

Valentino Marcattilii

di Danilo Giaffreda
Foto di Danilo Giaffreda e Archivio San Domenico

Ristorante San Domenico

Maestro

È una strana domenica quella in cui incontro Valentino Marcattilii a Imola, nel suo regno, il San Domenico. È una strana domenica perché avrebbe dovuto essere una giornata frenetica in cucina, una giornata febbrile come tutte le domeniche dei ristoranti aperti a pranzo, ma un decreto beffardo l'ha stroncata sul nascere, la sera prima, inspiegabilmente. L'amarezza e l'incredulità si amplificano percorrendo le sale di questo tempio dell'alta ristorazione italiana, con le sedie sopra i tavoli, la grande cucina tirata a lucido e vuota, le luci spente e, su tutto, un silenzio surreale

Creare il migliore ristorante possibile, come e meglio di una casa, ove poter trascorrere piacevolmente alcune ore mangiando molto bene e sentirsi al centro di attenzioni, coccolati e accuditi, come e meglio di un re

in cui riecheggia il passato. Valentino è ottimista, nonostante tutto, perché quel passato è importante, è la storia di un'epopea del gusto e del buongusto italiano che ha travalicato i confini nazionali e veleggiato sicura oltroceano. È l'emblema della transizione, cruciale, dalla semplicità della cucina casalinga ai fasti della ristorazione d'ispirazione francese, quella degli interni e delle mise en place lussuose, delle grandi brigate, degli chef concertatori di piaceri, delle preparazioni classiche, dei cerimoniali e cerimonieri di sala, della tensione alla regalità dell'esperienza gastronomica fuori di casa. Di questa storia lui è protagonista e testimone, è la memoria vivida di una stagione appassionante, è il racconto - emozionante - di quando eravamo guerrieri e combattevamo, dettavamo stile, grondavamo classe, portavamo sulle tavole - sublimandola - la semplicità di una cultura ricca di sapienza e arguzia contadina, di ricette tramandate, di prodotti eccezionali da scoprire e riscoprire, di astuzie muliebri per stupire con poco.

Valentino non sarebbe potuto diventare tutto questo, però, senza alcuni incontri importanti. Non avrebbe potuto avere, e sfruttare pienamente con intelligenza e umiltà, le occasioni scaturite da quegli incontri. Non avrebbe potuto attraversare sorridendo, con leggerezza e determinazione al tempo stesso, cinquant'anni di avvenimenti ed eventi salienti. Mentre Valentino narra come un torrente in piena quei cinquant'anni, non scorgo nostalgia e rimpianti tra le parole, non sento quei "se"



Valentino Marcattilii
con Gina Lollobrigida

e i “ma” che mortificano le memorie di tanti, e continuo a chiedermi dove e come abbia trovato la forza di attraversarli indenne, quegli anni, senza conflitti, assecondando idee, decisioni e progetti, apportandovi sempre un contributo fattivo e risolutivo di positività.



Valentino Marcattilii a casa Tognazzi con Stefania Sandrelli

Il primo incontro è con Gianluigi Morini, un distinto signore con la passione per il cinema e un’attrazione fatale per il bello, il buono e il lusso che nel 1970 decide di mettere mano a un sogno per concretizzarlo: creare il migliore ristorante possibile, come e meglio di una casa, ove poter trascorrere piacevolmente alcune ore mangiando molto bene e sentirsi al centro di attenzioni, coccolati e accuditi, come e meglio di un re. Per farlo ha trovato due soci e trasformato quella che era la salumeria del nonno in un sala da pranzo lussuosa, ma senza ostentazione: pareti, soffitti e paralumi in pregiata stoffa firmata William Morris, comode sedie Thonet disegnate da Marcel Breuer, piatti Richard Ginori, tovaglie e tovaglioli in lino, cristalli Riedel, candele e fiori freschi ovunque, sempre, tutti i giorni. Un modello di eleganza e bellezza in cui Valentino, che lavora da qualche tempo al Bar Giardini poco lontano, si ritrova coinvolto grazie al fratello Natale, già lì a governare la sala. Ha tutto da imparare, ovviamente, deve prendere confidenza con gli attrezzi del mestiere e seguire alla lettera i consigli e le regole dello chef, ma capisce - nonostante la giovanissima età - che quel lavoro gli piace perché lo fa sentire partecipe di qualcosa di nuovo, unico e galvanizzante.



