

Un brindisi alla brezza

di Marco Gatti

Ubicazione divina, su una spiaggia ligure accarezzata dal vento, per un ristorante delizioso, la Locanda delle Tamerici. E uno chef, Mauro Ricciardi, che ama servire delicate emozioni

La Toscana è lì, a due passi, con le sue famose località balneari di Viareggio, Forte dei Marmi, Massa Carrara. Ma la **Locanda delle Tamerici** è ancora in Liguria, ad Ameglia, in provincia di La Spezia. In quel lembo di terra che sembra volersi lasciare alle spalle le asprezze delle scogliere, la rabbia degli spazi ridotti, i muretti a secco che strappano alla roccia il ter-

reno per vigne e orti. Questa porzione della Liguria tenta di abbracciare quel modo di essere tipico della Toscana, fatto dei dolci profili delle colline, del sereno e pianeggiante sfilare di pini lungo il mare e di un orizzonte che diventa ampio, gioioso e placido, seppur ancora non riposante come in provincia di Siena o Firenze. Ebbene, la Locanda delle Tamerici è questa **sorpresa** e que-



Tutt'intorno

La zona della Spezia e dell'estremo Levante è un'area della Liguria di alto valore naturalistico e ambientale: un confronto continuo tra mare e monti, che verso la Toscana si fanno colline punteggiate di caratteristici paesini tra cui Lerici, Fiascherino, Tellaro, Montemarcello, Ameglia e Bocca di Magra. Una costa consacrata al gusto romantico, che in passato ha ispirato poeti e scrittori come Shelley e Byron e che oggi merita l'appellativo di "Golfo dei Poeti". Un itinerario suggestivo si snoda tra Lerici, con i tipici carrugi e le scalinate che segnano il tessuto del borgo antico, e la pittoresca Tellaro. Ormai vicini al mare della Versilia sono Montemarcello e Ameglia, centro romano sull'antica via Emilia. Del comune di Ameglia, sulla sommità di una collina, dove case alte e strette si stringono intorno al castello medievale, fa parte Fiumaretta, località balneare circondata da pinete e con spiagge di sabbia finissima.

Per saperne di più su Lerici, il golfo di La Spezia e la Liguria, potete consultare la "Guida Verde Liguria" di Touring Editore, www.touringclub.com

sta **pace**. Una sorta di anticipazione di ciò che vogliono dirsi Liguria e Toscana là dove si incontrano. Si arriva con la macchina fin sulla costa, si fanno pochi chilometri ed ecco uno scenario che ha dell'irreale: con i tavoli di questa locanda proprio sulla spiaggia, immersi in una **brezza profumata e odorosa**, a motivo delle famose "tamerici salmastre" di dannunziana memoria. E con un cuoco, **Mauro Ricciardi**, che oggi è uno dei migliori interpreti della cucina italiana.

Formidabili i suoi piatti, goloso mix di tradizione e creatività; e, soprattutto, affascinanti le emozioni che riportano a palato e cuore le stesse **sensazioni delicate e leggere** che erano state il benvenuto della quieta e dolce brezza marina. Si è soliti catalogare i locali a seconda della cucina di terra o di mare. Ma alla Locanda delle Tamerici è impossibile non sentire il fascino di un vento schietto che accarezza i tavoli e le persone, fonte di ispirazione unica per chi sta ai fornelli: questo ristorante regala un'esperienza davvero particolare, per essere non banalmente "di carne" o "di pesce", ma "**d'aria**". Ebbene sì, l'aria è la brezza che spira, certo. Ma, soprattutto, **lo spirito e l'idea** sono ciò che guida lo chef nella creatività della sua arte culinaria. Come giustificare altrimenti il fatto che Ricciardi, invece di proporre solo pesci e crostacei si dedichi, per pura passione e in modo quasi maniacale, a quella leccornia così inaspettata sulle coste liguri che è il foie gras?

