

## Omaggio al maestro con branzino e verdure

Mauro Ricciardi, chef stellato, da maggio ha preso possesso della cucina della Locanda dell'Angelo che fu di Paracucchi

di *Corrado Benzio*



Ha lasciato un solo piatto come omaggio al maestro. È il branzino con salsa di vitello e verdure dell'orto. Per il resto ha portato la "sua" cucina in questo tempio culinario d'Italia.

Mauro Ricciardi, chef stellato, è il nuovo patron della Locanda dell'Angelo, il ristorante che fondò Angelo Paracucchi. Dopo l'interregno del figlio dell'"omone" di Cannata, Ricciardi, 60 anni, vuole ridare smalto a questo monumento alla cucina italiana, ma anche al design (dai muri alle sedie tutto venne firmato da Vico Magistretti).

«Ho una certa età – racconta Ricciardi – Ho voluto finire qui dove mi sono formato sotto gli urli del grande Angelo».

Mauro Ricciardi era, fino a pochi mesi fa, titolare delle Tamerici: bellissimo ristorante-locanda con vista su Bocca di Magra, fregiato dal 1997 con la stella Michelin. «Ho dovuto lasciare, perché il rinnovo del contratto non era facile». Per inciso il padrone della splendida colonica sul mare è il Monte dei Paschi di Siena. «E allora ho parlato con il figlio di Paracucchi e mi sono insediato qui - riprende -Da maggio ho portato i miei piatti, i miei collaboratori, i miei criteri».

Fra i piatti-bandiera di Ricciardi gli spaghetti affumicati all'astice (con una pancetta che lo chef tratta con legno di pino), il calamaro in salsa di zenzero, gli scampi con cioccolato e porro. Addio invece agli spaghetti alla lampada e all'insalata della salute (crostacei e frutta esotica) che erano le cifre di Paracucchi, morto nel 2004, e rimesse in carta dal figlio.

Ma come ci si sente sotto le volte della Locanda dell'Angelo, visto che è inutile pensare che sia un locale come un altro? «Lo so benissimo cosa ha rappresentato Paracucchi per la cucina italiana. Lui e Gualtiero Marchesi hanno rinnovato una gastronomia ormai stantia. Se l'Italia ha una ristorazione oggi rispettata e ammirata in tutto il mondo lo si deve sia a Gualtiero che ad Angelo. Purtroppo Paracucchi è stato completamente dimenticato. Mentre Marchesi è osannato. Ha i suoi locali, dirige Alma, una scuola di cucina di livello internazionale. Posso dire, io lavoro con lui a Parma, che è in pace con sè stesso. Ma per Angelo non è stata assolutamente la stessa cosa».

Paracucchi volle questo tempio del gusto che si trova fra Sarzana ed il mare, ma ci impiegò una vita a pagarlo. Andò anche a Parigi, il primo grande chef tricolore a sbarcare all'ombra della Tour Eiffel. Al Carpaccio, il primo cliente fu Gianni Agnelli, accompagnato dal cognato conte Nuvoletti. Ci furono gli anni dell'iscrizione alla P2 e quelli delle cattiverie di qualche critico che guardava più alle luci nei gabinetti che a quello che arrivava in tavola.

Ci fu tanto e forse troppo per lui che alla fine volle tornare nella sua Umbria.

«Spero di essere all'altezza, come impegno soprattutto – ricorda Ricciardi – poi oggi è difficile inventare qualcosa di nuovo nella cucina. Per fare ottima ristorazione bisogna puntare sulla materia prima. Ma è sempre più cara e sempre più introvabile».

Altri tempi quelli di Paracucchi che raccontava che fra Versilia e Liguria c'erano i migliori prodotti del mondo. Dal pesce del Tirreno ai porcini della Lunigiana . E a quelle parole Gino Veronelli annuiva.

**Mauro Ricciardi alla Locanda dell'Angelo,**

**via 25 aprile 60, Ameglia (Sp).**

**Tel. 0187 65336. Chiuso lunedì e martedì**