Gnocchetti di patata rossa ai crostacei

Il secondo incontro, ancora più decisivo, avviene quando la società che ha aperto il ristorante si scioglie prematuramente e lo chef, uno dei soci, va via. Ad aiutare Morini a trovare un nuovo cuoco c'è Luigi Veronelli, amico e consigliere prezioso sin dagli esordi. La persona giusta per il San Domenico è Nino Bergese, ex-cuoco di casa di famiglie blasonate ed ex-patron e cuoco di una delle stagioni più elettrizzanti della ristorazione italiana: quella del ristorante La Santa a Genova, cucine top e pop felicemente fuse, luogo di frequentazioni trasversali, mecca di celebrities e raffinati gourmet. Dopo una serie di tentativi di seduzione da una parte e di rifiuti dall'altra, l'anziano cuoco ormai in pensione in Liguria, decide di rimettersi in gioco. "Il cuoco dei re, il re dei cuochi" arriva al San Domenico per una consulenza breve ma vi rimarrà sino alla sua morte, nel 1977. È un rapporto tra padre e figlio quello che s'instaura tra Nino e Valentino. Il primo trova nel secondo un ascoltatore diligente, un osservatore attento, un esecutore preciso: in pratica il suo erede. Il secondo ha trovato un padre, un modello, un riferimento: un maestro di vita prima che uno chef. Il sodalizio, l'intesa e la complicità calamiteranno l'interesse di giornalisti, la curiosità prima e la fedeltà poi di una vasta clientela e, non meno importante, il sostegno della grande imprenditoria locale, in un mutuo e proficuo scambio di valori e stimoli alla crescita. Il "pizzino" che Bergese porta con sé all'arrivo al San Domenico, come incipit di una collaborazione inizialmente sporadica, è un



Valentino Marcattilii
con Naomi Campbell



Petto di anitra arrostito con purea e miele di castagno

decalogo di piatti che contiene, in nuce, tutto il lavoro degli anni a venire. Per chi, come lui, si era cimentato sino a quel momento solo con paste fresche ripiene, cucina della tradizione e qualche timida divagazione "creativa", quei piatti sono un vero e proprio viaggio nella ristorazione internazionale, un volare e planare sulle tavole del lusso d'oltralpe, un'occasione unica di trascendere i limiti asfittici della provincia ed entrare, finalmente e consapevolmente, nella testa di Morini e della sua visionaria follia.

Il terzo incontro o, meglio, la serie di incontri importanti che si susseguiranno dopo la scomparsa di Bergese, è necessaria, urgente, improcrastinabile. È l'incontro-confronto con la grande cucina francese, le sue tradizioni e i venti di innovazione che la stanno travolgendo. È successo che, arrivati a un punto di non ritorno, Gianluigi Morini, Valentino e suo fratello Natale hanno convenuto che per andare avanti devono partire, andare nei templi dell'alta ristorazione e osservare, assaggiare, bere, succhiare il midollo delle migliori tavole di Francia. Valentino vuole andare addirittura oltre, mettersi in gioco, abbandonare certezze e sicurezze, misurarsi con i colleghi, evolversi per far evolvere, in un processo di tensione alla perfezione, il San Domenico.

D'accordo con Morini, alternerà la presenza nel ristorante con esperienze importanti in Francia, nelle grandi brigate di cucina, per apprendere tecniche, idee e criteri di organizzazione. Dai Troigros a Roanne agli Haeberlin a Illhaeusern, in Alsazia; dal Pyramide del grande Fernand Point a Vienne, vicino Lione, al Moulin de Mougins di Roger Vergè a Mougins, in Costa Azzurra; la leggenda si mescola all'aneddotica, la benevolenza dei patron al bullismo delle brigate, lo spirito di adattamento italiano alla rigidità delle gerarchie, ma il suo motto rimane uno solo: obbedire e ringraziare. Volando basso, ricominciando ogni volta da capo, lavorando senza fare storie, accettando compiti umili e noiosi.

Al rientro, definitivo, a Imola, il San Domenico decolla. In sua assenza Morini ha acquistato e annesso alla struttura originaria nuovi locali. La sala si moltiplica, la cucina si amplia e diventa funzionale, ariosa, correttamente attrezzata. Le brigate raddoppiano e accolgono figure sempre più specializzate. Un successo consacrato da un articolo a firma di Enzo Biagi sul Corriere della Sera intitolato: "Gli Italiani non san capire la cucina", in cui il noto giornalista radiografa con lucidità quel fenomeno di provincia, l'alto livello raggiunto e il superamento - specie in cantina - del primato dei francesi.

Il quarto e ultimo incontro cruciale è con un mondo sognato a lungo: New York, la Grande Mela. Ci va per la prima volta nel 1982, in occasione di un festival della cucina italiana, insieme ad Angelo Paracucchi, Pierangelo Cornaro del Colleoni di Bergamo e i fratelli Marzotti di Mantova. È stato invitato da Tony May e un certo Mister Dheli, soci e proprietari del Rainbow Room,





