

CONVERSANDO CON LO CHEF

DI ALESSANDRA MARZOLINI

Un ristorante, **due chef** dalle anime differenti, ma **uniti da un progetto comune**, composto da varie sfide. Obiettivo diventare un **punto di riferimento** nel territorio delle **Marche** e non solo

Provengono da percorsi diversi, hanno avuto l'occasione di conoscersi lavorando nel ristorante di Massimo Bottura l'Osteria Francescana, si sono intesi e stanno disegnando il successo del ristorante **Retrosцена** a Porto San Giorgio. **Richard** è un essere vulcanico, dall'energia inesauribile, determinato e maniacale come sa esser solo chi vuole salire velocemente i tornanti ripidi della professione. **Pierpaolo**, invece, ha un carattere tranquillo, riflessivo,



Chef: **Richard Abou Zaki** e **Pierpaolo Ferracuti**

Ristorante Retrosцена

Piazza del Teatro, 3

63822 Porto San Giorgio

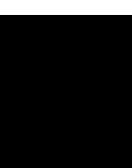
Tel. 0734.302138

www.retrosцена-ristorante.com

info@retrosцена-ristorante.com

Chiusura ristorante: il martedì

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI MICHELA SOLARI



CONVERSANDO CON LO CHEF

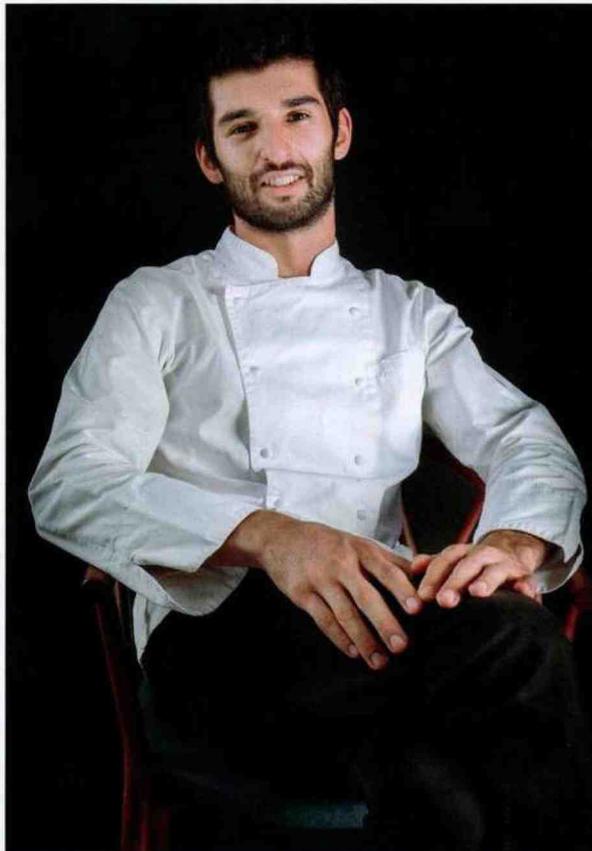
proviene da una famiglia di ristoratori, ha respirato sin da bambino l'aria dell'ospitalità ma è convinto che si debba cambiare passo, per questo fa esperienze in Nord Europa e poi arriva, nel ristorante tre stelle Michelin, considerato nel 2016 e nel 2018 il miglior ristorante del mondo nella classifica dei *The World's 50 Best Restaurants*.

"Io sono di madre rumena e padre americano ma di origine libanese". Racconta Richard. "Sono cresciuto nella provincia di Modena; a diciotto anni, appena finita la scuola, sono partito per l'Inghilterra per un *stage* a **Le Gravoche** a Londra. Ho iniziato come quinto *commis* agli

antipasti, ero l'ultimo degli ultimi della brigata, ventinove dipendenti, quando appendevano l'elenco dei giorni liberi era talmente lungo che non mi vedevo mai. Poi quando sono andato via ero diventato il terzo della lista! - Afferma con soddisfazione -. Sono stato il più giovane *chef de partie* a Le Gravoche. Perché? Perché volevo fare la differenza, a tutti i costi e la differenza può farla solo il sacrificio e il duro lavoro. Gli stagisti normalmente fanno sette, otto ore di lavoro al giorno, io invece volevo fare mattina e sera. Per due mesi, con costanza, ho dimostrato quello che valevo e per questo mi hanno fatto la proposta di restare. All'epoca, entrare a Le Gravoche era veramente difficile, quasi impossibile. Lavoravo dalle sette di mattina fino all'una di notte, entravo che era buio e uscivo che era di nuovo buio! Ma questo mi ha permesso di farmi le ossa. Se all'Osteria Francescana sono riuscito ad arrivare al *pass*, a coordinare una cucina di venti persone, è solo per l'esperienza che avevo fatto a Londra. Avevo la schiena dritta, ero pronto", afferma Richard.