Mille le sue interpretazioni, e una più buona dell'altra. Un gioco? Per nulla, **pura ispirazione**, la cui origine è chiara. Per lui, il cliente è il re. E, come tale, deve uscire dal ristorante contento. Forse si guadagna molto di più proponendo nel proprio menu un fritto misto di pessima qualità, come fanno gran parte dei ristoratori "acchiappa turisti" della riviera? Già, ma qui è diverso. «La cucina - dice Ricciardi - è parlare all'anima». Ecco perché qui non troverete piatti che non hanno spessore, giochi di fantasia realizzati solo per stupire. Qui il gusto, i sapori, vogliono essere **espressione di un pensiero**, di una concezione di vita, un regalo all'anima da chi ha qualcosa da dire.

«La cucina non è creativa o tradizionale - prosegue Ricciardi - piuttosto che di mare o di terra. La cucina o è buona o è cattiva. Stop. Troppo cervellottiche le riflessioni che son state fatte in questi anni sul mangiare e sul bere. La verità è che o il nostro palato ci regala un'emozione, o non va. Questo è il vero banco di prova: se con i nostri piatti riusciamo a far vivere qualche gioia, seppur piccola, a chi ci ha scelto». Proprio così. Per Ricciardi infatti non sono importanti i voti delle guide o i giudizi positivi della critica. Certo stelle e lodi fan piacere anche a lui, come a chiunque. Ma se c'è uno chef che ha veramente a cuore la soddisfazione del cliente, beh, questo è proprio lui. «È vero - conclude - quando cucino inseguo un sogno: che ciò che realizzo possa

Insalata di crostacei

Ingredienti per 4 persone

12 scampi freschissimi
12 gamberi
8 ravanelli rossi
16 pomodorini ciliegia
1 cuore di sedano
1 cespo di insalata riccia
1 cespo di insalata lollo
8 carote
1 cucchiaio di aceto rosso
1 cucchiaio di aceto di lamponi
1 cucchiaio di aceto balsamico
150 gr di olio extra vergine di oliva
Sale e pepe q.b.



Per la vinaigrette: emulsionare con una frusta i tre aceti, insieme a un pizzico di sale e pepe. Aggiungere l'olio extravergine di oliva a filo, finché sia ben amalgamato agli aceti, e tenere da parte.

Come si prepara

Lavare le insalate, pelare le carote, pulire e sciacquare i ravanelli e tagliare i pomodorini a spicchi.

Far scottare gli scampi e i gamberi in acqua bollente, tagliare a metà gli scampi e pulire i gamberi dai carapaci.

In un piatto capiente comporre il tutto e condire con la vinaigrette di aceti. Aggiustare di sale e servire.

prendere voce. Il mio tentativo è di far emergere l'essenza di ogni ingrediente. Se non manipoli e non snaturi ciò che usi, nello svelarsi dell'anima di ogni cibo c'è una sorpresa. Attraverso **cotture semplici**, soprattutto stando attenti che i condimenti non sovrastino ma si limitino a sostenere, io provo a dar vita a nuovi piatti, appunto; e da qui inizia la misteriosa avventura dell'emozione nei sapori. Come la brezza che dal mare accarezza il mio locale, il mio piatto può rimanere muto, oppure iniziare a parlare, a dire qualcosa, raggiungere l'animo di chi lo gusta e **suscitare gioia**, un po' come accade con l'arte. Se una

"Quando cucino, inseguo un sogno: svelare l'anima del cibo"

cosa è buona, è felicità. Come di fronte a un quadro, a una musica, a una poesia: se son belli, è felicità». E che qui l'avventura che si vive è felicità, lo dice il sorriso della gente che si vede entrare e uscire dal locale. Chi ci viene, ci torna. Il foie gras, piuttosto che l'astice croccante con il guanciale su crema di patate, o i fidelini allo zafferano e frutti di mare, piuttosto che l'agnello al forno, i formidabili formaggi, fino al flan di cioccolato e salsa di agrumi o alla crème brûlée con cialde ai pinoli e gelato alla vaniglia regalano il sorriso. Ma impossibile non dire che qui anche la cantina è ricca. Per alcuni chef, oggi, a tavola è meglio bere acqua. Per Ricciardi no. D'altra parte, potrebbe non essere così? Il vino è gioia e - come avrete capito - qui, di triste, non c'è nulla. ●