

Spedizione in abbonamento postale 45% Comma 20/B Art. 2 Legge 662/96 Milano - TAX PERQUE

# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 357 Gennaio - Febbraio 2021



© 2021 - ALESSANDRO CANTARA

UNA **NUOVA ALBA**  
PER LA RISTORAZIONE?

## Angoli di estasi gastronomica NELLA CUCINA DI ROCCO DE SANTIS

Lo Chef due stelle Michelin del ristorante Santa Elisabetta dell'Hotel Brunelleschi di Firenze si racconta alla nostra rivista tra ricordi, presente e futuro



Della sua professione... pardon, della sua vita quotidiana da Chef gli manca tutto: anche quei gesti semplici mattutini, come indossare la giacca bianca, prendere un caffè in silenzio con la sua brigata, scambiarsi sguardi compiacenti che sanno di "buongiorno" e fare il planning attorno ai fornelli. I gesti di quel micromondo culinario, insomma, che solo chi vive dall'interno può capire e che si esprimono attraverso i piatti, le ricette, le preparazioni. Lo ha raccontato anche a noi, in questa intervista per *Il Cuoco*, di

quanta nostalgia si possa provare per la semplice normalità che vivevamo ogni giorno. "Qualche settimana fa - ci ha detto - ho ritirato delle giacche nuove da lavoro e, provandole, ho

confessato a mia moglie che il semplice gesto di indossarle mi manca davvero tanto!".

È anche questo **Rocco De Santis**, lo Chef due stelle Michelin del ristorante **Santa Elisabetta**, quel paradisiaco angolo di sublimazioni gastronomiche all'interno dell'**Hotel Brunelleschi** a Firenze. Lo ammettiamo: non è facile condurre un'intervista sullo spirito, le intuizioni, le scelte che animano una cucina di altissime coordinate, come la sua, senza che tornino sempre, preponderanti e fastidiose, le parole: Covid, pandemia, chiusure totali, e quant'altro!

Ce ne distacciamo, allora, o almeno proviamo a farlo sul fronte del lessico, e riportiamo subito l'attenzione sull'uomo, sul cuoco, sull'appassionato della propria arte. Rocco De Santis è uomo del Sud, per nascita e formazione. Nelle interviste, come nella biografia ufficiale, non disdegna, anzi incoraggia l'accostamento tra quelli che considera i suoi mentori e Maestri, uno su tutti Gennaro Esposito, con quella che è stata la sua dimensione familiare, che ha ancora nel cuore. "Ho vivo il ricordo di me da piccolo che osservo mia madre in cucina, mentre lavora, o di me sfamato dolcemente a merenda da una nonna che preparava solo cose genuine, forse semplici, a base di latte, miele, creme... ma genuine!".

Al Santa Elisabetta lo Chef approda nel 2017 e citiamo la data perché, se è sublime nel cucinare, lo è altrettanto nel bruciare le tappe. È del 2019, infatti, dunque nella Guida 2020, la prima stella giunta alla Torre Bizantina (dove è situato il locale, ndr), mentre la seconda stella è arrivata lo scorso novembre, decretando anche nella Guida Michelin 2021 lo spessore di questo "ragazzo" di 41 anni, ma con già tante certezze. Una di queste, la gratitudine che prova per la sua brigata: "Siamo in 14, distribuiti su due ristoranti. Non potrei fare ciò che faccio se non avessi accanto il supporto del mio Sous Chef, Fabio Silla e della pasticciera Francesca

## IL CUOCO Gennaio/Febbraio 2021



Benedettelli, persone che hanno contribuito molto a questa scalata e che sono con me da tre anni; ma, soprattutto, ho sempre sostenuto che il mio alter ego in sala è il restaurant manager Alessandro Fé, che nutre la mia stessa passione e dedizione: è la prima persona ad arrivare a lavoro e l'ultima ad andare via. È con me dal 2017 e abbiamo compiuto questa traversata insieme. Conquistare 2 stelle consecutivamente non è facile e una buona cucina dev'essere coadiuvata da un ottimo servizio di sala".

