

■ VERACE

Gianfranco Vissani, patron del Vissani di Baschi (Terni).



ALTA CUCINA VISSANI E PIERANGELINI, DUE GRANDI CHEF A CONFRONTO

Scusate se vi prendiamo per la GOLA

Uno affronta la vita a morsi, l'altro in punta di forchetta. Qui raccontano i loro segreti: dai prezzi (spesso criticati) dei piatti che cucinano ai clienti (famosi) più difficili. E confessano: a volte anche noi scappiamo in osteria.

■ di STEFANO LORENZETTO



Gianfranco Vissani prende la vita a morsi, Fulvio Pierangelini in punta di forchetta. Uno parla come mangia, l'altro mangia come parla. È una festa per gli occhi e per le orecchie mettere a confronto i due più grandi cuochi del Belpaese, appena incoronati ex aequo (è la prima volta) dai *Ristoranti d'Italia del Gambero rosso* (96 punti) e dalla *Guida dell'Espresso* (19,5 ventesimi). Ma è anche un'impresa che ricorda quella tentata nel 1976 da Nino Nutrizio, direttore della *Nozze*, per dimostrare a Enrico Berlinguer, durante una *Tribuna politica*, che il compromesso storico non s'aveva da fare: cuocere contemporaneamente spaghetti e riso nella stessa pentola.

Umbro di Civitella del Lago il primo, laziale di Roma il secondo, l'unica cosa che i due campioni della buona tavola hanno in comune è la gavetta. «A Ste', ma te ce lo sai che a 12 anni stavo già a spalare il carbone dentro le cucine di Villa Madama?», interroga il patron del Vissani di Baschi (Terni). «Io da ragazzino di giorno passavo lo straccio in un negozio di giocattoli, poi la sera andavo a vendere le bambole in piazza Navona e siccome riuscivo a piazzarle tutte ebbi la promozione a commesso» rievoca il proprietario del Gambero rosso di San

Vincenzo (Livorno). Due modi diversi di dire la stessa cosa: hanno sudato 40 anni per agguantare questo traguardo.

Siete primi sulle guide italiane, ma i francesi della Michelin non si sono ancora decisi a darvi le tre stelle, solo due.

Vissani. Ho lavorato 15 anni senza che gli ispettori della Michelin venissero a trovarmi.

Pierangelini. Ho avuto la prima stelletta quattro anni dopo che avevo aperto e ho dovuto aspettarne altri 13 per la seconda.

Non arrivano neppure i 20 ventesimi sulla «Guida dell'Espresso». C'è sempre quel mezzo punto in meno.

P. Non voglio averli. Meglio conservarsi un margine di miglioramento.

V. La perfezione assoluta non è per questi tempi. Va bene così.

Dipendesse da voi, chi premereste?

V. Heinz Beck della Pergola di Roma, Massimo Alajmo delle Calandre di Rubano, Annie Foalde dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, Nadia Santini del Pescatore di Canneto sull'Oglio, Davide Scabin del Combal Punto Zero di Rivoli.

P. Non vado per ristoranti. Nel giorno di riposo preferisco rimanere in famiglia.

Molto diplomatico.

L'anno scorso sono stato da ▶



■ SOPRAFFINO

Fulvio Pierangelini, proprietario del Gambero rosso di San Vincenzo (Livorno).



«Anna Falchi e Ricucci hanno preteso il meglio del meglio poi si sono lamentati dei costi»

Vissani

► Pinchiorri, al Pescatore, alle Calandre e all'Ambasciata di Quistello. Mi sono trovato bene in tutti e quattro.

Da chi avete imparato a cucinare?

V. Dal compianto Giovanni Gavina, chef all'Excelsior di Roma d'inverno e all'Excelsior di Venezia d'estate.

P. Dai cuochi del villaggio turistico Riva degli Etruschi di San Vincenzo, dove facevo l'istruttore di vela.

L'Ansa vi ha proclamati il Coppi e il Bartali della moderna ristorazione. Chi dei due passa la borriaccia all'altro?

P. Gianfranco la passa a me, io la passo a lui. Ci siamo sempre aiutati.

V. Preferisco Cric e Croc.

Però i ristoranti pluridecorati hanno la sala vuota e la cantina piena.

V. È un momentaccio. La moneta unica e il terrorismo islamico non c'entrano niente. La crisi è cominciata nel 1991 con la prima guerra del Golfo. S'è spenta la voglia collettiva di divertirsi. Oggi sono piene solo le trattorie da 20 euro. È lì che vanno i clienti danarosi. Quelli che amano spendere poco.

Nel vostro ambiente c'è un detto: «La cantina deve mantenere la cucina».

