

Son tornate a fiorir le Tamerici

Era un locale di gran successo negli anni Settanta. Poi, la crisi finché è arrivato Mauro Ricciardi che sognava di fare il cuoco. Con la moglie Bruna ha riportato ai massimi splendori la Locanda delle Tamerici di Ameglia, tra Liguria e Toscana

Chef non si nasce. Si diventa. E questa, che non è una fiaba ma una storia vera, ne è la dimostrazione. Tutto inizia ad Ameglia, provincia di La Spezia, ultimo avamposto di Liguria, confinante con la Toscana e il mare della Versilia. Qui, in località Fiumaretta, si trova la Locanda delle Tamerici, un universo incantato dove dimenticare all'istante le pizzerie dei dintorni, la folla delle spiagge, l'afa dell'estate e la volgarità dei vacanzieri sbracati.

Lungi dall'essere un luogo freddo o formale, oltre il portoncino di ferro battuto sormontato dalla bianca insegna, superata la fresca pergola di glicine e il giardino con le siepi di tamerici, a spiegarne il nome, varcata infine la porta a vetri, l'impressione è quella di trovarsi, come per magia, in un mondo più bello, elegante, ospitale, reso realtà dallo chef e patron Mauro Ricciardi.

Nato a Cepparana, nell'entroterra spezzino, 49 anni fa, per una ventina il suo mestiere è stato quello di elettrotecnico, il che gli è valso il soprannome (appioppatogli da qualche invidioso) di elettrochef. Abbandonato a 40 anni il posto fisso all'Enel, ha investito tutti i risparmi in quella che era una catapecchia sulla spiaggia e, nel giro di dieci anni, l'ha trasformata in un ristorante di alto livello che dal '97 si fregia anche di una stella nella Guida rossa Michelin.

