

Massimiliano Mussoni, lo chef con la Tenuta

di MILENA ZICCHETTI



Massimiliano Mussoni è lo chef del Ristorante Osteria La Sangiovesa. L'ho conosciuto lo scorso novembre a Enologica durante una sessione del Teatro dei cuochi. E' riuscito a farmi innamorare di un piatto che non avrei mai nemmeno pensato di assaggiare: lo stracotto d'asino. Nel raccontarvi un po' quella giornata ([Tre Chef a Enologica](#)) avevo anche promesso (e ogni promessa è debito) che l'avremmo sicuramente intervistato per la Buona Tavola. Il momento è finalmente arrivato, siamo a Torriana, presso la Tenuta Saiano, di proprietà della famiglia Maggioli (già Manlio Maggioli l'editore!). Questo è il suo "tempio". E' da qui che Mussoni attinge buona parte degli alimenti che poi sono utilizzati nella sua cucina. Un posto davvero incantevole.

Partiamo dall'inizio: quando e da dove nasce la sua passione per la cucina?

Ho sempre avuto le idee ben chiare, sin da piccolo. Quando ancora c'era la tv in bianco e nero, guardavo un programma che andava in onda tra il TG e le previsioni del tempo, non ricordo il nome della trasmissione, comunque facevano vedere i primi programmi di cucina. Da lì è partita la voglia di imparare. E poi a me è sempre piaciuto lavorare con le mani, a casa guardavo mia mamma fare da mangiare e mi sono avvicinato ed appassionato ancora di più. Ora questa passione è diventata il mio lavoro.

Che tipo di cucina propone ai suoi clienti?

Nella mia carriera ho avuto modo di vedere un po' tutte le sfaccettature, ma qui alla Sangiovesa faccio una cucina di

tipo tradizionale. Secondo me non c'è una cucina migliore dell'altra, ognuno è libero di esprimersi al meglio e secondo i propri gusti, siamo in tanti a cucinare, ma anche i gusti dei nostri clienti sono i più disparati. Insomma, c'è posto per tutti. Una cosa però che tengo a precisare, è che non sempre cucina tradizionale è sinonimo di cucina semplice. A me piace anche guardare e imparare da colleghi che lavorano magari in maniera creativa e cambiano, a volte anche di molto, lavorandola, la materia prima, anche se, per quello che mi riguarda, nella pratica, cerco sempre di "rovinarla" il meno possibile.



CHEF Massimiliano Mussoni, chef della Sangiovesa a Santarcangelo di Romagna

C'è un ingrediente che non può assolutamente mancare nella sua dispensa?

Mah, se devo essere sincero no, tutti gli ingredienti sono importanti. Se però devo dirtene uno, a me ultimamente piace molto utilizzare le frattaglie, visto che abbiamo molta abbondanza di fegati, cuori, maghetti di pollo. E' un tipo di ingrediente che si cucinava tantissimo una volta, ma ormai non si usa più nei ristoranti, se non forse in qualche trattoria. E poi, soprattutto i giovani di oggi non lo conoscono o capiscono, mentre le persone più grandi di età invece lo

conoscono, ma si sono disabitate... Mi piace invece poterlo proporre nei miei menù, magari anche solo come farcitura.

Un ingrediente davvero particolare e in effetti insolito, per un ristorante... Come le vengono in mente le ricette che poi propone?

Le mie ricette nascono da studi, prove, anche esperimenti, da cui a volte nascono dei prodotti e piatti davvero impensabili. Prendiamo i cappelletti con lo stracotto d'asino che ha assaggiato ad Enologica, per esempio. Cucinare l'asino per me è stata una scoperta molto interessante e ora penso che sia stato un grande sbaglio per i ristoratori abbandonare questo tipo di cucina. Pensiamo solo al fatto che si sta perdendo l'asino di razza romagnola, cosa che invece io, con la proprietà, presso la tenuta Saiano, cerco di preservare.

Sicuramente lodevole come azione, come lodevole è la sua cucina. Per tre anni consecutivi (dal 2010 al 2012) sono stati confermati per la Sangiovesa i Tre Gamberi, conferiti dal Gambero Rosso (massimo riconoscimento alle migliori trattorie italiane, che fanno dei piatti della tradizione e del rispetto della memoria culinaria locale il proprio orgoglio). Cosa mi dice a tal proposito?

