

GIORGIONE GIRA ALL'AQUILA, VQ SUL SET: "QUI ECCELLENZE STREPITOSE"

25 Maggio 2017

di Daniela Braccani



L'AQUILA – Giorgione offre un assaggio di fagioli di Paganica, preparati in umido con sedano e aglio, quando *Virtù Quotidiane* entra in esclusiva nella cucina di Villa Mirella, a Fonte Cerreto (L'Aquila), la splendida dimora ai piedi del Gran Sasso, scelta per il set della trasmissione televisiva *Giorgione Orto e Cucina* in onda su Gambero Rosso Channel al canale Sky 412.

Ad accoglierci con il suo stile generoso e pieno, insieme alla sua troupe di Sky, il popolarissimo chef **Giorgio Barchiesi**, in arte Giorgione, in città per girare una serie di sei

puntate dedicate a L'Aquila e al suo territorio.

Sul tavolo della sala da pranzo, scelta per raccontare attraverso il cibo i sapori del territorio aquilano, l'ormai 'famoso' piano di cottura a induzione e il tagliere di legno a scacchi che Giorgione utilizza per preparare le pietanze, un cesto con le erbe aromatiche fresche, olio Evo di Ofena e una personalità che riempie la scena, non solo per la sua corporatura.

È la semplicità con la quale prepara i ceci rossi di Piani di Pezza, ad esempio, con il guanciale della storica norcineria De Paulis di Paganica e mezza foglia di alloro "perché è forte e tutta intera copre il sapore", così come l'aglio che cala in pentola ma senza schiacciarlo, "altrimenti il sapore non lo accompagna ma lo sovrasta", che incanta della sua persona.

In un clima accogliente, molto affiatato, la troupe guidata dal regista abruzzese **Stefano Monticelli** lavora insieme da una decina di anni, e carico di ironia perché "se non ci ridi su - dice - mica puoi fare sempre il serio in cucina", rendono il dietro le quinte un'occasione per assaporare in anteprima, non solo un cucchiaino di sugo di castrato che bolle sul fuoco - sublime - ma anche le ricette con i prodotti scelti della conca aquilana che andranno in onda su Gambero Rosso Channel nelle puntate dedicate a L'Aquila.

Dai formaggi del caseificio di Campo Felice al pecorino di Castel del Monte, dai fagioli di Paganica alle lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, la cucina è un trionfo di profumi e tra un caffè e una scena si comincia a girare.

"La farina di Solina per le 'maltagliate' va miscelata con altra farina altrimenti non si può ammassare facilmente e la pasta rischia di rompersi", spiega Giorgione mentre prepara il piano di lavoro per la scena successiva.

"Avete una serie di eccellenze strepitose con le quali si possono realizzare un'infinità di piatti - dice il cuoco-veterinario alla domanda sulla ricetta che secondo lui rappresenta L'Aquila - La commistione tra sapori ed essenze del territorio aquilano è talmente vasta che qui da voi si può mangiare sempre in modo diverso e quindi stare bene, la noia alimentare - aggiunge - porta alla paranoia."

"In realtà per noi è molto semplice fare questo programma - dice sulla trasmissione - Conoscevo il territorio ma da turista, per uno zio a Carsoli, un amico a Campotosto, da ragazzino andavo a fare la direttissima sul Corno Grande. Le mie curve della memoria non avevano però mai prodotto qualcosa di buono in questi luoghi sotto il profilo culinario. A contatto diretto con i produttori del territorio invece abbiamo fatto una trade union di tutte le tipicità locali, dal caseificio di Lucoli che fa formaggi strepitosi come il pastore di Castel del

Monte, solo per citarne alcuni, a Cristina di Piani di Pezza per i ceci rossi ma anche per le uova di oca e faraona della sua fattoria didattica che abbiamo utilizzato per fare un impasto, a Paganica per i fagioli, dovunque vai – afferma – c'è qualcosa di buono”.

“Alcune ricette sono nate dagli spunti dei racconti che abbiamo ascoltato, altre invece le ho fatte come faccio di solito, ovvero come pare a me. I fagioli bianchi di Paganica li abbiamo accompagnati con la trota, una commistione molto buona di cui si può discutere, rimane il fatto che il fagiolo è eccellente nella sua semplicità. Semplicità che cerco di rispettare il più possibile nella mia cucina. Abbiamo poi fatto degli gnocchetti con il formaggio erborinato blu di Lucoli. E poi ancora fagioli con il guanciale di Paganica, appeso in cantina ad asciugare con una spolverata di pepe e che – ironizza Giorgione – ho subito portato via”.