Proprio nei giorni in cui si compie questa intervista, migliaia di ristoratori italiani sono in fermento. In realtà, lo sono da mesi ormai e la situazione della ristorazione bloccata dall'emergenza è divenuta insostenibile. Gli chiediamo cosa ne pensa: "Sicuramente la protesta è figlia della disperazione e i ristoratori stanno cercando di riappropriarsi della propria libertà lavorativa. Li comprendo, anche se faccio fatica a immedesimarmi nella protesta, che deve comunque andare di pari passo con la volontà dei clienti di andare al ristorante". E quella di De Santis non è certo una posizione privilegiata. "Tutt'altro - conferma - in un hotel, infatti, non puoi dire semplicemente oggi si riapre la saracinesca, e via! Se non apre l'intero albergo, il ristorante rimane fermo! La situazione è molto più complessa e difficile da gestire".

Il numero limitato di coperti al ristorante Santa Elisabetta, in realtà, è sempre stato una caratteristica del posto: una capienza massima di una ventina di persone distribuite in 7 tavoli. Col Covid si è perduto un solo tavolo. Ma è la magia che si respira là dentro che manca, sublimata poi dall'arrivo delle portate realizzate dallo Chef. "Si vivono esperienze magiche dal punto di vista gastronomico, anche se in pochi - ribadisce egli stesso - sia per l'intensità che mettiamo nelle nostre preparazioni, sia per gli standard molto elevati nell'approccio coi nostri clienti, con il servizio, la mise en place, le mille attenzioni a loro rivolte".

Si comprende, allora, la conquista, nel giro di un biennio, delle 2 stelle. Se Rocco ricorda la gioia immensa nell'aver ottenuto il primo riconoscimento Michelin, della seconda ricorda quel misto tra dolcezza e amarezza: "Alla gioia - rivela - si è unita un po' di disperazione, perché vivo di realtà e la realtà non è bella in questo momento. Ti premiano ma sei costretto a restare fermo a casa e a non poterti esprimere. Questo ha un po' eroso la gioia nei festeggiamenti. Ma sappiamo che è

solo questione di tempo e che tutto si sistemerà e, una volta riaperti, quella gioia che ben conosciamo tornerà".

Quando, infine, gli chiediamo di indicarci almeno due ricette significative per lui, per la sua vita e la sua esperienza, non ha dubbi. Se ne potrebbero citare molte, come la *Ciambella di pasta all'uovo* (nella foto), ma il suo "Varenne", il cavallo che non ha mai smesso di trottare nella sua fantasia e nella sua creazione gastronomica è la *Triglia in crosta di pane* (nella pagina successiva). "È una ricetta che mi ha seguito sempre nelle mie esperienze e nei miei menù e che con orgoglio ripropongo. È un piatto bello a vedersi e uno dei pesci più nobili che il mare ci possa donare, gradevolmente sospeso tra acidità e dolcezza e, quando arriva a tavola, lo si può interpretare come un gioco, gustandolo "formalmente" con coltello e forchetta oppure come uno snack, "sportivamente" con le mani. Racchiude un po', a mio avviso, tutto il senso della tavola, anche dal punto di vista estetico ed ai clienti piace molto".

Chef, quale sarà la prima cosa che farà, al suo ritorno in cucina? "Cercherò di rassicurare i miei ragazzi, li abbraccerò, se possibile, ci prenderemo un caffè tutti assieme, compiendo ogni singolo gesto come propiziatorio. E torneremo a lavorare! Se i nostri nonni hanno superato momenti bui come la guerra, anche se non si può fare un simile paragone, siamo consapevoli che anche noi possiamo farcela!... E, forse ripensando ancora una volta alla mamma e alla nonna in cucina e a lui da bambino, conclude: "Il cuore messo in ciò che facciamo continua ad essere l'ingrediente più buono!"...■





**TRIGLIA IN CROSTA DI PANE,**  
salsa all'aglio di Nubia e pesto di uvetta e pinoli



SECONDO



4 PERSONE

8 triglie, limone, finocchietto, olio extravergine di oliva, sale, pepe

**per la composta di Cipolla Rossa di Tropea**

1 kg cipolle,  
100 g zucchero,  
100 g glucosio,  
50 g aceto di Sherry

**per il pane allo zafferano**

600 g farina,  
250 g acqua,  
15 g pistilli di zafferano,  
15 g lievito di birra,  
10 g sale,  
10 g zucchero semolato,  
olio extravergine di oliva