È a Modena da Bottura che avviene l'incontro con Pierpaolo: "Siamo entrati subito in sintonia - racconta Ferracuti -. Richard era giovanissimo e con un'energia pazzesca, io come al solito molto più pacato ma riuscivamo a tenerci testa. Dopo quel periodo ho continuato nell'attività di famiglia e successivamente in altri locali, ma siamo restati in contatto e sono nate delle belle cene insieme sul mare nel mio lido di famiglia". Nonostante provenisse da una famiglia di ristoratori ha iniziato facendo lo scientifico, gli studi universitari, ma a un certo punto, in parallelo, ha colto l'occasione per lavorare nelle cucine romane. "Questo mi rendeva felice - continua Pierpaolo -, essere lì in mezzo a quel caldo infernale, in quella tensione di servizio, così ho mollato l'università e ho ricominciato da zero, prima nel lido di famiglia, poi pian piano che la passione cresceva sono finito nelle cucine del Nord Europa al Kon-

In apertura lo staff al completo festeggia la stella Michelin; sotto, Richard Abou Zaki



trast, una stella Michelin di Oslo, e successivamente al Maaemo, tre stelle Michelin, sempre nella capitale norvegese". Successivamente ha aperto Retrosцена ma avendo anche l'altro locale cercava una figura che potesse aiutarlo nella gestione e nel cambio di marcia che voleva portare al bistrot. "Così, da una battuta buttata lì - racconta -, siamo diventati soci e abbiamo rilevato il lido di famiglia su cui abbiamo aperto anche una pizzeria e l'anno dopo, sotto la seconda ondata, Richard cucinò per lo staff un ramen buonissimo, io ebbi l'idea di farlo take away e quel weekend vendemmo più di duecento ramen kit. Così l'estate successiva è nata la nostra quarta attività, Opera Ramen Bar. Un locale che fa cucina calda giapponese, un gran successo perché è il primo ramen bar delle Marche", racconta Pierpaolo.

Quindi, da quelle cene a quattro mani nel ristorante sul mare della famiglia di Pierpaolo, è nata la scintilla, l'idea di lavorare insieme, di programmare non solo una riconversione del bistrot Retrosцена in un fine dining, ma un progetto articolato che ha ben quattro anime: **Retrosцена** il ristorante stellato, **Opera** il ramen bar, **La sera pizza vista mare**, la pizzeria e infine **Sombrero** il bagno a Fermo con il ristorante sulla spiaggia preso in gestione dalla famiglia di Pierpaolo.

"Infatti ci siamo trovati bene - afferma Richard - a dire il vero Pierpaolo era l'unico che mi sopportava... Ero cattivissimo. Poi durante questa esperienza a Retrosцена mi sono calmato. All'Osteria Francescana stavo benissimo, ero al pass, un ruolo di grande soddisfazione ma sentivo che volevo fare un percorso verso l'autonomia, ed è stato l'incontro con Pierpaolo che mi ha dato coraggio, senza di lui a ventitre anni non avrei fatto il grande passo. Diversificare è il futuro, per far tornare i conti si devono **diversificare le attività**, è impossibile vivere con quello che si fa a Retrosцена, visto il costo alto del personale che serve per

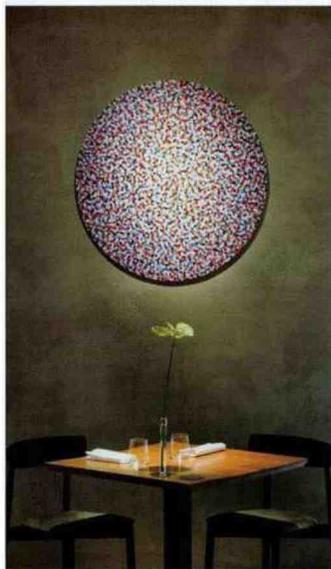
un locale del genere. Abbiamo investito tutto su Retrosцена, mai preso nulla noi soci da questo locale. Se c'è una cosa che mi ha sempre detto Massimo Bottura, di 'non pensare mai ai soldi, se lavori bene poi arrivano'. Ed è proprio così, è quello che abbiamo fatto Pierpaolo e io". Ognuno segue una parte del lavoro, Richard dirige la parte creativa, avendo avuto l'esperienza di sette anni in ristoranti tre stelle Michelin, Pierpaolo si occupa tutta l'estate del ristorante al mare, che arriva a fare ogni giorno oltre trecento coperti. "**Essere in due è importantissimo** per avere tutto sotto controllo, per intervenire nelle emergenze di man-

