

Allora Niko prende le mandorle, le re-idrata mettendole a bagno per alcune ore nell'acqua per far sì che riacquistino la consistenza del frutto fresco. Così facendo non deve aggiungere liquidi alla crema, che ne annacquerebbero il sapore e la persistenza. Congela pazientemente le mandorle, poi le frulla da congelate: il risultato è una crema dalla densità sorprendente ma ancora grassa. Da alleggerire portando il grasso in sospensione per mezzo di una centrifuga e, una volta estratto, toglierlo di mezzo.

E siamo solo alle mandorle, il primo dei sette ingredienti del piatto.

Paradossalmente, per il cuoco l'operazione più banale è modellare nella pastafoglia un raviolo che poi farcisce con ricotta di bufala e mozzarella di bufala inumidita dalla sua acqua di governo – il liquido presente nella confezione quando l'acquistiamo. Perché con quella carica di sale piuttosto tonante anche i capperi qualche problema di abbinamento lo creano, specie quando il ruolo che devono recitare non è quello del protagonista. Allora Niko Romito ricorre alle forze speciali, pescando dall'esercito di strumenti che affolla le sue grandi cucine: in pratica si serve di un attrezzo chiamato *estrattore* per cavare dal capperi il liquido saporito rinunciando del tutto all'involucro. Ma dopo l'assaggio non è ancora soddisfatto, al piatto manca la componente aromatica.

Ci vuole il pepe.

Allora inizia una lenta processione di grani diversi, finché i più adatti finiscono in padella per asciugare l'umidità e concentrare l'aroma. Subito dopo, il pepe tostato viene di nuovo messo a bagno nell'acqua – ché assorbito ogni umore, avrà il privilegio di condire la pasta per il piacere intenso del commensale.

Doveva essere un dolce, è venuta fuori una celebrazione della mozzarella di bufala che, anche se nessuno se n'è accorto, non prevede grassi aggiunti, e grazie alla concentrazione di parte degli ingredienti con una pratica che ricorda più un alchimista che un cuoco, nemmeno un pizzico di sale.

Ma per uno abituato ai miracoli, questo è un gioco da ragazzi.

