

## Chiusa la parentesi delle Tamerici il famoso chef trasferisce la sua stella Michelin

### L'INTERVISTA

ALESSANDRO GRASSO PERONI

LA SUA Stella Michelin, prestigioso riconoscimento e unico presente da Genova alla Toscana si insedia alla Locanda dell'Angelo. Che da venerdì scorso si chiama "Mauro Ricciardi alla locanda dell'Angelo". Sessantuno anni da compiere dopodomani, domenica 26 maggio, lo chef per antonomasia del suolo valligiano (è nato a Bolano), ha chiuso il cerchio tornando dove aveva iniziato. Oltre a chiudere le parentesi della Corte di Camisano e della Locanda delle Tamerici, i suoi precedenti regni. Ricciardi rappresenta nel suo ramo un'assoluta eccellenza.

**Eppure non è cominciato tutto in cucina, vero?**

«No, ed è storia nota. Ho studiato da perito elettrotecnico, ho lavorato come elettricista all'arsenale e all'Enel. Ma la passione per la cucina era dentro di me. Attendeva il momento giusto per emergere. Fu l'incontro con Angelo Paracucchi, un vero maestro di vita e di lavoro a folgorarmi sulla via di Damasco. E da quel momento non ho più smesso di studiare, impegnarmi, lavorare, conoscere la materia prima del territorio, sperimentare e cercare in ogni modo di legare i sapori degli ingredienti mantenendo per ognuno la propria peculiarità, il proprio sapore».

**La stella Michelin è un riconoscimento non per tutti: cosa significa?**

«Intanto voglio trasportarla dalle Tamerici a qui, perché è un riconoscimento al mio lavoro. E poi significa non lasciare nulla al caso, fare molta attenzione a lavorare con professionalità estrema come accade a me insieme alla maitre d'eccezione Paola Bacigalupo che da tempo ho al mio fianco. Ho lavorato anche in sala prima di entrare in cucina, e sono molto addentro le cose di questo mestiere. Ovunque sia stato ho sempre guardato al contesto: si

### LA STORIA



Angelo Paracucchi in tv

### IN NOME DEL MITO ANGELO PARACUCCHI

\*\*\* ANGELO Paracucchi è stato il maestro di Ricciardi. Antesignano dei programmi di cucina in tv. Con Ave Ninchi e Luigi Veronelli costituiva un terzetto che teneva incollati al video milioni di italiani. Paracucchi se n'è andato nel dicembre 2004, ma sarà ricordato come un mito della cucina italiana, insieme a Gualtiero Marchesi.

viene a mangiare da me per stare bene, per godere nel palato, in un ambiente elegante, massima attenzione all'arredamento e al servizio.

**Dicono che abbia sempre fatto pagare molto?**

«Non credo proprio, il rapporto qualità prezzo e tutto compreso è sempre stato equilibrato. Guardi, sono qui da venerdì scorso, e, tanto per dirne una, c'è un menu accessibilissimo per pranzo a 35 euro. Basta provare. Ma soprattutto, occorre rapportarsi con serietà e rispetto verso il nostro mestiere. Cuoco non ci si improvvisa. Io ho studiato moltissimo prima di di-

ventare un vero e proprio chef. Oggi si aprono ristoranti con troppa facilità, siamo in sovrannumero. Intendiamoci, ben venga la concorrenza, è fatta per migliorare tutti noi, ma per essere realmente in competizione serve qualità di alto livello che purtroppo non c'è».

**Ci avviciniamo all'estate, un pranzo light targato Ricciardi?**

«Eccolo. Un antipasto di sfogliatina di melanzane con cernia, fagiolini, fave e cavolo di Bruxelles in salsa di finocchio e vinaigrette al limone. Primo piatto, sono quelli che preferisco come noto, spaghetti affumicato al pomodoro e secondo, in onore di Angelo Paracucchi, branzino in salsa di vitello con verdure di stagione».

**Paracucchi fu tra i primi ad andare a fare cucina in televisione in "Meridiana" con Luigi Veronelli. Lei guarda questi programmi? Cosa ne pensa? Ci andrebbe?**

«Io in tv? Mai. Mi accontento dei corsi che ho sempre fatto e ripeterò qui alla locanda, per formare nuovi chef. Angelo e Veronelli avevano compiuto un'opera mirabile. Il primo insegnava a cucinare nel vero senso della parola, e soprattutto a mangiare in modo sano, spiegando anche le chiavi, tante, per togliersi parecchie soddisfazioni. Veronelli divulgava il bere corretto, diffondendo civiltà, cultura e rispetto del cibo e del vino. Io non l'avevo, ma mi dicono che i programmi di oggi nulla hanno a che vedere con quella gemma. E non dico altro per non esagerare».

**Qual è il consiglio per i giovani che vogliono cimentarsi in quest'arte? E qual è la più grande soddisfazione?**

«Passione, applicazione, studio, curiosità non possono mancare se si vuole fare questo lavoro. Il momento più bello è quando la gente mi dice di avere fatto 250 chilometri per venire a mangiare da me. Ed è accaduto spesso». Ad ascoltare c'è anche Stefano Paracucchi, che ha ereditato l'attività paterna: «cambiamo a vedere riconosciuto nel territorio quello che è il nostro valore, ciò che fino ad oggi è mancato».



Stefano Paracucchi e lo chef Mauro Ricciardi



La nuova insegna della Locanda dell'Angelo, nel viale XXV Aprile