P. Per me la cantina è un servizio, non una fonte di reddito. Lavoro nella zona del Sassicaia ma sono un cuoco, mica un vinatiere. Devo guadagnare sul cibo. Io non ho ancora capito come si fa il ricicraggio su una bottiglia. Non ne sono capace.

V. Nel 1989, su 100 lire che aveva in tasca, l'italiano ne spendeva 75 al ristorante. Adesso arrivano solo i gourmet intransigenti che cercano il vino del 2010 e a 10 euro.

Qual è la bottiglia più economica che avete in cartà?

P. Il Val di Cornia rosso da 16 euro.

V. Il Ronchi di Ciella Rapuzzi da 20-25 euro.

Vissani, perché s'ostina a rifilare bottiglie carissime agli ingenui che le dico-



OLYMPIA

no: «Per il vino faccia lei»? Anna Falchi e Stefano Ricucci sostengono che ha fatto saltar fuori un conto da 1.600 euro, appioppandogli un gran vino che loro non avevano neppure scelto.

V. Quando magnano, gli italiani non guardano mai i prezzi. Vanno a recchia. Ma se te vai a recchia, poi paghi. La Falchi e Ricucci erano venuti a provare il pranzo di nozze. «Voglio il meglio del meglio» ordina lei. «La miglior enologia del mondo» incalza lui. Mi chiede 18 bottiglie di champagne Clos de Goisses del 1990. Ma avete appena 28 invitati, gli obbietto io, 12 bottiglie bastano e avanzano. E Ricucci: «Me vojo fa' la cantina». Così pretende anche 12 Château Pétrus da 2 mila euro l'uno, 12 Montrachet, 12 La Tâche, 12 Château d'Yquem. Alla fine solo di vino venivano fuori 69 mila euro.

Spiccioli.

L'INTERVISTA

■ BUONGUSTAI

Anna Falchi e Stefano Ricucci. Sotto, suor Germana. In basso, il presidente Ciampi.



«Conservo una foto di suor Germana mentre mi bacia».

Pierangelini

«Lo saprà Ciampi che il pecorino di Farindola si fa col caglio di maiale?»

Pierangelini

Non è finita. Pretende pure che al banchetto nuziale prepari i miei 30 tipi di pane. Gli spiego che non posso cuocerli al ristorante e poi farli viaggiare per quattro ore, sarebbero immangiabili. «Io compro tutto» replica lui. Perciò gli metto in conto 28 mila euro di forno professionale da montare nella villa all'Argentario. Totale: 137 mila euro. Dopo qualche giorno mi telefona Anna Falchi dalla Cina: «Ma sono preventivi da fare?». Bella mia, le ho risposto, comincia a togliere la costruzione del forno, un po' di cantina, i menu scenografici col pesce crudo e i tipi di caviale più raro, i bicchieri di cristallo Riedel che si rompono solo a guardarli anche se li incartiamo uno per uno per il trasporto, e vedrai che spendi come Enrico Mentana. Invece lei che fa? Non mi chiama più e insomma sui giornali che Mentana non abbia neppure pagato il pranzo di nozze.

P. A giugno la Falchi ha chiamato anche me per venire a cena con Ricucci. Ma il ristorante era completo.

Suor Germana mi ha spiegato che finirete tutt' e due all'inferno: «Moralmente è un delitto spendere più di 100 euro di ristorante, al massimo si può arrivare a pagarne 40. Una sola volta ogni due ►

STEFANO RICUCCI/CONTRASTO

L'INTERVISTA

■ CIBO & POLITICA

A sinistra, il cuoco personale di Berlusconi, Michele Persichini. Sotto, Danilo Tornifoglio dell'osteria Strabacco di Ancona. In basso, Vissani e D'Alema a «Porta a porta».



► anni, però, altrimenti si fa peccato».

V. Con suor Germana ho fatto due puntate a Domenica in. Ha vinto sempre lei. Si vede che è migliore di me.

P. Conservo una foto di suor Germana mentre mi bacia.

Un mio collega ha sempre scritto che sotto 150 euro mangia, fino a 100 si guarda anche intorno, oltre i 100 esige la perfezione. Quindi voi dovrete essere perfetti. Per esempio: stirate la tovaglia in tavola o la mettete giù col piegone che s'è formato nell'armadio?

V. Le mie tovaglie sono di lino. Sete di lino, non canapone di lino. Costano un sacco di soldi. Le faccio stirare sul tavolo col ferro portatile.

P. Le mie sono in lino di fiandra, un tessuto vivo che va stirato da umido. Ma la piega resta.

Andate mai per osterie?

V. Sempre. Da Strabacco ad Ancona per il ciauscolo e la bistecca. O al Bacco Felice di Foligno.

P. Quando ho voglia di tortelli o di una zuppa di farro, vado all'osteria Magona di Bolgheri, dove mangio bene con 30 euro.