Mi piace questa domanda... Sicuramente è stata una soddisfazione per me e per la proprietà, ma sono sincero: noi non abbiamo mai guardato i premi. Quest'anno per esempio non ce l'hanno confermato! All'inizio mi sono arrabbiato, dico la verità, ma non perché non abbiamo ricevuto il riconoscimento, ma perché chi è venuto a visitarci, ha detto che il ristorante funziona troppo bene, che è tutto troppo impostato e che si perde un po' quella sensazione di posto romantico che ci si aspetta. Questo lo dice quando viene un sabato, magari anche in estate, con magari il pienone, quando noi abbiamo bisogno di fatturare perché ci dobbiamo mantenere. Poi, sempre per la valutazione, mi dicono che sui vari siti di recensione da parte dei clienti ci sono pareri contrastanti: c'è gente che parla ultra bene di

noi, altra che è rimasta un po' sbalordita perché facciamo troppi coperti... Insomma, io ce l'ho un po' con le guide. La mia polemica non è tanto per come veniamo giudicati, che mi sta anche bene, però so come vengono giudicati tanti ristoranti qui della zona che conosco e che vengono a volte sopravvalutati o non vengono considerate tante cose. Quello che voglio dire, è che non bisognerebbe guardare le cose solo da fuori, ma scavare anche un pochino, entrare più nello specifico. E poi, cosa vuol dire "facciamo troppi coperti"?! Non vuole dire fare male il nostro lavoro o non far mangiare bene il cliente! Insomma, io questo messaggio voglio che smetta di arrivare, bisogna che la gente incominci a capire che non si può generalizzare, che essere organizzati e avere molti coperti, non vuol dire fare male il nostro lavoro!

Bene, appurato che il riconoscimento di una guida è sì una soddisfazione, ma relativa, qual'è allora per lei la più grande soddisfazione a livello professionale?

Per me una grande soddisfazione è quando viene riconosciuto il valore e il lavoro che c'è dietro a tutto quello che creo, dietro ai miei piatti. Il massimo poi è quando questo riconoscimento arriva da altri miei colleghi, che assaggiano i miei piatti e mi fanno i complimenti.

A proposito di piatti: qual'è il suo preferito?

La mia preferenza è sicuramente particolare e rivolta a quei piatti "popolari", di una volta, che oggi sono poco considerati e che, per apprezzarli, ci vuole una certa "cultura" del cibo. Parlo delle già menzionate frattaglie, di cui sono davvero ghiotto, della trippa, delle lumache...

E se le chiedessi quale piatto più la rappresenta?

Difficile da dire, ci dovrebbero essere un sacco di ingredienti o dovrebbe essere davvero particolare! Sì perché anche il mio carattere è particolare: sono calmo e tranquillo, ma a volte mi scaldo un pochino. Un piatto che mi rappresenta

quindi, potrebbe essere, e mi piace molto, il piccione. Cucinare il piccione poi è molto divertente e lo si può fare in tantissimi modi. C'è il metodo tradizionale, o cotto in maniera moderna con sacchetti sottovuoto a bassa temperatura, oppure, il metodo che preferisco, è farcito con le interiora e la salsiccia e cotto al forno con una bella salsa al tartufo nero... Ci si può davvero sbizzarrire.

C'è una persona in particolare per cui vorrebbe cucinare?

Vorrei poter cucinare per la prossima mia donna che mi vorrà seguire e sopportare. In passato infatti ho sempre cucinato molto poco per le mie compagne: preferivo uscire piuttosto che cucinare anche a casa.

Uno chef single quindi... Se mi permette vorrei farle allora una domanda un po' indiscreta: il cibo è considerato un'ottima arma di seduzione. Cosa cucinerebbe lei per conquistare la sua futura donna?

Come prima cosa farei un'indagine per vedere quanto è preparata in fatto di cucina e quali sono i suoi gusti. Se dovessi fare un menù adatto per l'occasione... Come antipasto farei sicuramente un piccione al sangue (come si può vedere, mi piace proprio!). Poi proseguirei con un passatello gratinato con le rosole e formaggio di fossa, un piatto abbastanza afrodisiaco, tanto per scaldare un po' la serata. Per secondo cosa potrei fare? Bisogna che non sia troppo pesante, altrimenti poi si va subito a dormire! Potrei fare una bella guanciola di manzo brasata con un purè di sedano rapa. Dulcis in fundo, un qualcosa di fresco come un buon gelato ai frutti della passione! Naturalmente tutto accompagnato con del buon vino: inizierei con una bollicina, possibilmente italiana e poi a seguire un bel Barolo. Oppure anche una Barbera prima e un Barolo poi. Se così non faccio colpo...