Brigata storica San Domenico

all'ultimo piano del Rockefeller Center Building. Lo stesso Tony May con cui nel 1988 Gianluigi Morini apre le porte del San Domenico nella capitale del mondo. Qui Valentino diventa sacerdote della migliore italianità possibile e ambasciatore dell'autentica cucina nazionale. Qui si fa sfoggio - grazie alle capacità della manodopera italiana e alle eleganti soluzioni dell'architetto Franco Rosignolo, già interprete sensibile delle visioni di Gianluigi Morini a Imola - di quell'alto artigianato ancora oggi oggetto di vanto all'estero. Qui passa, e Valentino conforta, ammirato e corteggiato come una star, i grandi dello spettacolo e i potenti del mondo. Qui in pochi mesi arrivano – assegnate per la prima volta a un ristorante italiano – le tre stelle di Brian Miller, noto e temuto critico gastronomico del New York Times. Stelle paradossalmente depauperate (da due, precocemente conquistate tra il 1975 e il 1977, passarono a una), nel frattempo, dalla rossa Michelin alla casa madre di Imola, presumibilmente per la "colpa" di aver aperto all'estero con l'ambizione di essere parimenti performanti in contesti così diversi e lontani, e riconquistate solo dopo dieci lunghi anni.

Il resto è storia, riverita e tenuta viva, con modernità assoluta, dall'arrivo in cucina dieci anni fa di Massimiliano Mascia, nipote di Valentino, in una sorta di rituale cambio di guardia e trasferimento di saperi cui il San Domenico sembra predestinato. Una storia che meriterebbe un pellegrinaggio continuo da parte di giovani cuochi, giornalisti e aspiranti tali, gourmet e gourmand, storici o anche semplici appassionati di cucina. Per vedere, perché ogni piccolo dettaglio della sala e della cucina ha una storia da raccontare e qualcosa da insegnare. Per ascoltare, perché ogni aneddoto, ogni ricordo, è uno spiraglio sulla grandezza di cui siamo stati e dobbiamo tornare a essere capaci. Per capire che per essere grandi non bastano ambizione e talento, ma servono l'umiltà dell'attesa e la capacità di immaginare e costruire un modello. Era il sogno, realizzato, di Gianluigi Morini, recentemente scomparso.
È la storia della vita, esemplare, di Valentino Marcattilii.
È il futuro di Massimiliano Mascia e di noi tutti. •





Nino Bergese, Natale Marcattilii, Valentino Marcattilii e Gianluigi Morini

Ugo Tognazzi, Gianluigi Morini e Valentino Marcattilii

I piatti storici

San Domenico
via Sacchi 1
40026 Imola BO
T +39 0542 29000
sandomenico.it

- Patè di fegato tartufato
- Risotto mantecato
- Uovo in raviolo
- Petti di pollo all'Andalusa
- Filetto di bue al limone
- Filetti di sogliola allo champagne e funghi
- Branzino arrosto con alici e crostone
- Involtino di fagiano in chaud-froid e gelatina

Uovo in raviolo San Domenico



Pasta fresca
70 g spinaci
150 g ricotta di pecora
Parmigiano Reggiano dolce (24 mesi) q.b.
Sale q.b.
Noce moscata q.b.
1 uovo (per il ripieno)
4 tuorli d'uovo
Acqua q.b.
150 g burro
Tartufo fresco di stagione

Tirare sottilmente la pasta e ricavarne 8 dischi di circa 15 cm di diametro, conservarli fino al momento dell'utilizzo coperti da un panno umido per evitare che si secchino.
Cuocere gli spinaci in padella (non in acqua bollente), strizzarli bene, tritarli finemente e amalgamarli poi con la ricotta di pecora, una manciata abbondante di parmigiano grattugiato, sale, noce moscata e infine un tuorlo d'uovo e poco albume.
Una volta ottenuto il ripieno metterlo in una tasca da pasticciere e formare dei pozzetti al centro di 4 dischi di pasta, adagiarvi sopra un tuorlo e aggiungere un pizzico di sale.
Con un pennellino da cucina inumidire con acqua i bordi e chiudere i ravioli con i restanti 4 dischetti di pasta (far aderire bene i due dischi di pasta avendo cura di far uscire l'aria). Utilizzare una rotella tagliapasta dentata per ritagliare e dare una forma più omogenea ai ravioli, riporli poi con cura su un foglio di carta forno fino al momento della cottura.
Far bollire l'acqua per cuocere la pasta e, nel frattempo, mettere in una casseruola il burro e farlo sciogliere a fuoco allegro.
Scaldare i piatti di portata, salare l'acqua di cottura e immergere con delicatezza i ravioli lasciando anche la carta forno (dopo pochi istanti si staccherà da sola e non si rischia di strappare o bucare i ravioli). Togliere la carta e lasciar cuocere per 2 minuti. Con la schiumarola togliere uno alla volta i ravioli e tamponarli con un tovagliolo.

Adagiare i ravioli nei piatti caldi, spolverare con abbondante parmigiano e condire con lamelle di tartufo.
Continuare a scaldar il burro fino a fargli prendere un bel colorito nocciola e, con un piccolo mestolo o un cucchiaio, versare il burro bollente sul raviolo e servire subito.

Si mangiano con il cucchiaio, non con la forchetta. Al massimo con l'aiuto di un coltello.