Se entra qualcuno nel vostro ristorante e vi chiede un piatto di riso bollito e una brocca d'acqua di rubinetto, voi che fate?

V. Glieli do. Ma poi non me deve rompere e cazzo sul conto.

In che senso?

Nel senso che gli metto il prezzo equivalente a un primo piatto.

P. Gli chiedo se è venuto a prendermi per i fondelli. Se invece è un poveraccio, offre la casa.

A Nadia Santini del Pescatore è capitato: l'ha accontentato.

V. Era un ispettore della Michelin, mi ci gioco le palle! Vogliono vedere come servi due uova al tegamino o l'acqua minerale.

Verificano la temperatura?

«No che non prenderei il posto del cuoco di Berlusconi»

Pierangelini



PAOLO TREBANI/CONTRASTO

«Io vado da Strabacco, ad Ancona, per mangiare il ciauscolo e la bistecca»

Vissani

«D'Alema è venuto da me un bel po' di volte. E ha sempre pagato»

Vissani

Ma no, come gliela versi nel bicchierino. E dire che in Francia te la sbattono sul tavolo. A me è capitato sia da Alain Ducasse sia da George V.

Quanti coperti fate in media nel vostro ristorante in un mese?

P. Sul mare si risente della stagionalità. D'inverno, escluso il weekend, sono più quelli che lavorano, dieci dipendenti oltre a mia moglie e io, dei clienti che mangiano. Per anni ho dovuto cucinare in case private e aziende. Curavo i ricettari dei grandi industrie alimentari. Ho firmato hamburger, polli, maiali. Mi scioppavo 500 chilometri ogni martedì per provare un polpettone e tenere in vita il Gambero rosso. Nessuno l'ha mai saputo.

V. Quando c'è lavoro, faccio anche 20 coperti al giorno. I mesi peggiori sono gennaio, febbraio e agosto.

I maligni dicono che col suo ristorante alla fine dell'anno ci rimette.

È vero, sono in remissione totale. Provano loro a tenere aperto con 33 persone a libro paga. Ho quattro dipendenti solo

per l'ufficio. Se non facessi qualche banchettino fuori...

Che genere di banchettino?

Pranzi di rappresentanza per privati, ditte, enti.

Ministeri.

Anche robetta, come la cena da 10 euro a testa, con 150 tipi di frittate, per Francesco Rutelli.

Organizzata da Claudio Velardi, già capo dello staff di Massimo D'Alema a Palazzo Chigi.

Esatto.

Quante volte è venuto D'Alema a mangiare nel suo ristorante?

Un bel po'. E ha sempre pagato.

Prima che lei diventasse il cuoco di fiducia del presidente del Consiglio diossino, il suo locale sembrava un saloon del Far West, con la staccionata per i cavalli e il segnapunti del campo di bocce. Funzionava con un generatore di corrente.

Falso. L'elettricità me la portarono nel 1985, pagando 32 milioni di lire. Ero stato costretto a vendermi la Guzzi Lario ►

► 650 per comprarmi quel generatore. **Ma il famoso risotto alla D'Alema di «Porta a porta» è buono o no?**

Quello cucinato da me sì. Quello di D'Alema è da vedere.

Prenderebbe il posto di Michele Persichini, chef personale di Silvio Berlusconi?

No. Però Michele è mio amico.

E lei, Pierangelini?

Neanch'io.

Preferite avere a che fare con Edoardo Raspelli, che vi ha scoperti entrambi, con

orso. Chi mi conosce sa che è vero esattamente il contrario.

V. Io vengo dalla terra.

Questo s'era capito.

C'è gente che legge i piatti di pesce e poi si porta la mano a visiera sulla fronte, alla maniera degli indiani, come per dire: «Ma er mare andò sta?». Ah, io gli scampi freschi di giornata li pago 125 euro al chilo, il branzino di paranza 110, le triglie 75, che ve credete? Possono sbagliare anche i ristoratori. Non siamo ge-

boratori siano più attenti, più severi, più ordinati. La cucina ti dà, ma deve anche prendere.

P. Litigare mai. Urlare infinite volte al giorno. Passo più tempo a sgolarsi che a fare.

Vissani, è vero che lei una volta s'arrabbiò con sua moglie per una cottura sbagliata e le tirò una bistecca in faccia?

Che sta a scherzare? Al massimo avrò battuto un pugno sul tavolo.

Le pare giusto che io paghi 200 euro per mangiare piatti preparati dal suo chef

pite niente. Sandro Ciotti mi raccontava che nel 1942 una marea di scribacchini s'improvvisarono cronisti sportivi perché era scoppiata la mania del calcio. Nel 1990 è accaduta la stessa cosa per la cucina. Siete diventati tutti esperti.

