Mangiar bene

Il San Domenico di Imola compie 50 anni: punto fermo della grande ristorazione italiana conferma le sue eccellenze. Tra i piatti memorabili, l'ormai rara canard

Quell'anatra sì, che resta impressa

Stefano Salis

I gesti sono precisi, rapidi, sapienti. Le mani, anzi il corpo, danza un ballo fatto di consuetudini ed esperienza, la postura e l'eleganza delle movenze tradiscono un'abitudine affinata negli anni e diventata ormai *quasi* uno show a beneficio del cliente: lo spettacolo è ammaliante, per noi al tavolo, ma anche per tutti gli altri commensali vicini: il ristorante si è fermato, ad ammirare. Il rituale della *canard à la presse* è affascinante: e il *"finissage"* del piatto, fatto al tavolo di chi lo ha ordinato, è parte integrante del gusto che tra poco si materializzerà sulle papille gustative. *Quasi*, però, è la parola determinante. Perché Valentino Marcattilii, mentre disossa, taglia, versa il cognac, flamba la carne e rifinisce il sugo (una parte del quale è, appunto, ottenuto pressando la carcassa dell'anatra nell'apposita, bellissima, pressa di metallo argentato per far uscire succhi e sangue dell'animale) e poi lo consegna ai suoi abili camerieri, racconta la magia del piatto non dimenticando di soffermarsi su un particolare. Decisivo: «Questo è un signor piatto». Già: perché è la cucina la pietra angolare di questo posto.

Sono venuto al San Domenico di Imola proprio per l'anatra pressata, un secondo storico, pieno di rimandi culturali, che rituffa negli anni 70 (e anche prima, ovvio: la ricetta è codificata dal 1890). Mi è capitato di mangiarla nel suo tempio, la mitica Tour d'Argent di Parigi: e questa non ha nulla da invidiargli (sì, non ho ricevuto il talloncino con il numero progressivo dell'animale servito, ma di certo non per questo dimenticherò l'esperienza).

Proprio così: il San Domenico, che ha compiuto giusto ieri i suoi 50 anni esatti di attività, è una certezza della nostra alta ristorazione. No, meglio: è un classico. Due stelle Michelin da 4 decadi (!), una qualità che fin dall'inizio ha rivoluzionato il modo di fare ristorazione in Italia. L'idea fu di Gianluigi Morini, che pensò a tutti i dettagli e chiamò ad avviare il ristorante nientemeno che Nino Bergese, «re dei cuochi e il cuoco dei re», definizione di (san) Luigi Veronelli, che glielo suggerì. Le tappezzerie ispirate da William Morris, l'impiattamento impeccabile, lo stile altoborghese, alle pareti opere d'arte (io ho pranzato sotto due Capogrossi), una cantina e un menù davvero eccezionali sono altrettanti punti forti del San Domenico. Ma la cifra di questo totem della cucina sono prima e più di tutto la cucina di Valentino e, ora, del nipote Massimiliano Mascia, che da qualche anno lo affianca e rappresenta il futuro (garantendo la continuità nel rinnovarsi, conservando allo stesso tempo solide radici nella tradizione gastronomica italiana) insieme al servizio semplicemente perfetto di tutto il personale di sala guidato da Natale Marcattilii.

Una cucina (*anche*) del territorio in continua evoluzione (i tortellini sono fritti), i grandi piatti di scuola francese, le nuove tecniche al servizio della tradizione (così il celeberrimo uovo in raviolo, imitatissimo, con burro di malga, parmigiano dolce e tartufo di stagione è stato reso più leggero nel tempo), la sperimentazione misurata di nuovi accostamenti: è una sarabanda di piatti calibrati al millimetro. Per i 50 anni, Mascia ha costruito un menù dedicato e iconico *tradizione e innovazione*: dalla spuma di patate affumicate e caviale al toast mignon, dall'arrostino di coniglio al rosmarino con crema e insalatina di funghi, all'uovo in raviolo, fino alla Torta Fiorentina "Nino Bergese". Non dico nulla sui vini: un sommelier giovane ma già superbo come Francesco Cioria vi accompagna con una selezione di etichette abbinate ad ogni portata: a me ha fatto assaggiare vini strepitosi, giusto dopo l'emozione della visita alla cantina, una delle più belle e fornite d'Italia, con i migliori cru italiani e francesi, distillati di pregio, annate storiche in grado di stupire appassionati ed esperti.

