Gourmet QB… quanto basta per una cucina di classe

osteria-belvedere-7-b56cf1c8

Quando ci si siede a un tavolo dell'Osteria Belvedere di Bassano in Teverina (Vt), si ha l'impressione di fare un viaggio nel tempo, in un'epoca un poco misteriosa e affascinante nella quale ogni cosa può essere una grande scoperta. Merito dell'ambiente nel quale si trova l'Osteria, una antica cantina in un palazzo nobiliare della fine del 1600, composta da più stanze tra loro attigue, per un totale di circa 35 posti. All'atmosfera unica degli interni, ai quali si aggiungono meravigliose terrazze, si unisce il gusto dell'originale cucina dello chef e gestore **Simone Conti**: un mosaico di sapori tradizionali vestiti di creatività e di un tocco gourmet… un connubio perfetto per stupire a tutti gli effetti i clienti.

"Lavorare in cucina e dare vita a nuovi piatti è da sempre la mia passione." Racconta lo chef Conti: *"Sin da bambino mi fermavo incantato a guardare mio nonno materno che cucinava, penso sia partito tutto da lì. Crescendo ho voluto concretizzare questo interesse e mi sono iscritto alla Scuola Alberghiera di Viterbo… ed eccomi qui tra i fuochi dell'Osteria Belvedere."*

Come si lavora tra le pareti antiche di un palazzo appartenuto a una famiglia aristocratica del posto?
Beh, ogni giorno è sempre una bella emozione, un ambiente suggestivo, quasi fermo nel tempo. L'attività di ristorazione è iniziata negli anni '80, nel 2008 poi sono subentrato io e ho preso in gestione il locale. Anni intensi di lavoro, impegnativi, nei quali ho puntato su una cucina invitante e mai scontata, senza perdere di vista i sapori della tradizione. Devo dire che questi 10 anni mi hanno portato belle soddisfazioni che condivido con tutti i collaboratori, in primis quelli della cucina nella quale ho ancora il prezioso supporto di mia madre.

Dopo tutto questo impegno, come definiresti in sintesi il tuo modo di cucinare?
Fondamentalmente è legato alla semplicità del prodotto senza alterare il valore della materia prima e degli ingredienti che compongono ogni piatto. Poi metto un tocco gourmet per renderlo un po' al passo con i tempi. Resto ben saldo alla tradizione ma, allo stesso modo, capisco che le evoluzioni della

ristorazione richiedono qualche passaggio in più, una punta di estro data dalla mano dello chef.

Il tuo menù è tipico del territorio e della regione?
Come anticipato mi piace molto seguire la tradizione e la cultura della cucina italiana ma spazio molto, ossia non preparo solo piatti laziali o viterbesi, mi diverto ad abbracciare anche le usanze di altre regioni e luoghi… c'è una tale ricchezza che sarebbe un peccato non sperimentare e non provare le prelibatezze che sono patrimonio della nostra Italia: mi piace realizzare piatti con il pistacchio siciliano di Bronte come quelli con i formaggi d'alpeggio, passando in un attimo dal mare alla montagna.

Con un interesse così variegato e ampio, come gestisci le forniture della materia prima?
Cerco sempre prodotti di prima qualità, capaci di esaltare i miei menù ma in grado di fare scoprire il loro sapore originale e unico. Quando mi è possibile punto al chilometro zero, coinvolgo aziende locali, molte della quali coltivano in maniera biologica, in questo modo diamo un valido aiuto all'economia della nostra terra e rispettiamo anche l'ambiente. Per le aree della Tuscia, nello specifico, faccio una ricerca accurata di tutto, dai lamponi dei Monti Cimini, ai fagioli del Purgatorio di Gradoli, sino ai ceci di Onano. La stessa cosa la faccio con i vini: sempre di più ricerco produzioni biologiche e di vini naturali e non filtrati. Sempre in questo contesto da non tralasciare è l'importante ruolo della Cooperativa Italiana Catering, capace di offrire, attraverso la sua rete, forniture eccellenti e prodotti di qualità, in più mi garantisce un grande supporto professionale.

Tra i tanti piatti proposti quale ti rappresenta di più?
Sono molto affezionato a un tipo di pasta che propongo sempre, ossia i Lombrichelli con aglio, olio e peperoncino su carpaccio di gamberi crudi di Mazara del Vallo con un'aggiunta di lime e passion fruit, una sintesi perfetta di quella che, poco fa, ho definito una cucina italiana a 360°. Abbiamo la semplicità e la tipicità della pasta locale, il tradizionale condimento di aglio, olio e peperoncino e l'aggiunta di un ingrediente così prezioso come il pregiato gambero rosso di Mazara, il tocco gourmet è dato dalla freschezza del lime.

