

Intervista ad Andrea Papa

Due chiacchiere con l'anima della cucina di Filippo Pietrasanta

Quali sono le tue origini e la tua formazione?

Vengo da una famiglia di contadini della campagna intorno a Potenza, nell'orto avevamo tutto. Vegetali ed animali. Cicorie, melanzane, galline, il maiale per fare il prosciutto, il capocollo. Sono nato in mezzo ai salami appesi in cantina. Tutto quello che è materia prima veniva da casa.

Il mio approccio alla cucina proviene direttamente da lì, dalle domeniche passate in casa con la nonna, quando si faceva la pasta fresca, le braciole di carne al sugo, il pane.

A 15 anni ho fatto le valigie per andare al Maggia a Stresa, l'alberghiero più antico d'Italia. Sono rimasto due anni e poi ho lasciato gli studi per iniziare a lavorare. Ho fatto tutta la gavetta nelle cucine di allora - da lavapiatti a stagista, da addetto alla pulizia delle verdure a chef. Lavoravo in brigate di 30-40 persone, dove tutti sono leoni, e l'ultimo arrivato viene sempre un po' trattato da sguattero. Ma mi sono fatto le ossa, stando nel mio, ed emergendo nel tempo.

Sono poi arrivate esperienze brevi ma molto intense sul Lago Maggiore, in Svizzera, a Milano, a Grosseto. Infine 4 anni a Viareggio, da Romano, prima di approdare alla guida di Filippo Pietrasanta.

Dal passato al presente: la materia prima

Negli ultimi anni, vuoi per la carenza di personale, vuoi per interessi di mercato, molti "chef" hanno iniziato a lavorare con cose già pronte. L'uovo già cotto, la frolla bell'è fatta, la pasta fresca su misura... ogni mese mi confronto con fornitori che mi propongono sughi da scaldare, o addirittura prodotti già pronti da impiattare. Che si tratti di prodotti di qualità, non lo metto in dubbio. Ma dove sta qui il senso della cucina? Mi sembra che si aprano ristoranti solo per far girare il fatturato delle grandi industrie.

Inoltre poi, si tratta di una carenza di cultura del cibo. Programmi come Masterchef hanno illuso molti giovani di poter fare soldi facili. Hanno creato una bolla dove magari tutti un giorno sapranno fare il raviolo molecolare, ma nessuno si ricorderà come preparare un buon fondo di manzo. Dove l'idea di cucina è facile, legata alla performance, allo stupore, tutto è a portata di mano e perdiamo di vista il vero senso della cucina, che è sì passione, ma soprattutto sudore e fatica.

I fondi, le salse, sono il cuore della cucina. Puoi fare cucina contemporanea, ma se non conosci quali sono le responsabilità di un cuoco rispetto a ciò che mette in tavola, non puoi andare lontano.

Anche se ormai le materie prime sono disponibili tutto l'anno, il nostro compito è offrire al cliente la stagionalità, quella vera. Mangiare bene e fare un lavoro mentale di educazione al cibo fresco. Perché gli ortaggi cresciuti sotto il sole sono migliori di quelli coltivati grazie alla tecnologia, la crescita e la maturazione delle materie prime sono elementi dello sviluppo fondamentali per la resa finale di un piatto.

Abbiamo lo spaghetti alle cicale che è ora nella carta dei classici. Ma non vuol dire che c'è sempre. C'è solo quando Maurizio, della cooperativa a Viareggio, mi dice che c'è disponibilità di un quantitativo minimo per metterlo in carta. Mi rifornisco dai retinai, i pescatori della piccola pesca al tramaglio. Mi faccio portare sempre il pesce 'sporco', non pulito, che preserva gli umori e la freschezza. Quando hai un buon rapporto con i fornitori, che ci mettono la faccia, è loro interesse darti il prodotto migliore.

Qual è la specificità dei ristoranti di Filippo?

Filippo Pietrasanta è un'alternativa a quella parte della cucina gourmet e stellata che punta a mettere al primo posto l'effetto wow, la spettacolarizzazione.

I nostri piatti sono composti da elementi semplici. I plus di Filippo Pietrasanta sono lavorazione della materia prima, cura nelle preparazioni, accostamento tra gli ingredienti, cura nella posizione degli elementi nel piatto, che governa l'esperienza dal primo all'ultimo boccone. Ed infine, un'idea di cucina e di servizio che scaturisce dai suggerimenti del cliente.

Filippo Forte dei Marmi è invece una tipica trattoria con forno a legna. Una proposta adatta ad un pubblico trasversale. Un luogo familiare con un menù fatto di grandi classici della tradizione e pizze. Tutto è fatto in casa: i grissini, le focacce, le torte, i cornetti, i tordelli, il roast beef, la trippa.

Filippo al Bagno Roma è invece per adesso una finestra estiva dove proponiamo una cucina fresca, un menù molto corto basato appunto sul meglio che possiamo offrire col pescato del giorno.

Qual è il tuo ruolo nella gestione delle forniture per l'intero brand Filippo?

Diventa molto importante per noi avere rapporti diretti coi fornitori: dopo Maurizio il pescatore, c'è Luca il verduraio, è lui che mi dice quando posso mettere in carta un piatto. Lo incontro e mi dice: "di qui a venti giorni la verza non ce l'ho più perché fa caldo, ora inizia a entrare il radicchetto buono scottellato".

Preferisco sempre confrontarmi con coloro che offrono una materia prima di altissima qualità, da lavorare e trattare dall'inizio alla fine. Alcune preparazioni recenti del menu primaverile ad esempio richiedono anche giorni di lavoro. E da questo lavoro, che affido ai

miei più fidati collaboratori in cucina, dipende poi a cascata il funzionamento di alcune linee nei singoli ristoranti.

C'è una sinergia importante tra le tre cucine in ottica di sostenibilità, di risparmio e sfruttamento delle risorse. E possiamo farlo perché siamo in Versilia, dove gli spostamenti sono semplici e veloci. Un esempio? Quando ho disponibilità di pesce da lisca come triglie o naselli, per Filippo Pietrasanta utilizzo le parti più pregiate. Da qui insomma parte la preparazione più importante, ma con gli scarti, le teste uniti ad altri ingredienti, Andrea ed Alessio fanno magari le polpettine di pesce, il brodetto o il sugo alla trabaccolara al Forte.

Quale scambio c'è tra il cuoco e il cliente nella tua cucina?

Per me è importante far star bene il cliente sotto ogni punto di vista.

Mangiare è nutrirsi, non può essere soltanto moda.

Ecco perché curo l'aspetto del nutrimento. Nella composizione dei piatti do sempre molta importanza all'equilibrio dei nutrienti, alla qualità del processo di cottura e di condimento, al dialogo fra i sapori, alla capacità di assimilare bene il prodotto finito.

Regalare al cliente un'esperienza completa - di sapori, aspetto e nutrimento, è il mio obiettivo.

Contatti

<https://filippopietrasanta.it>

info@filippopietrasanta.it

+39058470010

Ufficio Stampa

press@filippopietrasanta.it

<https://filippopietrasanta.it/ufficio-stampa>

+393291233331