Il punto è questo: quando "arrivate" (perché ci si arriva, non si va) al San Domenico capite cosa è *un classico*. Qualcosa cui ci si aggrappa, tenacemente, per generazioni, nella certezza, nella speranza, che qualcosa, almeno, rimanga del tempo che, inesorabile, scorre: la magia, la forza di un insieme di sensazioni che ci riporta sì a chi siamo stati, ma anche a chi potremmo essere. La cucina, la grande cucina, come tutta la grande arte, è esattamente questo.

E, ora, lasciatemi tornare alla mia *canard*, prima che si freddi. Non sia mai.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Passato e futuro. A fianco Massimiliano Mascia in cucina, rappresenta la continuità e il futuro del ristorante; sotto, uno dei piatti storici, la Torta fiorentina Nino Bergese (il maestro che ha avviato il ristorante) con sorbetto alla pera

Le specialità. Qui sotto, una selezione di cognac rari della sontuosa cantina del ristorante, dove sono gelosamente custoditi veri e propri tesori dell'enologia nazionale e internazionale, migliaia di bottiglie di annate rare e preziose; e uno scorcio dei tavoli pronti con opere d'arte alle pareti.

Il meglio della cucina. Sopra Valentino Marcattilii prepara la rara canard à la presse (sulla destra la tipica pressa d'argento) sotto gli occhi del sommelier Francesco Cioria; sotto il *signature dish*: Uovo in raviolo "San Domenico"®

CENE A QUATTRO MANI

Una mostra e grandi chef

L'anno di festeggiamenti sarà segnato da una mostra nel Museo Civico di San Domenico, proprio di fronte al ristorante, con le immagini fotografiche che ripercorrono le tappe fondamentali di questi 50 anni, i personaggi famosi tra attori, politici, imprenditori e amici che si sono susseguiti nelle sale.

E da una serie di cene a quattro mani. Il primo sarà Michael White (Marea, NYC), che ritorna alle sue origini: ha lavorato nelle cucine del San Domenico per sette anni al fianco di Valentino Marcattilii. Poi sarà la volta di Giancarlo Perbellini, a luglio dal Geranium di Copenaghen il Sous Chef Arthur Kazaritski torna per cucinare con i suoi mentori Mascia e Marcattilii. In autunno a lavorare accanto ai due ecco Massimo Bottura, che qui è davvero di casa, mentre nel corso della quinta e ultima serata sarà protagonista Carlo Cracco.

Ristorante San Domenico di Imola, Via Sacchi, 1, Imola, Tel: 0542 29000, www.sandomenico.it

Tavole d'altri tempi

Basta show cooking, elogio delle cucine dove si cucina

Ci sono ristoranti dove si ritorna con una sicurezza: l'*evento* (la parola più perniciosa degli ultimi anni) è e sarà il cibo, cucinato secondo ricette collaudate, con materie prime di qualità eccelsa e secondo stagione, servito con consumata esperienza da camerieri che, quando chiederete delucidazioni su un piatto risponderanno con la affabile certezza di chi sa cosa vi arriverà e come è stato preparato, là in cucina. Ci sono ristoranti dove si respira quella sana atmosfera del pranzo borghese della domenica – che male c'è? –, dove il cibo, celebrazione di anima e concretezza, è trattato al massimo della potenzialità casalinga, senza inventare improbabili accostamenti, introdurre ingredienti mai visti, assenti dalla tradizione locale; dove ogni dettaglio è lì per sfidare il tempo: vedi mai che la vera avanguardia, a volte, sia conservare, non tradire, altro che futuristiche descrizioni di piatti che con bella velocità non vanno proprio da nessuna parte.

