

Etienne Bistrot a Roma, fine dining e cucina esperienziale nel quartiere Trieste

9 Giugno 2023

di Redazione



ROMA – A Roma, ben lontani dal caos del centro ma avvolti nella calma dell’elegante quartiere Trieste, al civico 18 di Via Scirè si trova Etienne Bistrot. Qui a dirigere i lavori, tanto in cucina quanto in sala, c’è l’eclettico **Stefano Intraligi**: ingegnere di formazione, chef per passione e dal 2018 anche patron del suo ristorante. Lo chef Intraligi, classe 1980, anche se arriva con la maturità alla prima esperienza da ristoratore – si legge in una nota – nelle cucine ha iniziato a fare esperienza sin da bambino.

“Da piccolo ero un discolo, mia madre e le mie nonne per tenermi buono e non dovermi controllare continuamente, mi portavano in cucina e mi tenevano impegnato a fare

qualunque cosa. Pulivo i fagiolini, impastavo, mescolavo”, racconta lo chef.

Un imprinting dunque quello con la cucina che ha segnato la strada di Stefano Intraligi, anche se dall’adolescenza fino alla giovinezza ha seguito altri percorsi fino ad arrivare alla laurea in Ingegneria Elettronica. “Non ho però mai smesso di cucinare in casa e per gli amici. Peraltro avevo a disposizione i migliori ricettari possibili: quelli di mio nonno, cuoco dei Savoia che senza dubbio è stato tra i miei primissimi maestri”.

Se è vero che la passione e la perseveranza portano lontano, forse la storia professionale dello chef Intraligi ne è l’ennesima conferma. Infatti, dopo aver lavorato in tante cucine per pagarsi gli studi universitari e aver fatto nel frattempo anche il tassista e molto altro, quasi casualmente ha l’occasione di conoscere **Heinz Beck** che è forse per molti chef un punto di arrivo. Nel caso di Intraligi è invece stato quello di partenza. “Ero a cena alla Pergola, avevo da poco pubblicato un romanzo con all’interno delle ricette insieme ad una mia amica. Lo portai con me pensando di regalarlo allo chef Beck qualora fossi riuscito ad incontrarlo a fine serata. E così fu!”.

Ma tempo sei mesi, fu Beck a contattarlo proponendogli uno stage lì alla Pergola, decisamente una di quelle proposte che non si possono rifiutare. Il pluripremiato e stellato chef tedesco riconosce subito in Stefano, oltre che una evidente passione e predisposizione verso questo lavoro, anche una grande capacità di apprendere e riprodurre le tecniche, anche le più complesse. “L’incontro con Beck e la possibilità di aver potuto lavorare nella sua brigata, sono stati due fattori determinanti per la mia formazione ma soprattutto per l’apertura di questo ristorante” che è stato preceduto cinque anni prima, nel 2013, dalla nascita di una scuola di cucina proprio al civico di fronte.

Sebbene varcando l’ingresso di Etienne Bistrot, non si noteranno tratti particolari che lo differenziano da un ristorante “classico”, sarà però sufficiente aprire il menu per rendersi conto che in questo posto un pranzo o una cena sono vere e proprie esperienze, in cui il gusto è solo uno dei sensi coinvolti. Scegliendo Etienne si sceglie, nello stesso tempo, di abbandonarsi nelle mani dello chef Intraligi lasciandosi guidare attraverso i suoi percorsi di degustazione. I menu cambiano ogni due mesi e, insieme all’imprescindibile stagionalità, seguono fondamentalmente l’estro e le emozioni di Intraligi.

“All’inizio, mi riferisco ai primi tempi dall’apertura di Etienne – racconta Stefano Intraligi – in verità avevo anche lasciato l’impostazione tipica del ristorante, dunque si poteva scegliere un percorso tra primi, secondi... ma ho subito capito che non era la strada da percorrere, almeno non la mia”.

L'esperienza all'Etienne Bistrot sollecita per tutta la sua durata le corde dell'attesa, della sorpresa inaspettata, del piatto sconosciuto che non si vede l'ora di scoprire e assaggiare. E sarà allora stupore davanti al pane di cristallo, maionese vegana al cocco e germogli di ravanelli rosa. Intraligi con questo piatto, bellissimo e minimalista, ha voluto ricreare la sensazione di mordere la tazzina di porcellana, proprio come faceva il Cappellaio nel Paese delle Meraviglie. Ma lo chef ama giocare, e anche con una buona dose d'irriverenza, con i mostri sacri della tradizione romana, come la gricia che qua diventa farcitura di perfetti palloncini di pasta fresca all'uovo, con pere e lime. Ci si emoziona, fino ai brividi, con la rosa di rapa rossa marinata alla sambuca su crema di formaggio e mizuna corallo che arriva al tavolo insieme ad un paio di cuffie collegate ad iPod dal quale parte, Goodbye England's Rose, la struggente canzone di Elton Jhon poi riadattata nel 1997 in onore della scomparsa di Lady Diana. E dopo la pelle d'oca, ci si abbandona totalmente, abbassando tutte le sovrastrutture e gustando un piatto senza posate, senza mani ma solo con la lingua... leccandolo letteralmente; l'Asso di cuori, una rivisitazione dell'Arrabbiata. Chiusura finale affidata alla tradizione, anch'essa però cede il fianco a qualche lieve stravolgimento, come per la cassata che viene composta direttamente davanti all'ospite su un foglio trasparente come se fosse la tela di un quadro.

A colorarla però saranno la crema alla ricotta, i canditi fatti a mano, il crumble di mandorle e la neve di mandarino. Il menu, come dicevamo prima, è stagionale e si presenta sempre attraverso percorsi degustazione al buio da 4, 6 e 10 portate che cambiano ogni 2 mesi in base alla disponibilità dell'orto.

Strutturare la proposta gastronomica in questo modo vuol dire anche essere in grado di ridurre al massimo gli sprechi, ed è esattamente ciò che accade nella cucina di Etienne. "Lavorare con soli percorsi di degustazione mi permette di rispettare con rigore il principio fondamentale zero sprechi. Che per me - spiega lo chef Intraligi - diventa ancora più determinante perché tutta la verdura e parte della frutta utilizzate per realizzare i piatti proviene dal mio orto sinergico situato nel Parco di Veio". Grande cura per tutto il resto delle materie prime, selezionatissime e quanto più provenienti da piccole realtà del territorio.

Una carta ben strutturata con circa 400 etichette racconta fedelmente la cura e la passione che Stefano Intraligi mette tanto in cucina quanto nella scelta dei vini, anch'essa di sua pertinenza. Si sceglierà tra tantissime etichette italiane di piccoli produttori, vini naturali, biologici e biodinamici; grandi vini di spessore internazionale ed un'eccellente selezione di vini francesi tra immancabili champagne e chicche provenienti dalla Borgogna e da Bordeaux.