

Scorribande

di Roberto Perrone



Rispetto e attenzione fanno la differenza. Quella volta che Santini mandò tutti a casa

La precisione millimetrica del (buon) servizio in tavola

Quando avviene l'illuminazione sulla via della tavola? A me è successo un caldo pomeriggio di fine estate di trent'anni fa, nel mezzo della Pianura Padana. Dal Pescatore a Runate io e i miei amici stavamo consumando le ultime portate di un grande pranzo che, a causa del nostro ritardo, era cominciato oltre le 14. A un certo punto, senza che lo notassimo, Antonio Santini schierò tutto il personale di sala attorno al nostro tavolo. «Scusate signori, se non vi dispiace, vista l'ora, manderei i ragazzi a casa, restiamo io e il *maitre* per continuare il servizio». La grandezza ti appare inaspettata, non richiesta. Probabilmente noi neanche ci saremmo accorti che il personale era diminuito. Eppure quella finezza ancora me la ricordo. Ha rappresentato, più di un piatto in particolare, uno spartiacque: ho cominciato a dividere

i ristoranti tra quelli che valgono una Scorribanda e gli altri. Parliamo di questo: «Il valore rivoluzionario del rispetto», come è intitolato il nono congresso di **Identità Golose**, da domani a martedì (Milano congressi, via Gattamelata).

All'interno dell'evento ideato da Paolo Marchi, oltre alla solita sarabanda intrigante di interventi, dibattiti ed espositori c'è «**Identità di sala**» (domani Sala blu, dalle 10), una serie di lezioni di alcuni dei più significativi *maitre de maison*, patron, interpreti di questo aspetto della ristorazione. Tutti i riflettori, pensiamo al successo di MasterChef, sono puntati sulla cucina. Un giovane sogna di stare al posto di Cracco e Barbieri, dimenticando che è un'arte anche il percorso dalla cucina al cliente. Da Antonio Santini a Beppe Palmieri, Da Josep Roca ad Alessandro Piperio (uno degli animatori dell'associazione «Noi di sala» nata proprio per ri-

dare valore questo mestiere), nella nostra solita lista abbiamo messo alcuni dei relatori, ma anche altri uomini/donne di sala che ci sono sembrati significativi esempi della grandezza italiana in sala, spesso dimenticata, come sostiene Antonio Santini: «Negli anni 50 i grandi ristoranti erano rappresentati dai personaggi di sala. I cuochi stavano in cucina, mica uscivano. Poi è arrivato Bocuse e ha sostenuto che bisognava dare visibilità al lavoro del cuoco e lo chef è salito sul palcoscenico, tendendo a strafare». Comunque, anche qua, da Benito Savarin (leggendario *maitre* di Le Cirque 2000) in poi, noi italiani, oltre che chef e prodotti abbiamo anche esportato personale di qualità. «Sono stato da Pierre Gagnaire, c'era un giovanissimo italiano in sala, bravissimo», racconta Antonio Santini.

Un esempio: Umberto Giraudo della Pergola è stato insignito del

«Grand Prix de l'Art de la Salle». Spiega Antonio: «Occorrono formazione, professionalità per eseguire nel modo più logico e leggero il servizio senza oltrepassare la privacy degli ospiti, senza alterare l'armonia della tavola. Si devono intuire le esigenze degli ospiti e se possibile anticiparle. Il servizio si evolve, si adatta al locale. Una volta nei grandi tre stelle non entravi senza giacca e cravatta, ora il ricevimento deve essere flessibile. Noi, ad esempio, siamo in campagna e non è necessario arrivare con la cravatta». Antonio Santini fu folgorato sulla via della sala una sera da Taillevent, a Parigi «per la precisione millimetrica del servizio. Il segreto è l'attenzione».

scorribande.corriere.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VOTA SU CORRIERE.IT

Il più scelto: Ristorante Baita, Blevio (Como)

La ricetta

Risotto ai pistilli di zafferano con carciofi croccanti

di Antonio e Giovanni Santini

Per 4: g 250-300 riso vialone nano; 2 carciofi; 2 cucchiaini di burro; 1 cipolla piccola; l 1,5 brodo di carne; g 2 di zafferano in pistilli in una bastardella lasciati per un'ora in acqua tiepida; g 40 parmigiano grattugiato; 1 rametto rosmarino; Sale q.b.; burro 3 cucchiaini (circa 30 g). Preparazione: in una padella di alluminio mettete burro e rosmarino; aggiungete i carciofi senza le foglie più esterne, divisi a metà longitudinalmente, puliti dall'eventuale fieno interno e tagliati finemente. Rosolateli bene e controllate la cottura fino a doratura. Mettete in una casseruola metà del burro e la cipolla affettata, a fuoco moderato curando la rosolatura. Togliete la cipolla e unite il riso in un'unica volta; fate rosolare rimestando con cura con un cucchiaino di legno. Bagnate con un mestolo di brodo bollente e cuocete il riso continuando a rimestare a fuoco vivace, aggiungendo altro brodo molto caldo. Qualche minuto prima di raggiungere la cottura perfetta unite lo zafferano con il liquido. Terminate la cottura con il restante burro e il parmigiano reggiano. Rimestate e ponete il riso nel piatto, disponete sopra al riso i carciofi croccanti.

*Dal Pescatore, Canneto sull'Oglio

Le eccellenze

Da Antonio Santini a Umberto Giraudo, gli italiani sono tra i migliori al mondo



Le nostre scelte

1) Antonio Santini

Dal Pescatore, Loc. Runate, 15
Canneto sull'Oglio (Mn)
Tel. 0376-723001

2) Beppe Palmieri

Osteria La Francescana
Via Stella, 22 Modena
Tel. 059-210118

3) Raffaele Alajmo

Le Calandre, Via Liguria, 1
Sarmeola di Rubano (Pd)
Tel. 049-630303

4) Cristiana Romito

Reale-Casadonna
Contrada Santa Liberata,
Castel di Sangro (Aq)
Tel. 0864-69382

5) Alessandro Pipero

Pipero al Rex, Via Torino, 149
Roma Tel. 06-4815702

6) Marco Baldesi

Il Santo Bevitore
Via di Santo Spirito, 66
Firenze Tel. 055-211264

7) Umberto Giraudo /

Marco Reitano

La Pergola c/o Cavalieri
Via A. Cadlolo, 101
Roma Tel. 06-35092152

8) Gabriella Cicero

Il Duomo, Via Bocchieri, 31
Ragusa, Tel. 0932-651265

9) Josep Roca

El Celler de Can Roca
C/ de Can Sunyer, 48 Girona
(Spa) +34 972 22 21 57

10) Diego Masciaga

The Waterside Inn
Ferry Road, Bray Berkshire (Ing),
Tel. +44 (0) 1628620691