Considerando levariazioni e lenovità della ristorazione, quali saranno a tuo parere, gli ingredienti protagonisti del futuro?
Secondo me la cucina ha degli step brevi, ci si concentra su mode, novità e proposte culinarie che cambiano da un anno all'altro, penso sia difficile fare una previsione su ciò che piacerà avere nel piatto, non solo in Italia ma anche all'estero. Le proposte sono davvero tante, alcune molto provocatorie, ma sono sicuro di una cosa: la tradizione e i prodotti di ogni singolo territorio non perderanno mai il loro valore, la loro bontà e risulteranno sempre perfetti in ogni menù o ristorante.

Parlando di variazioni in cucina, si parla anche di clienti che hanno modificato il loro approccio diventando veri intenditori: qual è la tua esperienza in merito?
Chi si siede al tavolo di un ristorante, a prescindere dal tipo di cucina, cerca qualcosa in più che non un solo piatto fatto bene. Ha voglia letteralmente di scoprire cosa sta mangiando, quali sono gli ingredienti usati e perché lo chef li ha scelti e assemblati rispetto ad altri. I miei clienti mi cercano, sono curiosi di capire e di sperimentare; così facendo si crea un rapporto bello, quasi intimo e diventa spontaneo consigliare una portata rispetto a un'altra, un dolce al cioccolato piuttosto che alla crema o una pasta con un sugo di carne piuttosto che di mare. Questo si può fare quando conosci bene le persone che frequentano il tuo locale ma si può fare anche con un cliente nuovo, basta saper trasmettere il senso dell'accoglienza e della disponibilità a fargli vivere una bella esperienza culinaria.

Come ti comporti con la cucina senza glutine?
Faccio questo genere di cucina da 20 anni. Per essere fedele a questo percorso propongo il menù tradizionale anche in versione senza glutine, garantendo gli stessi parametri qualitativi e quantitativi. Nessuno si rende conto della differenza e, passo dopo passo, sto introducendo piatti gluten free anche per chi non ha disturbi di intolleranze e celiachia: è una cucina che piace molto e trovo riscontri positivi da parte di tutti. Sempre sulla stessa filosofia, ho proposte in menù anche per i vegetariani.

E in fatto di vino?
In carta abbiamo circa 200 etichette, bianchi, rossi e spumanti ma tutti italiani! Non trattiamo vini esteri compresi gli Champagne. Si possono trovare i grandi vini che tutto il mondo ci invidia, dal Barolo all'Amarone, dal Franciacorta al Bolgheri, ed è giusto puntare sul nostro bel territorio, abbiamo una ricchezza tale… Ci si può sbizzarrire. Proponiamo anche una carta con oltre 100 distillati, in questo caso consigliamo sia etichette italiane sia etichette straniere, come per esempio 32 tipi di Rum e una selezione di Whisky che arrivano da tutto il mondo, compresi Giappone e America.

Quali sono i progetti per il 2018?
In realtà sto puntando a rafforzare il livello raggiunto, in primis il rapporto qualità prezzo che ha trovato il giusto equilibrio, con piatti studiati e fatti con materie prime eccellenti, restando sempre sulla linea della cucina tradizionale ma rivisitata.

LA RICETTA: LOMBRICHELLI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO SU CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO E PASSION FRUIT

Per la pasta:
100 g di farina di grano duro

150 g di farina 00
1 uovo intero
10 g di olio extravergine di oliva
125 g di acqua
Un pizzico di sale

Per la salsa:
5 gamberi rossi di Mazara
2 spicchi di aglio
1 passion fruit
1 lime
1 peperoncino fresco
½ bicchierino di vino bianco Olio extravergine di oliva
Un ciuffetto di prezzemolo
Fiori eduli
Peperone dolce
Un pizzico di sale

Procedimento:
Fate la pasta amalgamando tutti gli ingredienti, lavorate bene il composto e ricavate i lombrichelli tirandoli e tagliandoli a mano. Soffriggete in una padella un poco di olio con l'aglio schiacciato, il peperone dolce e il carapace dei gamberi così da far uscire il succo. Bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare. Completate la cottura per un paio di minuti aggiungendo un mestolo di brodo di crostacei ridotto e filtrato. Eliminate le teste dei gamberi dalla salsa e mantecate i lombrichelli dopo averli sbollentati in acqua poco salata. Premete tra due fogli di pellicola le code sgusciate dei gamberi precedentemente marinati col succo del lime e formate un carpaccio tondo e sottile da posizionare alla base del piatto. Con la pinza da cucina fate il nido di pasta e mettetelo al centro. Completate con l'estratto di polpa di passion fruit e aggiungete un po' di prezzemolo e fiori eduli. Da provare con un Lazio Igt Malvasia Biologica, un vino floreale e morbido con una giusta acidità, perfetto per bilanciare ogni singolo ingrediente della ricetta.