“Non ho mai fatto una cucina di alto livello – dice in riferimento al mondo dei gourmet stellati da cui lui, come persona, è lontano anni luce – mi è lontana culturalmente, non ne sono capace – ammette con sincerità – Anche nel mio ristorante cucino quello che dico io, non ci sono trattativa e disponibilità a fare altro, non sarebbe possibile. Le mie ricette vengono dalla tata e la nonna che cucinavano, non è neanche tradizione perché avevo tate tirolesi e anche siciliane, la mia passione da piccolo era vederle cucinare, a casa mia si cucinava sempre bene, eravamo in tanti e i miei genitori erano molto attenti al cibo. Per questo fin da piccolo ho assorbito tutta una serie di nozioni anche se non volevo fare il cuoco, ho fatto il veterinario pur mantenendo in tasca questa passione per la cucina che un bel giorno entrando in un locale è tornata a manifestarsi”.

Giorgione è titolare di un ristorante, alla via di Mezzo, nel perugino, a Montefalco, una trattoria ricavata da un frantoio del '300, con un tipo di cucina semplice e verace.

“Io sono bravo a fare questo tipo di cucina, la materia prima è fondamentale e ha un costo anche molto elevato rispetto al mio fatturato. Con tutto il rispetto per gli chef stellati, io sono di un altro mondo. Da me si mangia con tovaglietta di carta, i ragazzi che lavorano al mio ristorante sono garbati e gentili, ti raccontano il piatto e nulla più. Io sono un oste, l'osteria è il luogo dove mangiare, chiacchierare e stare bene – così Giorgione parla della sua filosofia della cucina – La cucina come luogo di preparazione è – o dovrebbe tornare ad essere – il centro di ogni famiglia. Forse la mia generazione è stata fin troppo logorroica ma oggi vedo poca comunicabilità, anche a tavola si sta con i cellulari. Il parlare di se e mettersi in discussione lo si fa intorno ad un tavolo, a tavola si è nudi, mangiare insieme crea un rapporto di intimità, un confronto. Il cibo è anche questo”.

Il cibo è memoria, emozione, ricordo, “rivedo la mia immagine di bambino in cucina con la tata tirolese che da un malloppo di pasta faceva una sfoglia di un metro quadro con polsi e avambracci, senza mattarello ma di una precisione che anche un calibro avrebbe potuto misurare. Un’immagine che mi ha stregato. L’alchimia della trasformazione da prodotto primario in cibo è il pensiero che mi ha intrigato da sempre”.

“Non ho mai mischiato l’aglio con la cipolla perché la mia tata mi diceva ‘burro, cipolla e pepe oppure aglio, olio e peperoncino ed eventualmente prezzemolo’. È nelle basi, la dolcezza di un ingrediente rispetto all’aggressività di un altro. La tipicità di un prodotto si valorizza rispettandolo, ecco perché oggi con i ceci ho messo l’aglio ma senza schiacciarlo, un pezzettino di finocchietto, un ramettino di rosmarino, mezza foglietta di alloro. E poi ognuno aggiunge in pentola quello che vuole – insiste su questo argomento – in cucina non devono esserci diktat. I pastori ad esempio facevano la matriciana con la padella appesa al mulo, una treccia di pomodori, un pezzo di guanciale e qualche cipolla. Quello avevano e quello mettevano. Ognuno metta ciò che vuole, l’importante è che piaccia. Come quelli che dicono ‘ho rivisitato questo o quello. Hai fatto come te pareva’ – aggiunge scherzando. “Per te una noce di burro è grande come una noce di cocco”, la battuta di un operatore dello staff, “lo de burro ce ne metto quanto me pare”, risponde Giorgione.

“Io non do mai le quantità in cucina perché si va in sudditanza psicologica da dosi. La farina sulle uova è necessaria finché l’impasto se la assorbe. L’uovo magari è più grande, l’aria è più umida, sono talmente tante le variabili in cucina che non si possono creare restrizioni o ansie da prestazione”.

È una filosofia quella di Giorgione che punta ad una sana alimentazione con prodotti genuini e del territorio, “le merendine in commercio, di produzione industriale, sono piene di additivi, esaltatori, di alcol che modifica lo zucchero senza essere dichiarato in etichetta, appiattiscono il gusto. Non è meglio un goccetto di vino che crea flora batterica buona? Non è ancora meglio un panino con salame o burro e zucchero o olio e sale?”.

✖E poi su L’Aquila post terremoto, “ho trovato una città in grande fermento, dall’alto vedi tante gru ma la cosa più bella e importante è vedere i ragazzi davanti a quel locale, a quel pub dove c’è musica. Io non ci vivo ma questa febbre, da persona esterna, mi arriva”.

In un post su *Facebook* di questi giorni, ha scritto: “Gli arrostitini sono, senza alcun dubbio, un fulgido esempio di laidità e corruzione abruzzese. Me s’è squagliata più di una tonsilla!”.