

Cinzia Mancini: “Nel mio piccolo mondo verde ritrovo il rapporto di fede con il cibo”

13 Marzo 2024



SAN VITO CHIETINO – Ricercare la verità, anche quella più scomoda, e trovarla in quel fazzoletto di terra abitato dal verde dell’entroterra sanvitese. Lì dove sono le sue radici, dove ha costruito, quasi vent’anni fa, la sua nicchia, la Bottega Culinaria, ristorante con orto, frutteto e oliveto, tre fondamenti della sua personalissima proposta. Parliamo di **Cinzia Mancini**, sanvitese, chef dalla personalità eclettica, anima sensibile di questo piccolo luogo solitario con alle spalle, solo una manciata di chilometri, il mare e la chiassosa Costa dei Trabocchi.

Alla Bottega Culinaria la ricerca del gusto è al centro di tutto, “anziché ai numeri ci dedichiamo allo studio e alla ricerca”, racconta la chef a *Virtù Quotidiane*. Centrale è perciò lo spazio di lavoro, il laboratorio di cucina, che con l’ultima ristrutturazione si è avvantaggiato sulla sala da pranzo, giusto quattro tavoli tondi piantati sul pavimento in cemento.

Ricavata da una proprietà di famiglia, Bottega Culinaria è un volume bianco nitido ed

essenziale immerso nel verde, senza insegna (“non l’abbiamo messa dall’inizio e siamo diventati riconoscibili anche per questo”) ma luminoso di suo, con grandi vetrate, e l’atmosfera rarefatta.

Forte, si avverte, il rispetto per l’ambiente naturale, la curiosità dell’incontro con l’altro, il desiderio di comunicare spingendosi oltre i canoni acquisiti del gusto. Piatti “fluttuanti” piace dire alla chef, ossia in continua evoluzione su un’idea studiata di freschezza e insieme di complessità. Con armonia naturale, selvatica, profonda. Con il coraggio di chi sa e vuole osare, esplorare.

“Sono io, tutto viene da lì” continua Cinzia, “amo spingermi oltre, lavoro alle estreme possibilità di espressione tra dolcezze e amarezze. Chi viene qui cerca altro dal mainstream, è una clientela di nicchia, evoluta, con cui condivido momenti spensierati e racconti di cibo antico. La tradizione? È l’imprinting alimentare ricevuto. Amo la cucina sudamericana dove ritrovo il rapporto di fede nei confronti del cibo, la ritualità che noi abbiamo perso”.

Una **Marina Abramovic** applicata alla cucina contemporanea verrebbe da dire. Non foss’altro per quel mood concettuale e mistico che sempre l’accompagna, il senso di inatteso che trasferisce ai suoi percorsi gastronomici di ricerca. Nel vegetale in modo particolare. Erbario-Discorso dell’Erbe è intitolato il menu in omaggio alla genialità di Leonardo. Profondità di pensiero che pervade anche il più ibrido Ristudiare i Classici, menu con carne e pesce. In ogni caso preparazioni uguali a nessuna, autoriali.

“Per primi, in Abruzzo, abbiamo proposto un menu essenzialmente vegetale di ricerca” ricorda Cinzia, “una via già segnata, intrapresa quasi inconsapevolmente. Al di là delle mode il vegetale è un tema che mi ha sempre appassionato e ha rappresentato all’epoca un atto coraggioso per la Bottega, una presa di posizione avendo scelto di dare qualcosa di più che non fosse una zucchina arrosto”.

Alla Bottega Culinaria il vegetale è inteso come motivo di ricerca non solo tecnica, ma concettuale e sentimentale sottolinea la chef, “è ricerca sulla profondità del gusto e puoi raggiungerla solo con la fermentazione naturale”.

Come spiega la chef – che prima di fare base a San Vito Chietino si è formata con **Valeria Piccini** e con **Massimiliano Alajmo** – “nella visione della cucina francese burro e foie gras rendono il piatto piacevole, il grasso veicola la parte aromatica. Per lo stesso principio amo la parte grassa del vegetale, la profondità gustativa che con lavoro tecnico salse e texture possono raggiungere. Almeno una decina di piatti in carta dall’antipasto a dolce sono elaborati secondo questo concetto, partendo necessariamente dalla biodiversità del territorio

e dalla volontà di evitare scarti”.

Un modo affascinante anche per conoscere l'origine del mole, la potente salsa messicana speziata fatta con soli scarti vegetali messi a bollire in perpetuo e continuamente colmata con gli ingredienti del momento, preparazione che ha ispirato il piatto Cavolo Mole, ravioli con farcia di cavolo fermentato e laccato.

“Lavorando sul vegetale fermentiamo quasi tutto” prosegue Cinzia, “la fermentazione amplifica i sapori, è presente in molti nostri piatti e in tutte le salse”. Così, con i limoni dell'orto tenuti in salamoia è nato uno dei signature della casa riproposto in estate, il Fedelino alla colatura di limoni.

“Abbiamo utilizzato un formato tipico di pasta a metà tra capellino e linguina, che si presta idealmente a cotture brevi, in questo caso in acqua fermentata con bucce di limone in infusione in quantità calcolata per essere assorbita, poi mantecato con burro ottenuto dalla colatura di limoni per un'esplosione di gusto, fresco e acidulo. Per un periodo l'abbiamo proposto come dessert tipo spaghetтата di fine serata”.

Stesso gioco di sapidità e avvolgenti acidità troverete nell'Erbario in corso di stagione: Pomodoro Albicocche, Limoni Liquirizia Latte, Ogi di mais Cumino dei prati, Indivia Mandorla Cetrangolo e così via pensando all'erbario costiero, una nuova mappatura di erbe spontanee della costa abruzzese e nuovo punto di arrivo della chef, “un mondo da scoprire con amore”, conclude.

Lo stesso amore che nutre per l'idea di allestire un minicaseificio di produzione e affinamento di formaggi vegetali, fatti con latte estratto da grano solina germogliato, con mandorle acidulate, con diverse tipologie di noci, con la canapa, con la felce, nelle foglie di fico. Il suo modo di dare un'altra anima al racconto della terra, la “sua” terra.

LE FOTO



foto Donatella Mancini



foto Donatella Mancini



foto Donatella Mancini



foto Donatella Mancini



foto Donatella Mancini



foto Donatella Mancini



foto Donatella Mancini