

Le interviste.

Il cibo visto come **patrimonio ed espressione della propria terra**. Un concetto fondamentale per gli chef stellati. Da quello campano a quello ticinese

Alfonso Iaccarino

“Si salta più in alto se come trampolino si usa la tradizione”

Si chiama cucina mediterranea, ma in realtà è una filosofia di vita applicata alla tavola. Ad impersonarla sono dietisti, sociologi, antropologi, ma soprattutto chef che attraverso prodotti a chilometro zero, accoppiamenti azzeccati e una leggerezza nei condimenti, hanno dato senso a questa strada del gusto che ha conquistato il mondo.

Uno di loro è sicuramente don Alfonso Iaccarino che rappresenta una collaudata e importante tradizione. Una tradizione però che negli anni ha accolto sensibilità diverse in cucina. Come quella di Dario Ranza, che sulla bontà del chilometro zero si batte da sempre. O quella Andreas Schwab, altro testimone ticinese dell'originalità a tavola.

ELISABETTA MORO

Adoro i piaceri semplici, sono l'ultimo rifugio del complicato. Questo paradosso di Oscar Wilde è la sintesi perfetta della filosofia di Alfonso Iaccarino, una delle stelle internazionali del food. Chef del ristorante Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui due golfi, un piccolo borgo di collina che guarda dall'alto in basso Sorrento e Positano. I due golfi in questione sono quelli di Napoli e Salerno. E proprio alla confluenza di questi due mari blu cobalto si colloca la penisola sorrentina, uno dei luoghi dove la natura sembra aver inventato la bellezza. E la bontà, visto che in queste terre bacciate dal sole e accarezzate dalle brezze di mare da qualunque seme nasce un capolavoro. Dal pomodoro cuore di bue che ha fatto la fortuna della caprese al limone locale che ha reso celebre il limoncello.

Chi nasce da queste parti si porta dentro una propensione naturale al bello e quel non so che di semplicità apparente che sono i tratti distintivi della scienza gastronomica di Iaccarino. E che gli sono valsi l'invito dell'Imperatore del Giappone Akihito a firmare il banchetto dei festeggiamenti per la nascita della principessa Aiko.

Il suo Relais G Chateaux è oggi considerato una tappa imprescindibile per chi vuole conoscere la tavola dell'Italia del sole. Quella dei sapori intensi e della dolce vita. Dove l'alta cucina viene usata come leva per sollevare un mondo di prodotti di eccellenza che fanno parte del lessico familiare di questo territorio, che da almeno due secoli è meta di un turismo che cerca un contatto vibrante con la natura.

E proprio di ospitalità si è sempre occupata la famiglia Iaccarino. Fin dalla fondazione, nel 1890, del primo albergo. Quello che Alfonso ha ereditato, assieme al nome, dal nonno. Allora si usava aggiungere il don in segno di rispetto. E anche se oggi non si fa più, molti continuano ad attribuirlo anche al nipote, che immancabilmente si schermitisce "il vero Don era mio nonno". Quello che tornato dall'America con un gruzzoletto decise che non

si sarebbe mai più allontanato dalla sua terra. E con un danaroso turista tedesco mise su la sua prima attività. Ma se il capostipite pensava in grande, il nipote non è da meno, visto che fin dall'adolescenza aveva deciso di portare l'haute cuisine dentro il suo mondo. Tanto che la notte rubava le chiavi del ristorante per cimentarsi in vertiginosi soufflé al cioccolato, che immancabilmente si sgonfiavano sotto i suoi occhi e quelli amorevoli della sua anima gemella, Livia. Insieme hanno costruito un'impresa che conta anche un ristorante a Macao, uno a Marrakech e uno al Grand Melià Villa Agrippina a Ro-

Il segreto nella pasta di Gragnano trafilata al bronzo, tre tipologie di pomodoro e l'olio extravergine d'oliva



“Ai miei colleghi sembravo un folle, ma non volevo scimmiettare la cucina francese”



L'ORTO SORRENTINO
Il 69enne chef Alfonso Iaccarino nella tenuta agricola di famiglia, Le Peracciole a Punta Campanella, acquistata negli anni '90 inizialmente per produrre olio proprio di fronte a Capri

ma. Un lavoro fatto con grande passione che si intreccia alla loro vita sentimentale e familiare. Non a caso oggi anche i due figli sono protagonisti di questa avventura. Mario, dopo aver studiato alla scuola alberghiera di Ginevra, è diventato il Maitre de Maison e Ernesto, con una laurea in Economia in tasca, è ai fornelli, dove ha già dimostrato di avere appreso dal padre i segreti di una cucina che trafigge. Il Vesuvio di maccheroni, il sartù di riso in sfoglia di melanzana, le mezzelune di maialino nero, il soufflé di mozzarella, il pesce spada gratinato alla lavanda, la pezzogna affumicata con maionese di agrumi. E un favoloso dessert dedicato al limone. Tradizione e innovazione nel piatto. Non a caso il menù ha in ex ergo una frase di Eduardo De Filippo che recita "Solo dopo aver studiato, approfondito e rispettato la tradizione, si ha il diritto di metterla da parte, sempre però con la consapevolezza che le siamo debitori, per lo meno, d'aver contribuito a chiarirci le idee. Naturalmente, se si resta ancorati al passato, la vita che continua diventa vita che si ferma ma, se ci serviamo della tradizione come d'un trampolino, è ovvio che salteremo assai più in alto". Il grande drammaturgo napoletano lo ha fatto con il teatro, Alfonso e Ernesto Iaccarino lo fanno con la cucina.

