

ZONFA, NUOVA STELLA MICHELIN: "VIVA I PIATTI SEMPLICI"

27 Novembre 2011

L'AQUILA - William Zonfa oggi è il più famoso chef dell'Aquila.

Da due settimane ha ricevuto uno dei riconoscimenti più importanti per la carriera di un cuoco di alto livello: una stella dalla celeberrima guida gastronomica francese Michelin.

"Quando cucino mi ispiro a mia nonna, amo i piatti semplici, della terra, perché sono all'origine della nostra vita", racconta ad *AbruzzoWeb*.

Zonfa lavora alla Magione Papale da luglio 2010, in quella che ora si può definire la sua reggia. Prima del restauro era un vecchio mulino, le ristrutturazioni dell'edificio erano iniziate prima del terremoto del 6 aprile 2009, ma la tragedia ne ha ritardato la conclusione.

"Qui - racconta - sono cresciuto moltissimo e ho potuto esprimere tutta la mia creatività. La Guida Michelin mi ha dato un riconoscimento che mi ha reso famoso in tutto il mondo, ma mi sarebbe piaciuto che gli aquilani, miei concittadini, si fossero accorti della mia cucina molto prima".

William ha trent'anni, una vita dedicata al gourmet, ha viaggiato tra l'Europa e il Giappone attingendo conoscenza e traendo ispirazione per i suoi piatti. Lavorando al fianco dei più grandi chef del mondo ha appreso le più sublimi arti culinarie.

"Il ristorante è anche mio - spiega Zonfa - ma se non ci fosse stata la famiglia Serpetti non avrei saputo portare avanti l'attività. Sono uno chef!".

E l'incontro avviene proprio nel ristorante, davanti a una vetrata che isola dal freddo autunnale. Qui William, nella divisa bianca che porta il suo nome, racconta un po' di sé e della sua professione.

Come si è avvicinato all'arte culinaria? È una passione che è nata con lei o l'ha scoperta nel tempo?

Da ragazzo pensavo che questo fosse un lavoro da donne, non immaginavo che un uomo si potesse dedicare alla cucina. Avevo un amico, però, che studiava a Roccaraso (L'Aquila) all'istituto alberghiero. Quando ho finito le scuole medie avevo le idee confuse riguardo la scuola superiore da scegliere, così ho deciso di seguire questo mio amico e mi sono iscritto insieme a lui. Studiando mi sono reso conto che una scuola del genere dà le basi per imparare a cucinare, ma senza l'esperienza non si va da nessuna parte. Cucinavo sì, anche bene, ma era un tipo di ristorazione semplice.

Quand'è che ha deciso di cambiare il tipo di cucina? Quando si è avvicinato al gourmet?

La mia vita ha avuto una svolta quando sono andato in Germania. Siccome avevo terminato gli studi ero obbligato a fare il servizio di leva, l'avrei potuto evitare solo stando lontano dall'Italia per sette anni. Si può dire che sia stata una fortuna, perché in Germania sono andato a lavorare per i big gourmet, tre stelle della Guida Michelin. È da qui che la mia vita ha subito una svolta. Sono stato allievo di Alain Duchasse, che mi ha fatto conoscere l'alta cucina e mi ha fatto scoprire che questo è il mio vero amore. Dopo la Germania ho viaggiato molto, sono stato in Francia e Giappone. Tornato in Italia ho lavorato per due ristoranti bistellati: nel primo locale, il Pellicano di Porto Ercole (Grosseto), sono stato allievo dello chef Antonio Guida, poi sono andato a Ischia (Napoli), nel ristorante il Mosaico, dove ho incontrato un altro eccellente cuoco, Gaetano Di Costanzo. Lavorare con queste due persone è stata un'esperienza incredibile.

Quando ho ricevuto la stella della Guida Michelin sia Di Costanzo che Guida mi hanno contattato per congratularsi con me. Insieme a loro mi ha chiamato anche Niko Romito, un altro chef bistellato di Rivisondoli (L'Aquila). È stato un motivo di grande orgoglio.

Dopo tutte queste esperienze e collaborazioni avrà sicuramente avuto modo di delineare le peculiarità della sua cucina. Quali sono le sue caratteristiche principali?

Tutti i piatti esprimono il mio carattere e la mia padronanza dietro i fornelli, ci sono piatti che mi disegnano, ma se vedi il mio

menu non ci sono carni pregiate né nobili; la mia priorità non è neanche la bellezza, ma il gusto. Trovarsi sotto il naso un piatto molto bello influenza l'ospite: mentalmente viene condizionato dall'aspetto visivo ed è portato a pensare che un piatto bello sia anche molto buono, ma spesso non è così. Io voglio che i miei ospiti trovino beltà e gusto in egual maniera.

Chiunque mangi i piatti che cucino trova pochi ingredienti, tre o quattro al massimo, ma cerco di far esprimere il maggior gusto possibile da ogni elemento che uso. Alla base c'è una grande tecnica, ma la tecnica serve a poco se non c'è il gusto e il sodalizio tra i sapori.

Inoltre un mio piatto deve avere tutti i tipi di consistenza, croccantezza, morbidezza, fibrosità; ci dev'essere anche un perfetto equilibrio dei valori nutrizionale, non dev'essere mai troppo grasso né troppo magro, perché il grasso serve sia per il gusto sia come elemento nutrizionale.

