

IL RISTORANTE

Ora Zazzeri va a caccia, in padella c'è un capriolo

di **Helmut Failoni**

La pazienza è, fra i numerosi alleati della nostra vita, forse quello che premia di più. Luciano Zazzeri, chef stimato dai colleghi, amato dalla clientela e portato in palmo di mano dalla critica grazie a quel suo straordinario locale che è La Pineta di Marina di Bibbona, uno dei regni della cucina di mare in Toscana (e con lui ci piace citare Il Bucaniere di Fulvietto Pierangelini a San Vincenzo, Lorenzo e Romano a Forte dei Marmi), aspettando molti anni, ha finalmente realizzato un altro suo sogno. Legato alla terra questa volta. Aprire un ristorante con cucina di cacciagione («Vado a caccia da 35 anni»). Pensando a questo, solo apparentemente, strano connubio fra mare e cacciagione, viene in mente subito un altro storico ristorante (non in Toscana, ma nella bassa paludosa di Codigoro, nel bel mezzo del Delta del Po), dove regna la cucina di mare, ma dove la passione per

quella di cacciagione è altissima: La Capanna di Eraclio (e anche loro come Zazzeri hanno 1 stella Michelin). Un nome curioso, che fa idealmente pendente con quello del locale che ha appena inaugurato Zazzeri a Querceto («Da qui si vede quasi il mare»), nel pisano, all'interno della tenuta dei Marchesi Ginori Lisci. La Locanda del Sole (via Francesca 9: info 0588/37407).

Beh, Zazzeri, complimenti. Un locale nuovo.

«Non è nuovo, è solo stato rinnovato. Il locale esisteva già da tempo».

E come lo ha rinnovato?

«Gli ho dato più "leggerezza". Anche nel senso della cucina. Piatti più semplici di quelli tradizionali di cacciagione, piatti che rispecchiano la mia persona».

Dietro quella che lei chiama semplicità c'è sempre stata però una ricerca quasi - mi passi l'aggettivo - ossessiva della materia prima migliore.

«Sa che siamo aperti da tre settimane e in questo periodo abbiamo cambiato già tre tipi

di piccione?».

Non stento a crederlo. E come va con il piccione servito a tavola?

«Eh... a volte contestano le cotture troppo rosse, ma non si può mica cuocerlo troppo, sennò si abbrustolisce e può diventare simile a qualsiasi altra carne. Perde la propria identità».

Che altri piatti propone?

«Fra i primi faccio una Pasta con coniglio, olive e rosmarino. E poi servo piatti di formaggio, un alimento che è stato snobbato dalla nostra cucina. Uso, per farle un esempio, un pecorino di 18 mesi di Pisa invecchiato nella paglia. Ha una consistenza grassa. Lo taglio e lo scalzo come fosse del Parmigiano, così la polpa non viene intaccata dalla lama del coltello».

Come definisce questa cucina?

«Leggera, per essere cucina di collina toscana. Io, per esempio, non uso mai il salmi. Il capriolo e il cinghiale li cuocio in padella, filetto e controfiletto, e poi li scaloppo. Prepa-

rata così la carne, te ne puoi mangiare a chili».

La base sono i piatti antichi mi sembra di aver capito.

«Piatti antichi, ma resi più leggeri e digeribili. Non uso il soffritto e non amo l'utilizzo delle spezie lontane».

Perché?

«Non fanno parte della nostra storia. Mia nonna per esempio non le usava».

Quali spezie usa soprattutto?

«Rosmarino salvia, alloro e peperoncino. In alcuni casi, come in quello della carne cruda battuta al coltello, uso anche timo e dragoncello».

Cose le piace qui a Querceto?

«Qui non siamo a Bolgheri, dove oramai c'è solo business di turismo e vino. Qui a Querceto c'è ancora la cultura. Lì la gente va e non si interessa nemmeno più ai cipressi o a Carducci».

Com'è la gente?

«Sono cinquanta anime, ognuna con un difetto e tantissimi pregi».

helmut.failoni@rcs.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Non amo le spezie lontane, non fanno parte della nostra storia

Qui non siamo a Bolgheri dove c'è solo business di turismo e vino





In famiglia
Luciano Zazzeri
(al centro) con
i figli Daniele (a
destra) che lo
aiuta in cucina
e Andrea
(a sinistra) che
lavora in sala