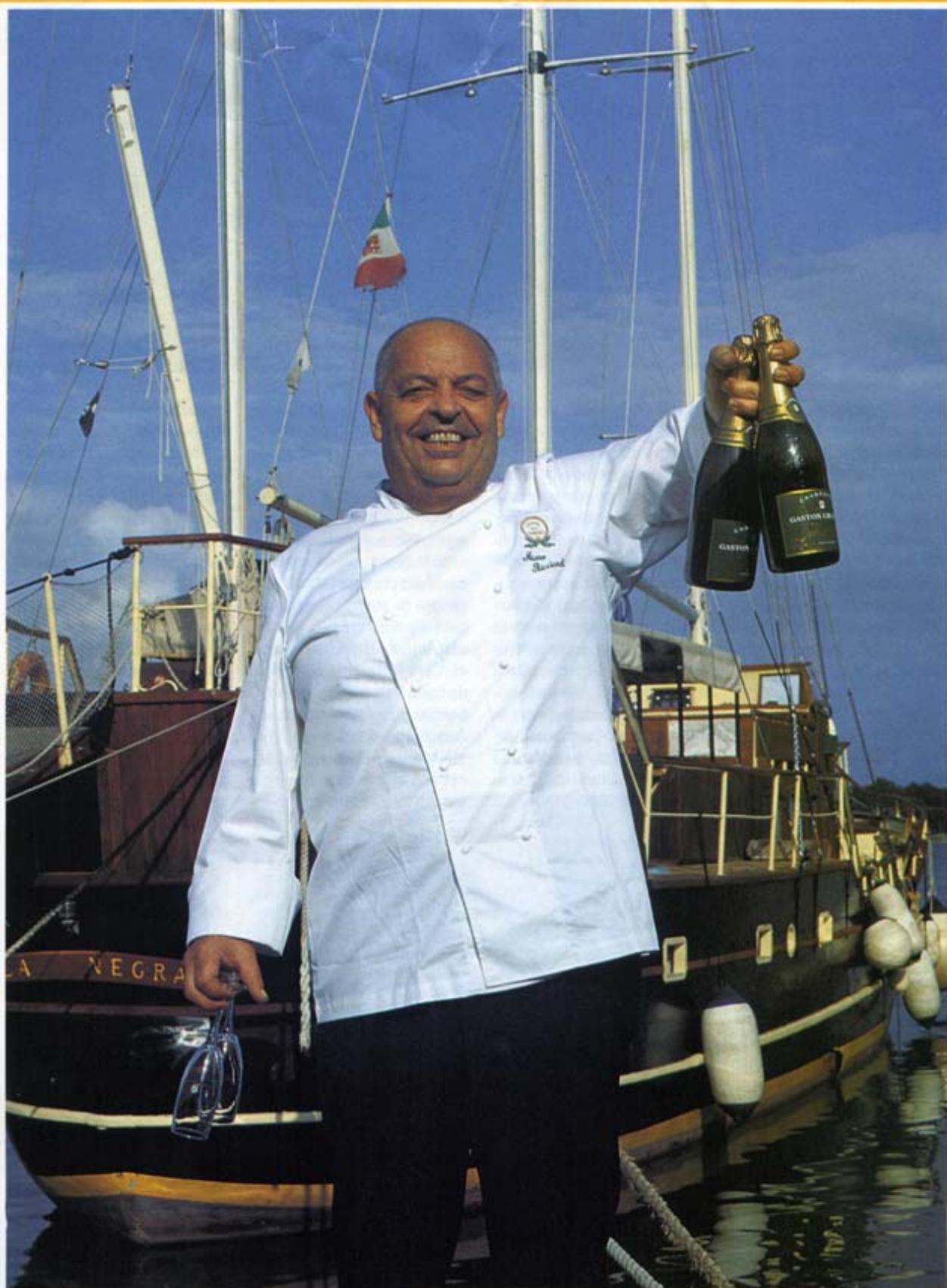
La gentilezza e il calore dell'accoglienza si accompagnano alla cura minuziosa dei dettagli, tutti pensati per far sentire gli ospiti a casa propria, al più in visita ad amici un po' speciali, che fanno da mangiare e magari trovano il tempo per scambiare due chiacchiere al tavolo, finite le fatiche in cucina. La sala del ristorante è, infatti, pensata come un grande salotto: ampie vetrate incorniciate da tende a fiori provenzali e velate di chiffon, credenze di antiquariato con i piatti del servizio buono, antiche madie per il pane colme di bottiglie

di liquori e distillati pregiati. I tavoli, pochissimi e ben distanziati tra loro (sono previsti soltanto 35 coperti) sono apparecchiati sobriamente, per evitare l'eccessivo affollamento di posate, ma non mancano la cupolina di porcellana con il burro francese, né il coltellino per spalmarlo sui freschi panini, né una tenera composizione di fiori.

«Se aveste visto com'era prima, non ci credereste», racconta Ricciardi. «Da anni con gli amici facevamo castelli in aria, progettando di rilevare questo posto, ristorante di grido frequentato dai gioca-

Il fresco e verdeggiante ingresso della Locanda delle Tamerici sul mare di Ameglia a due passi da La Spezia. Questo delizioso ristorante con l'uso di 5 eleganti suite è il regno dello chef e patron Mauro Ricciardi, accanto.





IL RISTORANTE

tori del Milan negli anni Settanta e declassato purtroppo ad albergo con un pianobar piuttosto fatiscante. Ci piaceva la posizione, sul mare, l'idea di farne un posto elegante dove dormire e mangiare qualcosa.

E appena si è presentata l'occasione ha realizzato il suo sogno, mettendoci tutto l'impegno e l'entusiasmo di un neofita. I suoi amici, però non l'hanno seguito e, dopo qualche sforzo volenteroso, l'hanno lasciato, con la moglie Bruna, unico patron delle Tamerici. E quella che doveva essere un'avventura da condividere in tanti è diventata presto una sfida con cui cimentarsi da soli.