Come funziona per lei la realizzazione di un piatto? Quando ha l'ispirazione?

L'elaborazione di un nuovo piatto non è affatto una cosa semplice. Mi sento particolarmente ispirato durante la sera, quando i clienti vanno via e rimango solo. A volte, invece, penso a qualche pietanza nuova parlando con le persone. Loro, senza rendersene conto, dicono cose che mi illuminano, mi fanno immaginare accostamenti ai quali difficilmente avrei pensato, e quindi nella mia mente mi figuro il gusto e decido a priori dove voglio arrivare, il piatto che voglio ottenere. Dall'idea alla realizzazione, però, ci passa un abisso e alla fine il prodotto finito non è mai identico all'idea originaria.

Una fonte di grande ispirazione è anche mia nonna, con i suoi ingredienti semplici, della terra, che ripropongo così come sono, donando però leggerezza e contestualizzandoli all'epoca in cui ci troviamo.

Chi è il fortunato che prova per primo i suoi piatti e magari li critica?

Prima di tutti, i miei piatti li provo io e vedo quanto il sapore reale rispecchi quello che avevo in mente. Se si discosta troppo, continuo a sperimentare, se invece mi soddisfa li propongo ai miei secondi chef, ma non solo: ottimi pareri arrivano anche dagli ospiti e dagli amici. Loro non hanno il palato tecnico, sono più genuini e il loro parere è più obbiettivo.

Che cosa reappresenta per lei la creazione di un nuovo piatto?

La creazione di una pietanza nuova per me è fonte di grande soddisfazione, è come se fossi una mamma con un figlio, è venuto da me, l'ho pensato e realizzato, come volevo io.

Va spesso a mangiare in altri ristoranti?

Cerco di provare tutti quelli della regione, mi piace oscillare "dalle stelle alle stalle" e non sono mai una persona critica. Ovviamente mi piace mangiare bene, ma sia quando mangio bene che quando mangio male non esprimo mai un giudizio, soprattutto quando qualcosa non mi piace. A meno che non sia una persona con cui ho confidenza, che sono certo prenderà le mie critiche come costruttive e non come un affronto alla persona.

In questi anni, i ristoranti stanno vedendo un ritorno alla cucina casereccia, basata su ingredienti poveri e spesso tipici del luogo dove ci si trova. A cosa attribuisce questo ritorno alle origini?

Volente o nolente noi veniamo dalla terra. La nostra cultura nasce dai piatti poveri, quelli che ci hanno fatto crescere, che cucinavano le nostre nonne o le nostre mamme. Ci immergiamo negli odori e nei sapori di quando eravamo bambini. Non è facile immedesimarsi nella cucina "moderna" perché non ci appartiene, non appartiene ai nostri luoghi, spesso non ci si rende conto di questa impersonalità delle pietanze. La cucina povera non morirà mai perché è un valore intrinseco delle persone, anche se spesso non si sa.

Qual è un piatto che la rappresenta particolarmente?

È un piatto ispirato da mia nonna. Lei mangia spesso le uova perché le aveva freschissime direttamente dalla gallina, ovviamente a costo zero. È un uovo cotto a 66 gradi centigradi per 45 minuti. Non diventa veramente sodo perché l'albume rimane morbido e il tuorlo crudo. Lo servo in un assai di patata fatto con un brodo di buccia di patata e una patata intera e lo incornicio con un anello di patata croccante. Sopra ci metto solo un pizzico di sale e polvere di peperone arrostito.

Con quale piatto una donna potrebbe davvero conquistarla?

Non è un piatto la cosa che mi conquista, anzi! Ovviamente se è qualcosa di buono ben venga, ma quello che mi stupisce è la cultura culinaria. Magari la persona è un avvocato o una commessa, ma se sa tenere un discorso di cucina con me, mi

rapisce. Mi piace tantissimo parlare di chef, di ristoranti e di ricette e mi piace altrettanto farmi stupire dalle conoscenze altrui. Soprattutto quando non me lo aspetto.

Come ha reagito quando ha ottenuto la sua stella sulla Guida Michelin?

Sono stato felicissimo, sia per una mia soddisfazione personale, sia perché dopo 50 anni ho riportato la Guida Michelin all'Aquila. L'ultimo ristorante a conquistarla era stato Le Tre Marie nel 1954. C'è una cosa che purtroppo mi fa anche arrabbiare. Ho ottenuto questa stella non per quello che farò in futuro, ma per quello che ho fatto in passato, nessuno però se n'è mai accorto. Anche i miei clienti abituali davano per scontata la mia cucina, non pensavano fosse un valore aggiunto per la nostra città. Dovevo conquistare questa famigerata stella per far svegliare gli aquilani!

C'è qualcuno con cui vuole condividere il raggiungimento di questo traguardo?

Ci sono alcune persone che sento il bisogno di ringraziare, in primis tutte quelle che mi hanno permesso di portare questo progetto all'Aquila e soprattutto la famiglia Serpetti, che mi ha lasciato carta bianca sulle scelte di cucina e ha permesso alla mia creatività di avere tutto lo spazio necessario.

Visto il periodo autunnale e l'inverno sempre più vicino, con quale ricetta vuole salutare i lettori di AbruzzoWeb?

Io proporrei una polenta croccante su crema di porri, caciocavallo e guanciale croccante. Un piatto ricco, gustoso e adatto ai nostri meno dieci gradi!