

CRONISTI in CLASSE 2021

Med Store



CONAD
 Persone oltre le cose

BANCA DI IMOLA S.p.A.
Gruppo Bancario La Cassa di Ravenna

«Il San Domenico, dove la cucina è emozione»

Il viaggio della 3[°]B delle scuole Orsini nella 'pancia' del ristorante stellato, con una guida d'eccezione: lo chef Valentino Marcattili

Visitare il ristorante San Domenico e conoscere lo chef Valentino Marcattili è stato per noi ragazzi della scuola media Orsini un sogno ad occhi aperti che ci ha permesso di fare un viaggio attraverso le nostre emozioni e le eccellenze della cucina italiana. A passi incerti, con un po' d'imbarazzo entriamo nel ristorante e rimaniamo colpiti dall'eleganza che regna su ogni cosa; la precisione e la cura al dettaglio sono di casa e a noi sembra di vivere in una dimensione surreale. Ad aspettarci e a riportarci, con la sua semplicità e spontaneità, al mondo reale c'è lo chef Marcattili. Rimaniamo colpiti dai suoi racconti che iniziano da quando lui era un ragazzo come noi. Per raggiungere una sua indipendenza economica, Marcattili, terminata la scuola dell'obbligo, decise di andare a lavorare.

Lei ha partecipato a diversi programmi televisivi, come è andata l'esperienza a Masterchef?

«Molto positiva. Masterchef è una delle trasmissioni televisive culinarie più interessanti del momento perché tratta il tema cucina a 360° rivolgendosi ad un pubblico di tutte le età. Ci tengo, però, a sottolineare che la trasmissione tende ad illudere un po' i ragazzi perché, a mio avviso, il mondo lavorativo non corrisponde a quella realtà. Masterchef non è stata l'unica trasmissione televisiva a cui ho partecipato; le mie prime apparizioni risalgono a quando la televisione era in bianco e nero. Ricordo con affetto quella condotta dall'enologo Veronelli che insegnava agli italiani a fare il vino buono e a mangiare bene».

A proposito di vini, ci parla della cantina del San Domenico. Quanti vini contiene e a quali prezzi si può arrivare?

«Al San Domenico è presente una cantina molto interessante, grande quanto il ristorante che era, in passato, la casa del fatto-



Lo chef Valentino Marcattili nella cucina del ristorante San Domenico, a destra è invece ritratto nella prestigiosa cantina



re e chiese loro come stesse andando il pranzo. Fu per una frazione di secondo che evitò una strage. Un altro ricordo è quando il Presidente della Repubblica Francesco Cossiga venne a pranzare al ristorante con il Ministro degli Esteri e della Difesa nel giorno in cui Gheddafi attaccò l'Italia lanciando un missile su Lampedusa. Dal San Domenico Cossiga dovette gestire la crisi diplomatica».

Nelle case sono soprattutto le donne a cucinare, perché nei ristoranti stellati gli chef sono quasi tutti uomini?

«Probabilmente nella nostra cultura occidentale, senza fare nessun discorso sessista, il lavoro del cuoco può risultare più faticoso per una donna, inoltre questa rischierebbe di dover fare più rinunce rispetto ad un uomo perché è un lavoro che occupa non meno di dodici ore al giorno».

Prima di salutarci lo chef ci mostra la sua enorme cucina. Alla fine del giro nelle meravigliose cantine, Marcattili ci omaggia del libro sulla sua vita, un libro da lui definito di chiacchiere, ma tra queste parole ci sono la passione, l'entusiasmo, la determinazione che hanno fatto sì che il suo sogno diventasse realtà. Grazie Valentino Marcattili, è stato un onore conoscerla come professionista e come uomo.

Scuole Orsini, classe 3[°]B

re, colui che gestiva le aperture e le chiusure dei due conventi vicini. I cunicoli di questa casa sono diventati la cantina del ristorante. Fondamentali per la conservazione dei vini sono alcune condizioni: il buio, l'umidità e la temperatura. Nella cantina sono presenti bottiglie da collezione che possono raggiungere gli 8-10mila euro e numerosi vini (all'incirca 30mila) che sono stati suddivisi per provenienza e per annata».

Qual è il suo piatto preferito? Quali sono i piatti che caratterizzano il San Domenico?

«La firma del ristorante è "L'uovo in raviolo" che prende spunto da un piatto tipico del nord-Africa (il fagotto), rivisitato da Bergese utilizzando i nostri prodotti: pasta fresca, ripieno di spinaci e ricotta, un tuorlo d'uovo, il tutto viene chiuso e cotto in acqua per alcuni minuti e servito con parmigiano, tartufo e burro. Ma il mio piatto preferito è... una fetta di pane con pomodoro, sale ed olio, cioè la merenda della mia infanzia».

Come definirebbe la cucina del San Domenico?

«La mia cucina ha un marchio

tendenzialmente classico, ma negli ultimi dieci anni una piccola parte del menù si sta spostando verso una cucina più giovane ed innovativa in quanto la conduzione della cucina è gestita da mio nipote, un ragazzo giovane con idee nuove. La garanzia di questo locale sta nella qualità dei prodotti, nel rimanere al passo con i tempi perché anche la cucina è sempre in movimento».

Quali sono le cucine nazionali che apprezza di più?

«Oltre alla cucina italiana e francese, apprezzo molto quella cinese».

Chi sono i grandi nomi che hanno mangiato al San Domenico?

«Molti sono i personaggi famosi che hanno visitato e apprezzato la cucina del ristorante: modelle come Naomi Campbell, piloti della Formula 1, attori e politici. Io sono un grande appassionato

di calcio e insieme ad altri cuochi e personale di ristoranti stellati ho creato la Nazionale Calcio Cuochi Italiana. Per anni ho giocato partite contro attori, cantanti, magistrati a scopo benefico devolvendo oltre sette milioni di euro in beneficenza. Tutti gli anni, poi, collaboro con altri cuochi all'Antoniano di Bologna per dare pranzi e cene a chi non si può permettere un pasto tutti i giorni».

Ci racconta alcuni aneddoti curiosi che hanno caratterizzato il ristorante?

«Negli Anni '80 vennero a pranzare tre latitanti, i Fioravanti, di cui nessuno sapeva nulla, solo dodici anni dopo il personale del San Domenico ne venne a conoscenza attraverso un libro realizzato da uno di questi che raccontava l'episodio di quel pranzo. Stavano pranzando qui da noi perché volevano togliersi un ultimo sfizio prima della cattura che sentivano imminente e, quando entrò Morini, lo scambiarono per un commissario di Polizia. Presero le pistole e le nascosero sotto i tovaglioli. Avevano già i colpi in canna, quando Morini si presentò come il titola-

LA CANTINA

Conserva moltissime bottiglie da collezione. Alcune sfiorano anche i 10mila euro

IL RITROVO DEI VIP

Tra i grandi ospiti Naomi Campbell, i piloti di Formula 1, attori e politici

UN INNO ALLA SEMPLICITÀ

«Il mio piatto preferito? Il pane, con pomodoro sale e olio»