

Bencò diventa Osteria Calabrese e porta a Roma il carattere e i sapori originali della Calabria

19 Novembre 2024

di **Redazione**



ROMA – L'identità calabrese di Bencò si rafforza ancora di più, guarda alle origini e alla tradizione verace. Un cambio di registro di gusto desiderato, più in linea con quella che è l'idea di una Calabria che somiglia al concetto di casa secondo il titolare Manuel Bennardo, originario di Rossano Calabro (Cosenza).

Dal 2020 ad oggi il ristorante di via Fabio Massimo ha saputo raccontare una Calabria di eccellenza attraverso materie prime di qualità e una cucina moderna, un fine dining ispirato dai sapori intensi e decisi di questa parte del sud Italia. E lo ha fatto anche bene visto il riconoscimento in Guida Michelin ottenuto in questi ultimi due anni.

Ma certe radici hanno necessità di essere espresse al meglio e **Manuel Bennardo** ha le idee molto chiare a questo proposito: “Volevo trovare la dimensione più corretta all’idea di cucina calabrese con cui sono cresciuto. Qui le ricette della nonna non sono una formula da storytelling, ma tutte vere. Il mio sogno è sempre stato quello di raccontare la mia terra attraverso i suoi sapori, quelli autentici, quelli con cui sono cresciuto e che per ogni calabrese sono immediatamente riconoscibili”.

Il fine dining del Bencò prima maniera lascia spazio dunque a questo nuovo format che prende il nome di Bencò – Osteria Calabrese, dove tutto parla di Calabria. Dal menu ai pezzi di arredo, quasi da museo contadino, passando per una carta dei vini interamente dedicata al territorio e unica su Roma.

Il menu

Una cucina semplice, immediata, che nasce da una serie di materie prime di eccellenza che sono vere ambasciatrici di un territorio. Una cucina che sa raccontare non una, ma cento storie diverse.

È lo stesso Manuel a ideare il menu, come lui stesso racconta: “Sono un grande appassionato di cucina oltre che di Calabria, mi piace andare alla ricerca delle materie prime migliori e più iconiche, come la ‘nduja di Spilinga, l’olio extra vergine d’oliva, il baccalà, i salumi di suino nero o i formaggi pecorini dei nostri altipiani. Ogni piatto prende spunto dalla cucina di casa, quella di nonna soprattutto che a modo suo è stata la mia diretta consulente. Ogni ricetta è stata messa a punto con la brigata, riadattata in chiave contemporanea, ma senza far perdere ai piatti la loro tipicità e il loro carattere. Perché è proprio il carattere di questa cucina contadina che voglio trasmettere a chi si siede qui da noi”.

Un menu di terra e di mare, dove dagli antipasti ai dolci fatti in casa si vive un vero viaggio nei sapori calabresi, dal nord al sud della regione. Non mancano le polpette di melanzane, rivisitate in formato stecco, le bruschette con la sardella crucelese servita con un giro di olio extra vergine d’oliva dei Fratelli Renzo o la ‘Nduja di spilinga calda da spalmare sui crostini di pane. Ci sono le patate della Sila, le immancabili Polpette della nonna e le tipiche Alici scattiate. Gli antipasti si arricchiscono poi di una collezione importante di salumi come la ‘nduja, soppressata, salsiccia e capocollo, filetto di maiale e formaggi sempre locali come caciocavallo silano e il pecorino calabrese stagionato, firmati dalle aziende locali Madeo e Parrilla, che come tutti i prodotti arrivano da fornitori di fiducia.

Arriviamo ai primi e qui il gioco si fa serio. Da provare assolutamente è la Stroncatura alici capperi olive, ricetta tradizionale, che arriva dalla zona di Gioia Tauro e che riporta in vita un

formato di pasta contadina, fatto alle origini con gli scarti della molitura – crusca, semola, sfarinati di segale e farro, farina di orzo. Da qui si otteneva una pasta più scura rispetto a quella di grano duro e più acida. Oggi si fa con la segale e il grano saraceno, ma il condimento è rimasto lo stesso. Un piatto dal sapore intenso e di gran carattere. Sempre per rimanere legati alla tradizione pura in menu troviamo anche lo Spaghettonone “alla corte d’assise” tipica ricetta di Gerace, semplicissima e a base di pomodoro, pecorino e peperoncino o Lagana e ceci. C’è anche il riso, anche questo ovviamente calabrese e coltivato nella Piana di Sibari.