A guardare Mauro Ricciardi, corporatura imponente, capelli cortissimi e sorriso burbero, non si fa fatica a immaginarlo, nel 1986, a sudare le proverbiali sette camicie per fare delle Tamerici l'oasi di oggi, ma da qui a diventare prima cuoco e poi chef... Come ha fatto?

«Si è trattato di un processo lento, graduale, direi inesorabile», racconta. «All'inizio io e Bruna non sapevamo quasi preparare un caffè ed era lontana l'idea di entrare in cucina. Pensavamo che bastasse avere qualcuno che preparava da mangiare e che per lavorare bene fosse sufficiente stare in sala e occuparsi degli ospiti dell'albergo. Avevamo sbagliato tutto e sono stati i clienti a farcelo capire: che imbarazzo quando mi facevano notare le piccole e tante pecche, in sala e in cucina... Una volta mancava il cucchiaino da salsa, un'altra il branzino era di allevamento, tutti dettagli che rivelavano la mia inesperienza. Pensandoci oggi, persino l'arredamento della sala non era azzeccato: di un'eleganza glaciale, con certe sedie nere



a tronetto dove io per primo non mi sentivo a mio agio. Adatto certo a un ristorante chic in una grande città ma non a un luogo come questo, immerso nella natura, che necessita di un'atmosfera più calda e intima. E così ho ricominciato tutto da capo». Ossia, per prima cosa Ricciardi si è chiesto da chi potesse imparare e ha preso a frequentare da cliente i grandi ristoranti da lui ammirati. Iniziando proprio dalla Locanda dell'Angelo di Paracucchi, diventato prima suo Virgilio nell'inferno allora quasi sconosciuto dell'alta cucina e poi

prezioso pungolo (il suo ristorante si trova a poche centinaia di metri dalle Tamerici) per migliorare. Quelle visite ai ristoranti, e il corso da sommelier, gli aprono gli occhi, si rende conto che gli mancano ancora tante conoscenze, di cui si scopre assetato. Iniziano così gli stage, i corsi di cucina presso Ezio Santin dell'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano, da Luisa Valazza del Sorriso di Soriso, e, naturalmente, da Angelo Paracucchi.

«Non è stato facile farmi accettare, allievo quarantenne e inesperto, tra tanti giovani

talenti», ricorda, «ma ero appassionato, volevo davvero capire, sapere, imparare, non pensavo che alla cucina, e questo impegno mi è stato poi riconosciuto». Tanto da guadagnarsi non solo la stima, ma anche l'amicizia di molti chef famosi come Gianfranco Vissani e Alfonso Jaccarino.

«La soddisfazione più grande, in assoluto, però», puntualizza con orgoglio Ricciardi, «è stata quando Angelo Paracucchi è venuto a cena da me, dopo che mi avevano assegnato la stella. Alla fine della serata, è venuto a salutarmi in cucina, mi ha fatto i complimenti e mi ha baciato; non lo fa con nessuno, per me è stata la vera consacrazione».

Passo successivo una trasformazione radicale della Locanda delle Tamerici, una ristrutturazione totale, nella quale tutti gli arredi sono stati ripensati. «Volevo che somigliasse il più possibile a una casa», spiega lo chef. «Non solo. Volevo anche che in sala regnasse un'atmosfera accogliente, dove ci si sentisse circondati dalle premure di una vera padrona di casa. Ed è qui che entra in scena mia mo-





gli». La signora Bruna, sorriso dolcissimo e tempra d'acciaio, lo guarda e sospira: accanto a lui da 27 anni, ha lasciato il suo posto sicuro in una casa editrice e l'ha seguito nell'avventura, occupandosi a tempo pieno dell'albergo, 5 deliziose stanze sempre ricercate dalle coppie innamorate che adorano trascorrere qui i loro momenti più belli.

Strappare la bionda consorte al suo mondo dietro le quinte, costringerla a presiedere anche la sala del ristorante è stata un'impresa non da poco che Ricciardi racconta come un lungo negoziato con una controparte ben decisa a non cedere: ma a guardarla oggi sembra proprio che abbia sempre fatto il maître. Sarà per il garbo naturale con cui ti riceve facendoti sentire felice di essere suo ospite, sarà per la regia perfetta con cui presenta i vassoi d'argento con le portate e il modo, davvero speciale, che ha di porgere i piatti, tutto in lei sembra dire "beati voi!".