CONVERSANDO CON LO CHEF

Pierpaolo Ferracuti



CONVERSANDO CON LO CHEF



Sopra e nella pagina a fianco, dettagli di sala; sotto lo staff al completo



canza di personale. Io lavoro tranquillo, proprio perché non mi devo occupare di certe cose, ci pensa Pierpaolo, la combinazione tra di noi è vincente. Abbiamo anche investito su un *sous chef* bravo - racconta Abou Zaki -, quindi siamo due persone in più del normale, si chiama **Stefano Martinelli** ed è del territorio, l'unica persona che è rimasta della vecchia brigata. Quando sono arrivato ho cambiato la squadra, troppi del territorio, serviva un'apertura mentale, una sensibilità composta da culture e origini diverse. È importante anche questo per avere sempre nuovi stimoli per una cucina come la nostra complessa, elegante, articolata, ma pulita e limpida", spiega Richard. Il nuovo corso porta la data del primo giugno 2020, in sostanza dopo soli nove mesi di reale apertura Retroskena si è guadagnato la prima **stella Michelin**, perché il locale è stato chiuso otto mesi nel periodo del Covid. "Significa che non abbiamo mai sbagliato!", afferma deciso.

Le grandi soddisfazioni

Ricevere la stella Michelin è sicuramente una grandissima emozione per uno chef. "I momenti più commoventi della mia vita sono stati, nell'ordine, la nascita di mia figlia, un anno e mezzo fa e quando

ho preso la stella, perché mi è tornato in mente tutto il mio percorso. In tutte e due le occasioni ho pianto". Confida Richard. In realtà esiste anche un altro momento che non dimenticherà mai, quando ha accompagnato Bottura a New York per organizzare alcune cene e ha potuto dimostrare al padre, che vive in America e che non ha mai appoggiato la sua scelta di fare lo chef, di aver fatto la scelta giusta. "Mio padre in quell'occasione - riprende Richard - volle conoscere Bottura, era molto emozionato e quello è stato uno dei momenti che non dimenticherò mai della mia vita. Dire a mio padre 'lavoro nel migliore ristorante del mondo, ce l'ho fatta!', è stata un'emozione unica. Poi gli dissi anche che di lì a breve sarei andato via dall'Osteria Francescana per aprire un mio ristorante... In quel momento rimase molto sorpreso ovviamente, ora ha accettato la cosa".

Le Marche stanno vivendo un bel momento gastronomicamente parlando, **due ristoranti stellati** nella zona sud della regione è un messaggio forte per il territorio. "Aver preso la stella insieme anche all'altro ristorante di Porto San Giorgio, L'Arcade, che ha quasi dieci anni di attività alle spalle, è una sorta di tuffo nel passato a quando, a fine anni Novanta, a Senigallia iniziarono a brillare contemporaneamente le stelle di Mauro Uliassi e di Moreno Cedroni. Ventisei anni dopo è successa la stessa cosa a Porto San Giorgio. I primi di novembre dell'anno scorso abbiamo avuto serate a zero coperti... Noi abbiamo la proprietà, nessuno investe, e quando ci si siede a tavola in undici dello staff a mangiare con nessun coperto prenotato... È dura! - afferma -. Per fortuna Opera funziona, non abbiamo aumentato i prezzi nonostante l'aumento delle materie prime. Dopo è arrivata la stella e da quel momento siamo pieni all'ottanta per cento sempre, anche il sabato a pranzo. Oggi abbiamo ventiquattro coperti a pranzo e questa sera ventisei, quindi se alcuni giorni facciamo solo quindici coperti comunque riusciamo a

mantenere una buona media". Tutto questo porta lustro a Porto San Giorgio e porta tantissima gente con il turismo enogastronomico, gente appassionata e preparata, che spende nel territorio.