“Ospitiamo nel menu anche i primi della tradizione romana, omaggio alla città – aggiunge Manuel Bennardo – ma con una nostra licenza poetica, l’aggiunta di ‘Nduja, che a quanto pare ha convinto anche i romani più scettici”.

Tra i secondi c’è il Baccalà pomodori e olive servito in un piatto di coccio tradizionale, la salsiccia di maialino nero calabrese, la costata di podolica dell’Azienda Bioagricola La Sulla. Da provare anche la versione panino calabrese con Salsiccia, Caciocavallo Silano, fette di patate della Sila, maionese alla nduja e cipolla caramellata o quello con trancio di Pesce spada pomodoro insalata e maionese al basilico. Ovviamente ci sono le celebri “patate e pipì” contorno perfetto e iconico, che conquistano il commensale al primo boccone.

Tartufo di Pizzo e Cullurielli tra i dolci in carta che meritano menzione. Il primo gelato e prodotto tipico della pasticceria calabrese nato a Pizzo Calabro, i secondi delle ciambelle fritte a base di patate e farine servite con una crema di nocciola.

E ogni mese spazio ai piatti speciali che si alternano in base alla stagione e alla reperibilità della materia prima, fra tutti il morzello, ovvero la classica trippa secondo la tradizione catanzarese che si potrà gustare anche qui da Bencò.

La carta dei vini

Anche la carta dei vini parla calabrese. Bencò è tra i pochi ristoranti di Roma, se non l’unico, ad aver costruito una carta dei vini interamente dedicata alla Calabria con l’obiettivo di far conoscere e valorizzare l’enologia calabrese, che negli ultimi anni sta facendo parlare molto di sé ed è cresciuta in qualità.

“Abbiamo voluto una carta dei vini che parlasse calabrese a 100% e rappresentasse tutte le zone di produzione della Calabria, dal Cirò che è quella più conosciuta, alla Costa degli Dei terra di Zibibbo e Magliocco Canino, passando per l’area grecanica con il suo Mantonico o il Greco di Bianco, toccando poi la zona del Savuto e l’area della doc Terra di Cosenza con il

Magliocco dolce, il Pecorello” spiega Manuel Bennardo. Una carta dei vini che esplora l’intera regione, la rappresenta e la racconta in modo puntuale, dando la possibilità di bere calabrese e avvicinarsi ai vini di questa terra ancora troppo poco conosciuti. Una carta coraggiosa a Roma, che vuole essere un primo capitolo, un momento di avvicinamento a quei vignaioli che stanno crescendo in produzione e qualità. Vini suddivisi per zona, sempre diversi in base alle stagioni e al menu, in carta anche il vino del mese, una rubrica speciale, che darà occasione di ospitare i produttori e organizzare dei momenti di degustazione dedicati. Inoltre Manuel Bennardo ha pensato di creare una piccola enoteca, dove tutti i vini in carta saranno anche presenti a scaffale per essere acquistati. “Un’idea in più per far bere sempre di più i vini di Calabria”.

Il locale

Siamo in zona Prati a Roma, su via Fabio Massimo al civico 101, basta scendere una rampa di scale per entrare in un’atmosfera totalmente nuova, calda e accogliente. Alle pareti e sulle mensole vecchie pentole e crete, proprio quelle che servivano per le conserve invernali, che arrivano direttamente dalla casa della nonna, per dare al locale un senso di casa e di famiglia. C’è il grano, ci sono i peperoncini, che simboleggiano la Calabria, terra ospitale e gustosa, secondo l’interior design Fabio Zumpano, e che regalano colore. L’ambiente è raccolto, 40 i coperti interni totali, a cui si aggiungono i 25 del dehors esterno e la cantina con saletta privata da dieci posti. Ideale per degustazioni, cene o pranzi di lavoro o private, ma anche per festeggiare qualche occasione speciale.