In questo delicato lavoro, con altre tre persone che assicurano il servizio in sala, la affianca Paola Bacigalupo, 23 anni pieni di passione per il suo lavoro, così gentile, attenta, accogliente da farti domandare per un istante se per caso non sia figlia dei Ricciardi.

di. «Quasi», spiega Bruna, «per noi è come una figlia adottiva, e oltretutto somiglia moltissimo, per carattere, a Mauro». E in effetti colpisce con quale orgoglio spiega i piatti del menu, con quale competenza consiglia il vino più adatto, si sente che lavorare qui le piace immensamente. Per la sollecitudine che ha nell'individuare il desiderio di un ospite, anche Paola sembra uscita da un mondo ideale, quello in cui si muovono i Ricciardi. Come è perfetto l'ambiente che li circonda:

dietro le siepi di tamerici, la spiaggia con le cabine dipinte e gli allegri ombrelloni arancioni, il giardino fresco e silenzioso, la veranda dove pranzare all'aperto, cullati dal dolce suono della risacca.

Con una posizione così basta sapere preparare un buon fritto misto, dicevano gli aiuti chef succedutisi negli anni in cucina e perciò regolarmente congedati (con l'eccezione di Gianluca Guglielmi, brillante in cucina e oggi altrettanto brillante a Los Angeles). Invece, Ricciardi studiava i grandi

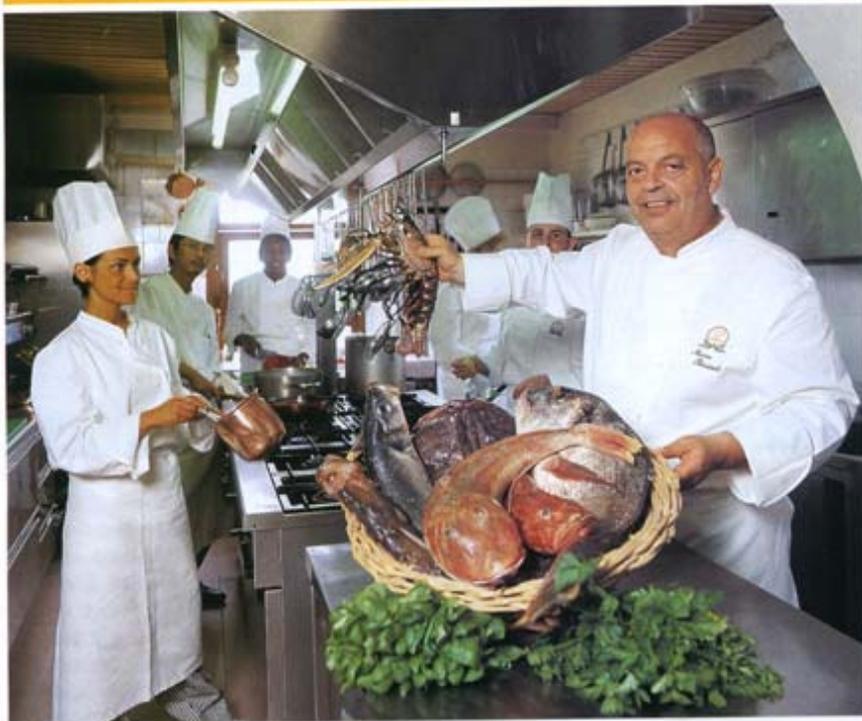
della gastronomia alla ricerca di stimoli e preziose informazioni; aveva abbandonato del tutto i suoi hobby, la pesca e la fotografia, per dedicarsi alla haute cuisine e ai suoi sacerdoti, a cominciare da Gualtiero Marchesi, di cui dice «senza di lui, niente sarebbe stato possibile in Italia: quello che facciamo oggi lo dobbiamo al suo lavoro».

