

INTERVISTA IL “dietro le quinte” al Quartopiano

di Milena Zicchetti

Ad ispirare la sua arte sono stati quelli che lui definisce “maestri”: Gualtiero Marchesi, Mauro Uliassi, Gino Angelini, Vincenzo Cammerucci. Grandissimi nomi della cucina. Silver Succi, chef del Quartopiano Suite Restaurant di Rimini, si iscrive all’istituto alberghiero perché, oltre alla passione per la cucina all’epoca, dice, i motivi principali tra i giovanotti erano fondamentalmente tre: si gira il mondo, si conoscono tante donne e si guadagnano tanti soldi. La domanda a questo punto è sorta spontanea.



Silver Succi, è andata effettivamente così?

Le donne non ho avuto bisogno di cercarle perché proprio in quel periodo ho conosciuto quella che ora è mia moglie; i soldi non sono immediati e quando arrivano, se arrivano, è solo dopo tanto lavoro e sacrifici; viaggi non ne ho fatti, mi sono subito buttato sul lavoro. Quest’ultimo punto è sicuramente quello che più mi è mancato, non tanto per il viaggio inteso come divertimento, ma mi sarebbe piaciuto viaggiare di più per poter capire e scoprire le varie tipologie di cucina, nuovi mix di ingredienti, aromi...

Ha detto di essere sposato, se posso... sua moglie l’ha conquistata con la cucina?

No, se devo essere sincero, è lei che ha conquistato me. (Ride). Io credo molto nel valore della famiglia e penso che nella vita, il lavoro sia importante, ma molto di più avere dei legami e degli affetti solidi. Ci unisce poi la passione per la cucina... Anche lei devo dire che ai fornelli è brava, ci scambiamo a volte idee, proviamo insieme qualche nuova

ricetta...



AL LAVORO Silver Succi, chef del Quartopiano Suite Restaurant.

La prendo a volte come musa ispiratrice. Quando la domenica siamo a casa insieme, a volte diciamo: inventiamo qualcosa! E' importante sperimentare in cucina. Io mi porto dietro una certa esperienza, ho un certo bagaglio tecnico, quindi mi risulta un po' più facile. A volte, per il ristorante, prendo nuovi spunti anche da piatti che ho visto in giro e che mi sono piaciuti, da ricette che mi sono capitate tra le mani: da lì parto e vedo tutte le trasformazioni che posso apportare per creare un nuovo piatto. Questa continua evoluzione, non intesa di cucina, ma nel proporre sempre portate nuove (è la filosofia del nostro ristorante), ci permette di non stare mai fermi. Spesso accade che nuovi piatti vengano creati anche

direttamente in cucina assieme ai miei ragazzi: li ascolto tutti, dall'ultimo arrivato al mio secondo.

Mi ha parlato di evoluzione, la sua che tipo di cucina è?

Io ho vissuto il passaggio dalla cucina tradizionale alla nouvelle cuisine negli anni 70 e 80 con Gualtiero Marchesi, a quei tempi lavoravo con Gino Angelini (chef Riminese ora trapiantato a Los Angeles, ndr). Io ho cercato di tenere della cucina tradizionale e prendere dalla cucina moderna, quello che secondo me erano gli aspetti migliori di entrambe. Credo sia molto importante mantenere le caratteristiche della regionalità nella cucina e qui a Rimini, ma in Romagna in generali, piace molto la cucina locale e tradizionale. Certo, anche io ho sposato alcune tecniche particolari, come per esempio la cucina a bassa temperatura, ma perché ho visto che aiuta a gestire meglio il tempo libero e i tempi morti che a volte puoi avere in cucina. Sicuramente mi sento più legato ad una cucina tradizionale, ma la mia è un po' più leggera, meno grassa, con una presentazione magari insolita e cerco comunque di mantenere inalterato o, se possibile, esaltare il gusto, che deve sempre esserci. Un piatto deve sapere di qualcosa! Inutile vedersi servire un piatto bellissimo di aspetto ma che poi nella sostanza non sa di niente! Una volta qualcuno mi ha detto: un piatto non deve sapere né di te, né di chi l'ha fatto, né di chi lo presenta, deve avere un gusto tutto suo, una sua personalità. Ed è proprio questo che cerco di fare con tutti i piatti che presento, prediligendo poi la stagionalità dei prodotti e utilizzando tante materie prime locali.

C'è nella sua cucina un ingrediente che non può e non potrà mai mancare?