Non a caso uno dei cavalli di battaglia del ristorante, fin dalla sua apertura nel 1984, sono gli spaghetti alla Don Alfonso. Una grande pasta di Gragnano trafilata al bronzo ed essiccata lentamente, con tre tipologie di pomodoro, uno straordinario olio extra vergine di oliva e l'odore penetrante delle foglie di basilico. Oggi che questo piatto, secondo un'indagine Oxfam in 137 Paesi, è il più amato al mondo, è facile gridare al capolavoro. Ma per inserirlo nel menù di un ristorante di alta cucina ci è voluto coraggio. E quello ad Alfonso e Livia non manca. Allora andavano decisamente controcorrente. Era l'epoca in cui i ristoranti stellati usavano solo il burro, i fondi di cottura, i ristretti di carne. Tartufi e foie gras erano dei must. "Ai miei colleghi sembrava una scelta folle. Ma io non volevo scimmiettare la cucina francese. Così ho lavorato sulla tradizione del territorio che è fatta di biodiversità straordinarie. Perché noi abbiamo ricevuto il dono delle quattro stagioni". E che questa cucina a base di pesce, tan-

te verdure, pasta, latticini, vino e olio fosse un patrimonio agroalimentare e culturale eccezionale ne era convinto anche Ancel Keys, lo scienziato dell'Università del Minnesota che ha scoperto per primo i benefici di questo tipo di alimentazione.

Quando Keys venne portato la prima volta a pranzo al Don Alfonso dallo scrittore statunitense Gore Vidal, sobbalzò sulla sedia. Perché si rese conto che questa coppia di astri nascenti della gastronomia europea stavano aprendo una nuova strada alla cucina italiana. Alfonso rivelò i segreti dei suoi piatti gustosi e al tempo stesso lievi, compreso il trucco della besciamella all'extravergine. Per tutta risposta la star della scienza della nutrizione la inserì tra le ricette del suo libro "How to eat well and stay well. The mediterranean way", dove per la prima volta nella storia compare l'espressione "dieta mediterranea", coniato dopo anni di frequentazione della Campania, in opposizione alle diete iperproteiche del mondo anglo-americano. Da allora il Don Alfonso è l'acropoli della dieta mediterranea. Che nel 2010 è stata proclamata dall'Unesco patrimonio immateriale dell'umanità. E la Fao nel 2012 l'ha indicata come uno dei regimi alimentari più sostenibili al mondo, non a caso celebrata con un'intera settimana ad Expo, dal 14 al 20 settembre.

Ad inaugurare la kermesse sarà l'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa con la tavola rotonda "La ricetta della longevità" curata dal MedEatResearch, il Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea che presenterà in anteprima la Piramide Universale della Dieta Mediterranea. Tra gli ospiti, ovviamente, anche Alfonso Iaccarino, che racconterà il suo rapporto con Ancel Keys e per la gioia del pubblico dell'esposizione universale farà un cooking show. Di quale piatto? Naturalmente degli spaghetti alla Don Alfonso. Chi non potrà essere a Milano la mattina del 14 settembre, potrà ammirare la maestria dello chef in diretta streaming su www.unisob.na.it/expo. L'occasione è di quelle ghiotte visto che non si tratta di uno di quei cuochi che frequentano compulsivamente gli studi televisivi. Ad Alfonso, infatti piace, stare in cucina. O nella sua azienda bio di Punta della Campanella che affaccia vertiginosamente su Capri.



IL VESUVIO DI MACCHERONI
Timballo di pasta che unisce il meglio della gastronomia campana: pasta di Gragnano, pomodoro San Marzano, mozzarella



IL SARTÙ DI RISO
Il Sartù è una ricetta tipica della tradizione napoletana. Il nome deriva dal francese "sur tout", soprattutto. Al Don Alfonso è in sfoglia di melanzana



LA CIPOLLA RIPIENA
Un altro must di Iaccarino è la cipolla ripiena, con veli di cipolla cotti sotto la cenere con gamberetti, prosciutto di San Daniele e olive nere

La "filosofia"

LA TRADIZIONE

Solo dopo aver studiato, approfondito e rispettato la tradizione, si ha il diritto di metterla da parte, sempre però con la consapevolezza che le siamo debitori

L'INNOVAZIONE

È fondamentale stare al passo con i tempi, rinnovare, ma bisogna farlo mantenendo un'identità ben precisa, legata alla nostra storia, alla nostra terra

IL PATRIMONIO

Il cibo diventa patrimonio di una terra e ne è la sua espressione, al pari di un monumento o di una rappresentazione architettonica

I COLORI

Anche i colori sono pensati per esaltarli con la luce naturale del Mediterraneo, un modo per trasportare nella straordinaria atmosfera del Sud d'Italia

L'AZIENDA AGRICOLA

La grande cucina si fa nel campo, come i grandi vini in vigna. La mia parte dai sette ettari de Le Pieracciole, l'azienda agricola biologica di famiglia