Piatti, prodotti e creazioni

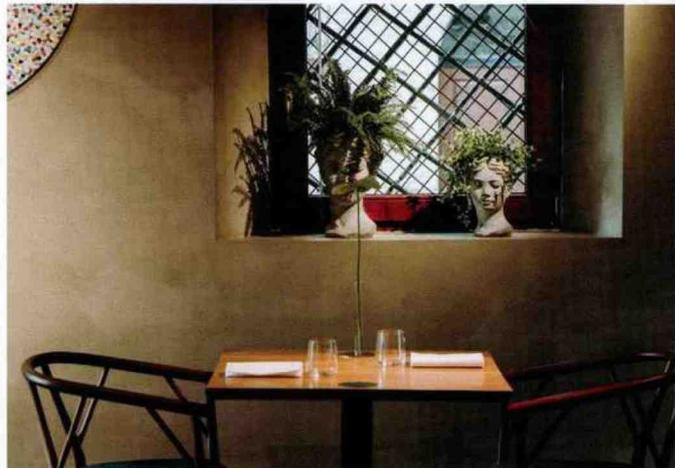
La cucina di Retrosena è piena di gusto, veramente buona, siamo tentati di definirla **internazionale**, ma non nella vecchia accezione che la intendeva di stampo francese, ha un carattere internazionale perché si sentono odori da tanti luoghi del mondo e nello stesso tempo c'è un **equilibrio tutto italiano**, mediterraneo. Si percepisce una internazionalità, una golosità che non è di burro o grassi ma delle materie prime trattate con grande leggerezza e schiettezza. "Si tratta di una continua ricerca sulla **concentrazione del gusto** - afferma Richard -. Voglio i sapori forti e intensi della materia prima, non servita così com'è, ma lavorata perché i miei piatti sono elaborati". Chiunque venga da altre parti del mondo riconosce questa cucina dal sapore internazionale che riesce ad arrivare a tutti con gusti nostri. Nei suoi piatti l'amaro e l'acido sono il filo conduttore dei menu degustazione: "Non mancano mai nelle mie ricette, senza di loro non vai avanti, sollecitano le papille gustative, non devono sovrastare ma essere sempre presenti", afferma Richard. Bello il menu cinque portate ora a sessantacinque euro, mentre per il prossimo nuovo menu per la primavera sarà a ottanta euro per cinque portate di pesce. Proposte che attirano una certa clientela giovane, molto attenta a questa cucina stimolante nella sua diversità. Per esempio il piatto che vedrete nelle pagine che seguono, **il cavolo capuccio in rosso**, è un esercizio tecnico, un gioco con il vegetale protagonista. "Volevo metterci l'anguilla con la sua parte grassa - spiega Richard -, ma non volevo che il cavolo fosse il suo contorno. Nessuno se lo aspetta quel piatto, ci vogliono otto giorni a farlo. Dopo la cottura deve essere messo sottovuoto per una

settimana in frigorifero, poi viene messo nell'estratto di rapa rossa per ventiquattro ore". Ma il piatto che è veramente sorprendente e che ha anche una storia particolare è il dolce **cocobello al mare**. Nasce per caso, lo chef era in spiaggia a prendere il sole, la sera aveva una cena e non sapeva cosa fare come dolce. "Sento che gridavano 'cocco bello, cocco bello' - racconta -, decido di fare il cocco in tre consistenze, gelato, spuma e meringa. Poi batteva un vento marino, note salmastre, sapide... Mi misi a pensare su come potessi riprodurre quel sentore di mare, così ho aggiunto una percentuale di acqua di mare nel gelato al cocco e l'ostrica ghiacciata che è la cosa più pulita ed elegante che possa regalare un sapore di mare. Dal nulla è nato il piatto della serata! **Sapori naturali...** Questo è il segreto, come nella ricetta del riso Adriatico, non c'è sale per niente, una preparazione che mi ha dato tanta soddisfazione. Un chilo di olive tenere ascolane con una estrazione di soli cento grammi, con un brodo di rombo creiamo questa salsa cotta a freddo con note minerali, salmastre". Sono piatti giocati su **equilibrio e proporzioni**, che nascono da intuizioni, da una vita vissuta sempre pensando alla cucina, perché ogni elemento della vita contri-