Un salto nel buio, quello di "improvvisarsi" cuoco, che poteva costargli caro. E invece eccolo qui, un fuoco d'artificio di invenzioni e di



Bruna e Mauro Ricciardi levano felici il calice al successo della loro Locanda sul mare al confine tra Liguria e Toscana. Nelle altre foto in queste pagine, la fresca tettoia apparecchiata con i tavoli all'aperto nella bella stagione, che qui è fortunatamente lunga. Ma anche la sala interna è molto calda e accogliente, sempre apparecchiata con gusto ed eleganza.

IL RISTORANTE



Mauro Ricciardi mostra orgoglioso le materie prime freschissime di cui si serve. Il pesce lo compra a Viareggio, mercato principe della zona. Le verdure le sceglie sua moglie Bruna dai contadini al mercato di Sarzana. Sotto, lo staff della Locanda.

indimenticabile rana pescatrice al tartufo avvolta nel lardo di Colonnata, per citare solo qualche voce del menu.

Il tutto è valorizzato da una carta dei vini importante, con una scelta interessante al bicchiere. Chi ama i dolci può concludere il pasto in bellezza con il cannolo di cioccolato ripieno di mousse all'arancia, la delizia di meringa con salsa agli agrumi caramellati o la bavarese al cioccolato bianco e cocco su gelatina di lampogni, tutti esempi di raro equilibrio e delicatezza.

E, ultimo privilegio, il pernottamento in una delle romantiche suite della locanda, indirizzo da innamorati come pochi altri.

«Mi resta un unico desiderio da soddisfare», conclude sorridendo Ricciardi, «riuscire a prendermi una vacanza e, invece di scappare all'estero, trascorrerla qui».

proposte, di idee, tutte provate e riprovate in cucina e, se necessario, cassate senza pietà. Una passione e una creatività al servizio di un menu sempre in evoluzione, in cui è difficile trovare le stesse voci da un anno all'altro, per la disperazione dei suoi collaboratori che si lamentano di non avere quasi il tempo di imparare una ricetta che già lui, instancabile, ne presenta una nuova versione. Addirittura un piatto, lo scorfano ripieno, che gli è valso un alto punteggio su una guida, è stato inventato la notte prima della visita del giornalista di turno. «Avevo ricevuto una cassetta di scorfani eccellenti e volevo valorizzarli al massimo», ricorda Mauro. «Ci ho pensato tutta la notte e il mattino dopo ho provato la ricetta. Un successo di cui vado fiero, ma anche una proposta che è stata presente in menu solo finché ho trovato quel tipo di scorfano. Calata la qualità del pesce, ho dovuto

rinunciare a prepararlo, perché non sarebbe stata la stessa cosa».

Mauro Ricciardi non transige sulla qualità: se le materie prime non sono all'altezza, ne fa a meno, cambia il menu, a volte definitivamente. E d'altra parte, non è un mistero che per branzini e gamberi si approvvigiona in Liguria, loro patria di elezione, mentre il resto del pesce lo acquista a Viareggio, piazza tra le più stimabili. Verdure e altri ingredienti freschi li sceglie la moglie Bruna ogni mattina all'alba al mercato di Sarzana, presso i contadini della zona. Fondamentale, poi, il contributo di una équipe di 6 persone che in cucina svolge i propri compiti con orgoglio e passione, cercando di assecondare lo chef nelle sue fasi creative e che, addirittura, rinuncia spontaneamente a qualche ora di riposo pur di seguire fino in fondo Ricciardi nell'elaborazione di una nuova ricetta.

Nasce così una cucina di pesce raffinata e sapida, mai banale, con sapori netti e accostamenti sorprendenti. E quindi calamari ripieni di asparagi e crostacei con zabaione ai frutti di mare, lasagnette nere con capesante e peperoni dolci, bianco di gallinella su guazzetto di pomodoro con crema di ceci e