L'amore e la passione: necessari per fare bene questo mestiere. Quando queste due cose vengono a mancare, è il momento di cercare qualcos'altro da fare. Ai miei ragazzi in cucina dico sempre: quando si fa un piatto, che sia una ciambella, una tagliatella o un ragu, ci si deve mettere lo

stesso impegno e lo stesso entusiasmo che ci mettono quando fanno un piatto nuovo o stravagante. Un piatto, anche se semplice, dopo vent'anni lo devi fare sempre con la stessa voglia di fare, come fosse la prima volta. E poi è inutile: chi mangia lo sente se il piatto è fatto a modo o se è tirato via. Nella cucina ci sono dei passaggi da rispettare perché il piatto venga non solo buono, ma eccellente. Se questi passaggi li vuoi saltare o accellerare, il piatto verrà buono lo stesso, perché tutto è commestibile, ma non è come dovrebbe essere. Mai dare niente per scontato. Se dopo tanti anni sono ancora in cucina, vuol dire che credo ancora nel mio lavoro!

Bhé, sicuramente se il ristorante è stato menzionato anche sulla Guida Michelin, è indicativo. Speriamo possa essere un passo verso la stella per il suo chef...

Anche i ragazzi che lavorano con me a volte mi chiedono: come mai chef non hai la stella? Ho un buon livello di cucina, ma questo non basta. Per avere la stella occorre anche frequentare i posti giusti nei momenti giusti e soprattutto le persone giuste. Questo cosa vuol dire? Il dover prediligere il lavoro in assoluto, ma come dicevamo prima, si arriva ad un punto in cui ti dici che non c'è solo il lavoro, c'è anche la famiglia... e quindi, essere al posto giusto al momento giusto, vuol dire che quei pochi momenti liberi, li devi sottrarre alla famiglia e non è quello che voglio. E poi è anche una scelta... Io non ho mai frequentato certi ambienti anche perché non sono un uomo da palcoscenico, anche se qualche collega, come Vincenzo Cammerucci, tempo fa me lo propose...

Ha mai ricevuto un complimento che le ha fatto particolarmente piacere?

Il fatto che non mi piaccia molto apparire, vale anche rapportato al mio lavoro al ristorante, mi ha fatto stare molto dietro le quinte. Solo negli ultimi dieci anni sono riuscito ad uscire un po' di più, parlare con i clienti e sentire pareri sulla mia cucina. Ora ho capito che lo chef ha

una grande importanza e che alla gente piace vedere o avere un contatto con la persona che ha cucinato quello che sta mangiando o che ha appena finito di mangiare. Un complimento per me grande, che poi è più che altro una grandissima soddisfazione, è all'interno dell'ambiente lavorativo. Ragazzi che lavoravano con me che, dopo 10-15 anni, ancora vengono a trovarmi e mi telefonano, nonostante facciano anche loro tantissime ore in cucina e abbiano poco tempo libero. Non c'è cosa più bella che lavorare in un posto dove entri con il sorriso sulle labbra e dopo tantissime ore, esci di nuovo con il sorriso sulle labbra. A me piace lavorare così coi miei ragazzi... E' importante.

Immagini ora di avere un ospite importante: chi vorrebbe che fosse e, avendo carta bianca, quale piatto cucinerebbe?

Sicuramente un guru della cucina italiana... quindi chi meglio di Gualtero Marchesi? Sarei davvero molto felice e onorato della sua presenza, anche se la tensione sarebbe di certo a mille perché si sa, qualsiasi cosa io possa o voglia fare, non potrei mai essere al suo livello. Ho avuto modo di conoscerlo quando era a Milano, sono stato con lui per dieci giorni: è una persona che sa di tutto sulla cucina, però ha un garbo, una delicatezza... un signore. Che piatto potrei fare a Gualtiero Marchesi? Bella domanda... Avrei paura a fare qualsiasi cosa! Non andrei sicuramente a cimentarmi in piatti particolari, potrei proporre un piatto magari semplice, ma tradizionale, legato al nostro territorio. L'ideale sarebbe trovare un piatto della memoria, legato ai ricordi...

C'è un piatto che meglio rappresenta il suo ristorante?

Quello che spingo più di tutti ed è uno dei pochi che c'è quasi sempre e da diversi anni ormai, è il sandwich di sogliola o di triglia: nient'altro che due filetti di sogliola o di triglia a seconda della disponibilità, farciti ogni volta in maniera diversa e o racchiusi tra due fettine di pane tostato in modo che diano l'idea del sandwich, oppure panate con dei

cubetti di pane tostato per dare croccantezza al piatto.

Un piatto invece in cui lei si identifica?

Io sono più carnivoro. Provo emozione quando mangio un piatto che potrebbe essere una guancia di vitello, del brasato, un'anatra... Un qualcosa di succulento, di più grasso. Quello che più mi rappresenta è quindi un piatto autunnale... Cosa c'è di meglio di un bel piatto di carne accompagnato da un buon vino rosso?

Un'ultimissima domanda, di rito: lei, un'isola deserta e...

Mia moglie e nient'altro. Io credo che quando si ha una persona a fianco a cui vuoi bene e con cui stai bene, puoi fare a meno di tutto il resto.

Milena Zicchetti
© RIPRODUZIONE RISERVATA