

Lo chef venuto dal cinema: “Cucina pulsante e ribelle nel cuore della romanità. Il nostro modo di sfruttare il vantaggio italiano”

16 Aprile 2025



ROMA – “La mia paura è di dovermi sbrigare e fare più esperienze possibili per recuperare il ritardo. In realtà tutto molto naturale, mi accorgevo di fare delle cose in modo spontaneo e che vedevo replicate da chi impiega delle tecniche. Questo mi ha dato la conferma di aver fatto la scelta giusta”.

Francesco Sperandeo, 46 primavere, sangue palermitano e “la fortuna di vivere di contaminazioni col Nord Africa e con la biodiversità della mia stessa Isola”, è chef intuitivo e appassionato con alle spalle un bagaglio a dir poco irregolare e prezioso, frutto della sua esperienza nel mondo della celluloide che lo ha portato a girare in lungo e in largo fino a lavorare al fianco di artisti come **Roberto Benigni, Giuseppe Tornatore, Dolce e Gabbana**.

“Un mondo che poi ho abbandonato ma mi ha aiutato a intraprendere la strada alternativa, la

cucina” racconta a *Virtù Quotidiane*. “Una scelta importante quando la fai a 30 anni” aggiunge, “ci sono arrivato per amore e per passione, voglio fare questo mestiere, quando entri in sala e percepisci la soddisfazione del cliente è bellissimo”.

Francesco sarebbe entrato a gamba tesa in cucina per smantellare la vecchia Fraschetta di Mastro Giorgio, istituzione gastronomica del quartiere Testaccio, per via di quella vena giocosa e travolgente che gli è propria di smontare e rimontare a suo piacimento ogni ricetta codificata. Vena che ben si riflette nei suoi piatti ricchi di umami e di rimandi ai sapori del mondo, “fusion nostrano” lo chiama.

Se non che a dargli corda ha trovato due compagni di viaggio – **Marco e Ugo**, soci e contitolari dell’insegna – pronti a fornirgli l’assist, il necessario tecnicamente indispensabile a uno chef ansioso di “recuperare il ritardo” dando un’accelerata all’upgrading della storica fraschetta – che dal primo gennaio di quest’anno si chiama Mastro Giorgio Fraschetta Contemporanea – con il vecchio ingresso su via Mastro Giorgio e la pergola di uva fragola all’ingresso di via Volta. Una trentina di coperti all’esterno, all’incirca 70 all’interno, reso più confortevole da nuovi arredi in armonia con l’aria vissuta, stile cozy.

Prima di affidare la cucina all’estro di chef Sperandeo, i due sodali in incognito lo hanno tenuto per un pò sotto osservazione. “Ci è piaciuto intanto il suo metterci la faccia, uscire in sala e confrontarsi con i clienti, poi da lui ho mangiato lo spaghetti al pomodoro più buono della mia vita” tiene a dire Marco, informatico scopertosi imprenditore della ristorazione “per combinazione”.

“Francesco possiede una tecnica accurata, lavora gli ingredienti in un certo modo. Gli abbiamo dato carta bianca” racconta Marco, “ci ha chiesto nuove attrezzature, ha obbligato la brigata di cucina a lavorare in modo più professionale. Per dire, l’uovo poché fino a prima del suo arrivo si cucinava ad occhio, adesso si porta a cottura con roner e timer. Tutto è fatto in modo rigoroso e semplice, pochi e riconoscibili ingredienti tesi al bilanciamento dei sapori. In più, adesso i nostri piatti hanno un nome dietro il quale c’è l’ispirazione”.

Nel caso specifico lo chef ha immaginato l’uovo poché nella colazione Un americano a Roma completa di degustazione di quinto quarto, ovvero gli ingredienti della classica carbonara con in aggiunta scaglie di tartufo nero pregiato cavato in zona.

Al Mastro Giorgio, il pergolato in piena vegetazione fornirà certamente un motivo di attrazione in più. Ma lo chef è già pronto con il nuovo percorso degustazione, piatti improntati alla regionalità ma con originalità e secondo stagione.

L'idea di fondo, spiega il team, contempla da un canto la "fraschetta pura" dall'altro la cucina di territorio rivisitata con estro, "un mix contemporaneo finora mai sperimentato".

Bene salumi e formaggi. Ma di valore esclusivo, selezionati nel mare magnum della biodiversità italiana grazie a un incessante lavoro di scouting condotto da Ugo spesso in tandem con lo chef.

Dall'altra i signature: l'antipasto di parmigiana sferificato ("pensando alle polpette di melanzane di mia madre" racconta lo chef), la Santa guancia di scottona piemontese brasata col Vin Santo ("un piatto godurioso che teniamo fisso d'estate e d'inverno e che porto con me dovunque vado"), la Torta della nonna che non è una torta, un dolce al cucchiaio preparato con ingredienti canonici ma cambiando le texture. Dove il pinolo diventa un gelato preparato da Stefano Ferrara, il gelatiere romano del momento.

"Con lui collaboriamo ai progetti, la pensiamo allo stesso modo: ricerca della novità ma senza eccedere, materia prima protagonista".

Altri piatti in menu sono creati in tema con degustazioni speciali alla scoperta di nicchie di eccellenza made in Italy. È il caso delle birre di ispirazione monastica prodotte nel cuore dell'Umbria da San Biagio A.D.1333. O della pasta ripiena di mortadella con gambero rosso di Mazara e burro di canocchie, piatto creato per un recente servizio di *Eat Parade* (Rai 2) con focus sulla mortadella e adottato in menu. "Sapevo che sapidità e complessità di gusto della mortadella ben si univano al gambero rosso, quando ho assaggiato il piatto è stata un'esplosione di sapore inaspettato" racconta chef Sperandeo. "È quello che vogliamo fare, utilizzare i salumi andando oltre il modo tradizionale di proporli, insomma fraschetta contemporanea come mai sperimentato prima".

Analoga l'impostazione della cantina, che arriva a contare 250 etichette di non larga diffusione. "Realtà piccole ma peculiari che i nostri 3 sommelier sono pronti a servire anche al calice per accompagnare i piatti in modo più adeguato" racconta Marco. "Tra le chicche annoveriamo il Kerner (e lo zafferano) dell'azienda Vigna di More in provincia dell'Aquila, prodotti eccezionali e una storia unica di quelle che ci piacciono e di cui andiamo alla ricerca. Altri partner fissi sono l'azienda agricola Marco Viola di Foligno (Perugia) che storicamente ci rifornisce del blend di extravergine che utilizziamo in cucina, e i vini Di Filippo, azienda umbra che del biodinamismo ha fatto una filosofia di vita".

"La nostra idea di ristorazione", concludono, "è proporre normalmente ciò che altrove non passa, è il nostro atto di ribellione alla globalizzazione imperante. Siamo sempre alla ricerca nelle tradizioni regionali e nella commistione di culture per sfruttare il vantaggio italiano,

amiamo pescare in questo mare di identità. Per essere più espliciti, abbiamo in carta una bombetta di cinta senese ma farcita alla siciliana e legata a una birra artigianale umbra, insomma un piatto straordinario che attinge qua e là. Pensiamo che chi esce per mangiare fuori voglia anche stupore. La nostra sfida parte da lì”.