Mah, io direi che il menù è davvero stuzzicante e credo che

non capiti tutti i giorni di ricevere “in regalo” una cena così da un pretendente! Prima di lasciarla, le faccio un’ultima domanda, di routine: lei, un’isola deserta e... quali sono le tre cose o persone che si porterebbe dietro?

La bicicletta come primissima cosa. Non ho molto tempo, ma mi piace andare in bicicletta ed è una buona valvola di sfogo. Il fuoco penso di essere in grado di accenderlo. Per mangiare... ci saranno degli animali da poter cucinare, poi siamo su un’isola, il pesce lo trovo di sicuro. Quindi la seconda cosa che porterei dietro, potrebbe essere una padella o una casseruola per cucinare. Poi, cosa potrei mai fare su un un’isola deserta, oltre ad andare in bicicletta e mangiare? Mi toccherà portare qualcuno con cui parlare, chiacchierare un po’, sennoè la permanenza sull’isola diventa un po’ troppo triste. Porterei quindi una persona, sicuramente colta con cui sia possibile parlare un po’ di tutto e che abbia qualcosa da insegnarmi, perché a me piace imparare, tenermi aggiornato, sempre e su tutto.

© Copyright lapiazzarimini.it – Tutti i diritti riservati

Sigep 2013, la moka più grande del mondo

Attende la ratifica per entrare nel Guinness dei Primati. E’ la moka funzionante più grande al mondo e si trova nel bel mezzo dei padiglioni fieristici di Rimini per il Sipep in corso in questi giorni fino a mercoledì. A idearla due friulani , Santo Toffoli e Pietro Zanelli, che ne propongono un esemplare in grado di distribuire 1000 caffè. La moka è

alta 102 cm, è in acciaio inox e prima di entrare in funzione pesa 125 kg. All'interno della caldaia 48 litri di acqua e nel filtro metallico ci sono 3,5 kg di caffè.



La piadina ottiene la

denominazione IGP

Farina, acqua, sale, strutto e (oppure) olio di oliva ed (eventualmente) lievito. E guai a chi “sgarra” e poi la chiama piadina romagnola. A mettere tutti i puntini sulle “i” è la norma contenuta sulla Gazzetta Ufficiale. Quindi più consacrata di così la notizia non poteva essere. Il 16 gennaio 2013, infatti, è stato pubblicato proprio il Decreto Ministeriale di protezione transitoria della Piadina Romagnola IGP. Significa che a livello nazionale i produttori dovranno rispettare il relativo Disciplinare di produzione. Le materie prime e le modalità di ottenimento, sono state individuate tenendo in debita considerazione i processi produttivi delle diverse realtà che operano sul mercato, dalla piccola rivendita rionale (chioschi inclusi) all’azienda artigiana, con una particolare attenzione alla qualità ed alla freschezza del prodotto, pertanto, non è consentito l’uso di conservanti, aromi ed altri additivi. L’area di produzione coincide con le Province di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e parte della Provincia di Bologna.

Il disciplinare – si legge ancora nella nota del Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola – tiene conto della tradizione e della storia di questo importante prodotto che si sta sempre più affermando anche fuori dai confini della Romagna, sia nella variante “Piadina Romagnola” di minor diametro e maggiore spessore, sia nella variante “Piadina Romagnola alla Riminese”, di maggior diametro e minor spessore, prevedendo un’etichettatura specifica per la variante riminese e concedendo una ulteriore riconoscibilità alla Piadina Romagnola ottenuta con processi per la maggior parte esclusivamente manuali. La richiesta di registrazione della denominazione è ora al vaglio dei competenti uffici della Commissione Europea, e ci auguriamo che nei prossimi mesi, al termine dell’iter di valutazione della proposta, questa importante IGP sia registrata e tutelata su tutto il

territorio europeo e non solo, al fine di legare la denominazione **Piadina Romagnola**, anche nella sua variante alla Riminese, alla vera ed autentica zona di origine, preservando la tipicità e la qualità di questo importante prodotto radicato nella storia e nella più autentica tradizione romagnola. Soddisfazione per questo importante risultato frutto di anni di lavoro del Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola con il supporto delle Confartigianato e CNA di Rimini e di tutta la Romagna in stretta collaborazione con il Servizio Percorsi Qualità Relazioni Mercato e Integrazione di Filiera della Regione Emilia-Romagna ed il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Doverosi anche i ringraziamenti all'Assessore Regionale all'Agricoltura Tiberio Rabboni e tutto lo staff del Servizio Percorsi Qualità Relazioni Mercato e Integrazione di Filiera della Regione Emilia-Romagna e del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per il fattivo contributo nel raggiungimento di questo importante risultato.