Manca, a mio parere, una guida di questi posti, luoghi nei quali cucina, servizio, tradizione, sono rispettati per lunga pratica, per cultura, senza badare a stelle e stelline. Attenzione: non parlo delle trattorie "come una volta" (che, spesso, sono più posticce dei ristoranti dichiaratamente, o disperatamente, *à la page*), ma di posti nei quali la qualità è palpabile senza strafare e chef di grido; luoghi con cuochi formati ed esperti che forse non avranno mai riconoscimenti Michelin ma che valgono certamente la solidità dell'esperienza: posti, insomma, nei quali si va a mangiare bene, e bando alle ciance. Li identifico (e credo che il nostro Davide Paolini, autore di un libro bello e sottovalutato come *Il crepuscolo degli chef*, sarebbe in gran parte d'accordo) con quei posti dove lo sfrigolio dei soffritti, il sugo non striminzito, il sapore riconoscibile delle pietanze sono una garanzia autosufficiente. E i piatti si chiamano, vivaddio, Lasagne al forno (solo la domenica!), come quelle, sublimi (come tutto il resto), ai Due Platani di Parma, o Bottarga di tonno rosso su patata lessa, per me uno dei piatti più riusciti, semplici e buoni (a tacer degli altri) del Gatto Nero di Torino, ristorante tra i migliori d'Italia, dove Andrea Vannelli prosegue da par suo la tradizione del padre, o Tagliatelle all'uovo ai quattro sughi del Cavour di Villafranca di Verona (che vi serve anche la pearà come si deve e una zuppa inglese memorabile). O come Il Cigno dei Martini di Mantova nel quale l'eleganza, con tanto di papillon, di Tano corrisponde a quella dei piatti, come il Castelletto (la floreale Clemi) a Pedeguarda, l'austera romanità del Moro a Fontana di Trevi, le rassicuranti esperienze della Pesa (a proposito di zuppa inglese: ne fanno una super) o di Masuelli a Milano, la ricercatezza senza disarmonie del Grop di Tavagnacco e così via. Non si possono elencare tutti: ma credo l'idea sia chiara. Ci sono cucine dove si cucina per gente che va al ristorante perché vuole mangiare bene. Non è mica poco: in un'epoca di social-nientismo digitale, la concretezza del cibo fatto come si deve è uno sgarbo controtempo che è sempre più bello fare.

—**S.Sa.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritrovo della borghesia. Lo staff dello storico Gatto Nero di Torino. nella sala di corso Turati. A destra Gilberto Vannelli (scomparso recentemente all'età di 81 anni); adesso è il figlio Andrea, eccellente sommelier e conoscitore di vini particolari a guidare il ristorante

PANORAMA

FERRAGAMO PARFUMS

Pop up store in Centrale a Milano

Salvatore Ferragamo Parfums approda alla Stazione Centrale di Milano dove apre il primo pop up store italiano completamente dedicato all'universo olfattivo della maison e alle sue fragranze uomo e donna. Nello spazio di 20 metri quadri i viaggiatori potranno anche scoprire in anteprima la nuova essenza maschile creata con il maître parfumeur Antoine Maisondieu.

A LONDRA

Da Harrods il nuovo Tiffany Blue Box Cafe

Dopo il debutto a New York, al secondo piano dello storico negozio di Fifth Avenue, Tiffany ha aperto un nuovo Blue Box Cafè, questa volta all'interno di Harrods, il department store del lusso più famoso di Londra. All'ingresso, una scatolina (box, appunto) in versione gigante e una riproduzione (in versione miniatura rispetto all'originale), dell'Empite State Building, tra i simboli di New York, la città dove nacque uil marchio di gioielli oggi parte del gruppo francese Lvmh.

BEAUTY

Pack senza plastica per i cosmetici bio

L'Associazione internazionale che tutela la cosmesi bio e naturale, Natrue, promuove l'eliminazione della plastica dalle confezioni dei cosmetici mentre proibisce già l'uso delle microplastiche. Dal 2017 è partner del progetto europeo Urbofin per la trasformazione dei rifiuti solidi urbani in pack ecosostenibili per la cosmesi.

CO-BRANDING

Chiara Ferragni per il packaging degli Oreo

Difficile credere che gli Oreo cookies facciano parte della dieta giornaliera di Chiara Ferragni, da sempre molto attenta alla linea: ogni biscotto ha oltre 50 calorie. Ma tant'è: l'imprenditrice digitale ha firmato uno speciale packaging per i biscotti e lanciato una capsule di abiti in co-branding con Oreo. Più della bilancia poté il marketing.