CONVERSANDO CON LO CHEF



Preparazione in sala



CONVERSANDO CON LO CHEF |

buisce a creare quel *fil rouge* che è la sua personale storia gastronomica che si è costruita passando da un piatto a un altro. "Certi piatti comunque hanno bisogno, per essere perfetti, di un po' di maturità, dell'elaborazione dei dettagli - racconta -. Per esempio quella prima sera dell'intuizione del dolce coccobello al mare non l'avevo servito nel guscio dell'ostrica con il sale... È stato fatto successivamente. È quello che capitava anche all'Osteria Francescana servivano anche sei, sette mesi per arrivare alla perfezione del piatto, per completarlo in tutti i suoi elementi e perché deve essere ugualmente perfetto per trenta persone. La **costanza di dare sempre quel sapore** a quel piatto è il vero segreto per prendere la stella Michelin. Bisogna essere onesti, trasparenti, non

fare i furbi e fare quello che uno si sente, senza avere fretta, ma **tanta, tanta pazienza**".

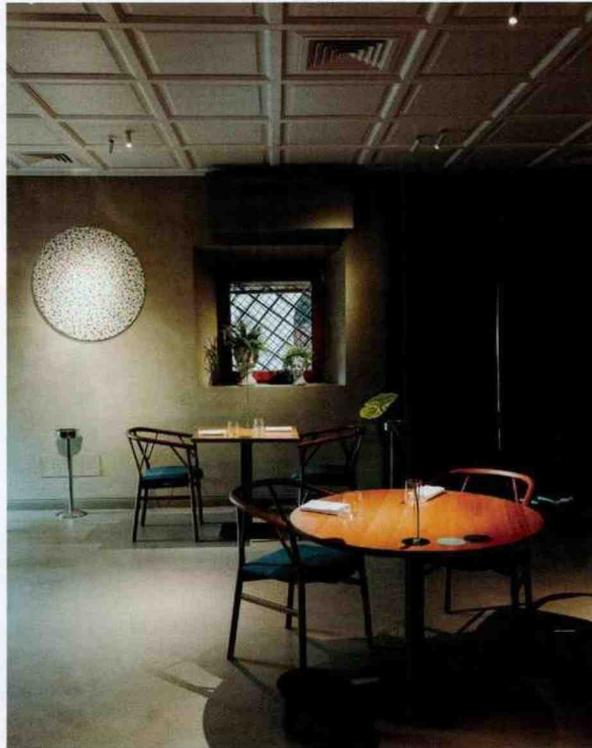
Accanto a questo notiamo una bella carta dei vini che punta su produzioni di nicchia e vini di richiamo. "Aggiungeremo sessantacinque nuovi vini - ci racconta il sommelier e direttore **Luca Luciani** -. Stiamo facendo un bell'investimento sulla carta, con la stella ci vuole. È vero che la Michelin vale per il piatto, giudicano le preparazioni, ma il cliente che viene si aspetta una carta internazionale e non si può rischiare di deluderli".

A volte rimaniamo sorpresi leggendo i percorsi professionali di alcuni chef dalle mille esperienze, tanti *stage* nei grandi ristoranti del mondo, qualche mese, qualche settimana, tutto sicuramente serve a fare pratica. Ma non saranno meglio poche e più lunghe esperienze, come in questo caso, rispetto a tanti *stage* mordi e fuggi nei quali forse lo chef non ha capito neanche il nome del ragazzo e certo non si ricorderà mai di lui? "Dico sempre ai ragazzi che l'importante è fare un paio di esperienze significative - racconta Richard - non c'è bisogno di scrivere un *curriculum* di cinquanta pagine, devi fare esperienze impegnative e formative. In Inghilterra nel ristorante francese Le Gavroche, ho imparato tutte le basi, le cotture, le salse, ho imparato **il rigore dello stare ai fornelli**, l'impegno grande ogni giorno. Mentre Massimo Bottura mi ha insegnato a 'vedere le cose a dieci chilometri di distanza' cioè a vedere oltre. Mi ha insegnato a non usare il burro, a rendere ogni cosa più **leggera**".