Pierangelini, lei va poco in tv.

Nonostante mia madre m'abbia partorito in via Teulada 52, praticamente dentro la Rai, evito le trasmissioni dove la gastronomia è asservita al folclore. Per me il cibo è un fatto storico-sociale. Non vor-

carta delle musiche. E se un avventore chiedeva Mozart e quello del tavolo accanto Sinatra?

Aspettavano il loro turno. Avevo un addetto allo stereo.

Se è per quello aveva anche un pianoforte a coda e l'enciclopedia Treccani, nel ristorante.

Li ho ancora. Nella sala Treccani sono arrivato a 80 volumi. Peccato che un cliente, nel tentativo di consultarne uno, mi abbia buttato per terra le bottiglie di Bas

lo so solo che il topinambur rosso adesso mi tocca importarlo dalla Francia e costa un occhio della testa.

Voi inneggiate ai prodotti del territorio, però un mese fa, agli imprenditori di Chieti che gli magnificavano le specialità dell'Abruzzo, Carlo Azeglio Ciampi ha fatto intendere che dovevano smetterla di parlargli della ventricina di Carunchio e del pecorino di Farindola e alzare il tono del dibattito.

P. L'enogastronomia è il primo motivo

Enzo Vizzari dell'«Espresso», con Paolo Marchi del «Giornale», con Camillo Langone del «Foglio» che è ossessionato dalle forme dei piatti e delle cameriere, o con qualche altro critico?

V. Sono quattro molto forti.

Ho capito: li temete.

P. Ho rispetto.

V. Me medesimo.

Vi unisce l'eccellenza in cucina e il brutto carattere. Per diventare grandi bisogna essere scorbutici?

P. Se mi pestano i piedi, io reagisco. Non mi disturba essere dipinto come un

sùcristi. Mettiamoci un po' d'umiltà noi e un po' i clienti, va bene?

Pierangelini, lei detesta a tal punto la sua categoria che appese un cartello fuori dal ristorante diffidando i colleghi dall'entrarvi al solo scopo di copiarle i piatti. Se n'è mai pentito?

Accadde vent'anni fa, in seguito a una serie di fatti spiacevoli. Non ero ancora famoso e non mi sentivo tutelato. Il biglietto rimase esposto tre giorni. Fu una reazione scomposta. Non so se lo rifare.

Quante volte vi capita di litigare col vostro staff?

V. Spesso. Pretendo che i miei colla-

giapponese Shinichi Mori, da sua sorella Lucia Paola o da suo figlio Luca, mentre lei gigioneggia in tv?

Mori sta con me da 20 anni. La squadra è la stessa che spignatta quando in ristorante ci sono io. Alcuni giorni della settimana devo per forza lavorare fuori, altrimenti sono guai.

Perché a «Linea verde», invece di mostrare le ricette, si ostina a fare le interviste? Non è il suo mestiere.

Voi giornalisti di materie prime non ca-



Piaceri della Gola: www.panorama.it/piaceri/gola

rei dare la sensazione di prendermi troppo sul serio, ma detesto il ruolo di macchietta in show che presentano menu afrodisiaci.

Carta dei cibi, carta dei vini, carta degli oli, carta delle acque minerali, carta dei caffè: non vi sembra che i ristoratori stiano esagerando?

V. Carta dei tè, carta dei cioccolati... Hai ragione. Non dirlo a me, che le carte me le faccio ancora stampare dal tipografo.

P. Moda ridicola. Io ho solo la carta dei vini e quella dei distillati.

Vissani, lei anni fa esibiva persino la

Armagnac che ci avevo messo davanti.

Un sapore da non portare mai in tavola, neanche a casa.

P. L'olio al tartufo.

V. Il branzino congelato.

Qual è il cardine della cucina?

P. L'olio.

V. La patata.

La patata? Perciò se Cristoforo Colombo non avesse scoperto il Nuovo mondo non esisterebbe la cucina.

In Italia c'era già il topinambur. Avremmo continuato a usarlo.

Ma non viene dalle Americhe anche quello?

per cui i turisti vengono nel nostro paese. Vedere il pecorino di Farindola solo come un formaggio è assai riduttivo. C'è una storia incredibile, dietro. Lo saprà il presidente che si fa col caglio di maiale? Se non si sa questo, non si sa niente.

V. Così ha detto Ciampi? Non ci posso credere! Quegli imprenditori gli hanno presentato il meglio dell'economia nazionale, il frutto più nobile del lavoro. A me ricordano le vecchiette che a Pasqua portavano sei uova in chiesa per farle benedire. E la nostra cultura, è la nostra vita. Quello che l'Italia rappresenta nel mondo. ●