**per il pesto di menta**

200 g foglie di menta,  
60 g olio extravergine di oliva,  
40 g mandorle tritate,  
40 g olio di semi,  
20 g basilico,

1 spicchio di aglio sbianchito

**per il pesto di uvetta e pinoli**

150 g di uvetta,  
14 g di olio extravergine di oliva,  
50 g di pinoli,  
50 g di aceto di uva,  
50 g di pane raffermo,  
30 g di capperi finissimi dissalati,  
1 acciuga dissalata,  
menta

**per la salsa all'aglio rosso di Nubia**

1. Sbucciare le cipolle, lavarle e tagliarle a fette sottili con l'aiuto di una mandolina, far bollire venti millilitri di acqua e l'aceto poi sbianchirvi le cipolle per pochi minuti. Versare gli altri ingredienti in una ciotola, unire le cipolle scolate, coprire con della pellicola e lasciare macerare per sei ore. Conclusa la macerazione, trasferire tutto in un tegame e far bollire a fuoco basso finché non avranno assunto la consistenza tipica della composta.
2. Per il pane allo zafferano versare la farina nel cestello di una impastatrice, aggiungere il lievito sciolto in poca acqua che calda e lo zucchero. Iniziare a impastare a velocità moderata quindi unire lo zafferano, diluito in un cucchiaino di acqua, e il resto degli ingredienti; lavorare fino a ottenere una massa morbida. Trasferire l'impasto su un tavolo da lavoro in legno spolverizzato con un poco di farina e lavorarlo a mano giusto il tempo di renderlo ancora più omogeneo, poi metterlo in uno stampo da plumcake unto con dell'olio extravergine di oliva. Lasciar lievitare per circa due ore poi cuocere in forno a 180°C per 45 minuti. Una volta cotto, sformarlo, lasciarlo raffreddare quindi con un'affettatrice tagliarlo in fette spesse poco meno di 3 millimetri.
3. Sbianchire le foglie di menta e di basilico, raffreddarle in acqua e ghiaccio, strizzarle bene e amalgamarle al resto degli ingredienti. Frullare tutto con un mixer a immersione e riporre in freezer per circa due ore. Mantecare energicamente rompendo i cristalli di ghiaccio fino a ottenere un pesto cremoso.
4. Lasciare ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida per circa 20 minuti e mettere in ammollo nell'aceto il pane raffermo: nel frattempo tostare i pinoli in una padella antiaderente. Quando l'uvetta sarà ben idratata, strizzarla e versarla nel bicchiere di un mixer a immersione con il resto degli ingredienti, frullare per pochi minuti ottenendo un composto omogeneo.
5. Far sbianchire per tre volte l'aglio partendo sempre da acqua fredda; versare la panna e il latte in un pentolino, unire l'aglio sbianchito e

**IL CUOCO**  
**Gennaio/Febbraio 2021**

STELLE IN  
CUCINA  
IL CUOCO

100 g di spicchi di aglio sbucciati e  
privati dell'anima,  
50 ml di panna,  
50 ml di latte  
per la guarnizione  
4 ciuffi di menta,  
4 fiori di aglio,  
4 steli di erba cipollina

lasciare cuocere a fuoco basso in infusione per circa venti minuti.  
Frullare e tenere da parte.

6. Sfilettare le triglie eliminando la lisca centrale ma avendo cura di lasciare le due metà unite alla coda. Condire con sale, pepe, la buccia del limone grattugiata e il finocchietto tritato. Spennellare la pelle con un filo di olio extravergine di oliva quindi adagiare un lato su una fetta di pane allo zafferano e, con la punta di un coltello, ritagliare il pane seguendo la lunghezza del pesce arrivando all'attaccatura della coda. Procedere allo stesso modo per l'altro lato. Versare un filo di olio extravergine di oliva sul fondo di una padella, farlo scaldare e rosolare le triglie da entrambi i lati facendo dorare leggermente il pane in modo che aderisca perfettamente alla pelle e risulti croccante.

Composizione del piatto: stendere con una spatola il pesto di menta sul fondo di ogni piatto, sopra disporre un cucchiaino di quello di uvetta e pinoli e su questo adagiarvi una triglia. Refinire con alcune gocce di salsa all'aglio, un poco di composta di cipolla rossa, ciuffi di menta, erba cipollina e fiori di aglio.