L'esperienza

La visita a Retrosцена si è svolta a pranzo in una giornata di fine inverno, Porto San Giorgio, per chi ama il mare, è suggestivo sempre, la spiaggia, il vento, le stradine del centro storico, è fascino allo stato puro dodici mesi all'anno. Retrosцена è a piazza del Teatro in pieno centro, il locale ha una sala unica con la

Veduta della sala

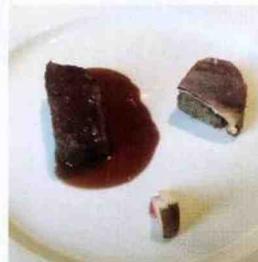


cucina all'interno, non possiamo dire una cucina a vista ma molto di più. Il locale ha uno stile contemporaneo, essenziale e molto accogliente. Siamo seguiti, coccolati da una gestione della sala veramente magistrale, con Richard a condurre la cucina con maestria e equilibrio, come un direttore d'orchestra. L'aperitivo è piacevolissimo, una concentrazione di pomodoro arrosto, idea di cacciatore in chiave orientale e un sedano rapa in carpione. A seguire un maritozzino salato, capperi, limone e alghe marine. Professionale e appassionato il sommelier Luca Luciani proponendoci assaggi non scontati, che iniziano con la grazia vibrante di un vino rosa della Valtenesi, il Rosa Mara di Costaripa. **Il nostro mare** è un piatto con una base di polpo, capesante e spigola, un gel di mandorla amara, mele e topinambur, una farina croccante con cavolo cappuccio e bergamotto e viene finito con un brodo di tuberì e zenzero. Si prosegue con un **cavolo cappuccio marinato in rosso**, è un cavolo che viene carbonizzato, fatto riposare a lungo, poi marinato in un estratto di rapa rossa accompagnato con gel allo scalogno, con una salsa all'anguilla affumicata con fiori di ibisco. Un piatto veramente notevole! Il concetto del piatto è quello di invertire gli ingredienti rendendo principe la parte vegetale. In abbinamento un Catarratto siciliano dalla lunga macerazione sulle bucce, un vino di corpo e tannino, dalle sfumature aranciate, di frutta secca e frutti maturi, il Krimiso di Aldo Viola. A seguire **la chitarra**, piatto che cambia con le stagioni, la nostra cotta in un estratto di erbe invernali, distillato di rosmarino, polvere di rosmarino essiccato e bottarga di muggine. Si passa al **riso Adriatico**, cotto in un estratto di olive, veramente buonissimo. Alla base ricciola, finocchietto e arancia, un risotto dalle note dolciastre, amarognole, molto minerali, completamente privo di burro e il sale è solo quello usato per marinare le ricciola. Segue il **cervo alla brace** accompagnato dalla sua torta selvatica,

per caramellate e finito con una salsa amara al bitter. Fantastico il contrasto tra le note intense e amare con la dolcezza del cervo. Anche questa una preparazione di grande livello che abbiamo apprezzato insieme a un rosso molto accogliente Côtes du Rhône di Sophie Pic & Michel Chapoutier. Proseguiamo con un piatto povero, della tradizione contadina, rivisitato e reso contemporaneo. Si tratta di **cipolla alla griglia**, con fegatini, composta di visciole, pane tostato aromatizzato al caffè e finito con una spuma di pecorino. Piatto fantastico! Si chiude con il dolce di cui vi abbiamo raccontato la storia, **coccobello al mare** e che ci ha lasciati veramente senza parole non solo per quanto è buono ma per la genialità dei suoi abbinamenti e per la bellezza della sua presentazione! Nel piatto abbiamo tre consistenze di cocco, spuma, meringa e gelato, una salsa al frutto della passione e un'ostrica ghiacciata. Veramente azzeccato l'abbinamento che ha osato Luca Luciani, il Sauvignon Maximo di Umani Ronchi, vino bottrizzato. Si conclude con la piccola pasticceria, pillole di cioccolato bianco, zenzero e polvere di fiori di ibisco e la loro versione di tiramisù da mangiare in un boccone. Un pranzo di quelli che non si dimenticano; ha lasciato un segno in noi questa cucina anche per l'estrema leggerezza dei piatti degustati, dove l'unico grasso di tutto il percorso era la spuma di pecorino, del piatto cipolla alla griglia e forse la cosa più "pesante" possiamo dire che fosse il vino!

Nelle preparazioni abbiamo trovato cuore, tecnica, passione, e tanta genialità. Il motore è acceso con tante novità in rodaggio e non è difficile immaginare la direzione... "Il futuro è quello di puntare alla seconda stella con Retrosceca, che è un po' il polo da dove partono tutte le nostre idee. A livello imprenditoriale abbiamo intenzione di portare Opera in altre città, abbiamo una grande energia e voglia di fare e sicuramente non ci fermeremo qui!", conclude Pierpaolo Ferracuti.

CONVERSANDO CON LO CHEF



Dall'alto, il nostro mare; la chitarra; cervo alla brace; coccobello al mare

