

GAETANO TROVATO, LO CHEF DELLE EMOZIONI



Gaetano Trovato, due stelle Michelin, è lo chef e proprietario del Ristorante Arnolfo a Colle Val d'Elsa, dove ci ha raccontato la sua cucina delle emozioni.

Gaetano Trovato, lo chef delle emozioni

Nell'affresco rinascimentale, se le suggestioni si mostrano in primo piano, l'armonia della composizione va ricercata nell'equilibrio delle linee prospettiche che superando i molteplici livelli dello sfondo, convergono tutte verso l'unico punto di fuga. E' però facile perdersi nell'emozione, dimenticando la maestria dalla quale origina, quando il primo piano da assaporare è quello di un piatto di alta cucina, tra *"la morbidezza soave in bocca ed il sottile strato croccante, il retrogusto dell'acidità e lo scorrere dell'amaro"*. Lo abbiamo imparato bene a Colle di Val d'Elsa, nella sala del Ristorante Arnolfo, in compagnia di chef Gaetano Trovato.



Qui, il lume sidereo di due stelle Michelin rischiara una cucina davvero capace di emozionare anche i palati più fini. Oggi, tuttavia, Gaetano Trovato, oltre che di emozionare, ha deciso anche di svelare: le linee prospettiche, la maestria, la ricerca ed il lavoro che possono dare vita ad una tavola di livello assoluto. Noi di TuscanyPeople siamo davvero felici di essere stati scelti per confidare tutto ciò.

Un punto di fuga mediterraneo

Non ci sorprende così che la prima linea da seguire, come nelle storie più belle, inizi da molto lontano, *"io vengo da una famiglia contadina"* racconta lo chef *"con un'azienda agricola in provincia di Ragusa, precisamente a Scicli, una cittadina barocca molto bella, patrimonio dell'Unesco. Un ricordo incancellabile che sta con me da sempre. Avevamo un uliveto, animali da cortile, mandorle, agrumi e soprattutto ortaggi. Si viveva la qualità e la spontaneità della natura"*.

E ci basta guardare lo chef mentre racconta per capire che certe esperienze, una volta vissute, non si dimenticano e possono portare lontano.



Ancora tra i giochi dell'infanzia, infatti, Gaetano Trovato seguì la sua famiglia fino a Colle Val d'Elsa, dove ricorda ancora bene, *"la mamma portò però con sé anche le sue origini, con le uova da acquistare quanto meno dal contadino, freschissime"*. E le uova della mamma furono buone, perché Giovani scelse quel territorio anche per i suoi studi medi e superiori, naturalmente ad indirizzo alberghiero.

Attraverso l'Europa

"Poi seguii un master di specializzazione in cucina a Saint Moritz ed ebbi la possibilità di lavorare circa due anni al Kulm Hotel, l'albergo storico della città", continua Gaetano Trovato, seguendo il suo filo. Quindi a Mougins in Costa Azzurra, *"con un quel grande chef che nel giro di un chilometro e mezzo aveva due locali stellati Michelin: Roger Vergé dalla cucina solare, mediterranea.."* ma anche il fondatore della *nouvelle cuisine* e tra i più celebri chef del Novecento. Così per quanto lo chef ripercorra queste esperienze con grande tranquillità, per noi è uno sbalzo sentirci catapultati dalla pace di Colle Val d'Elsa tra le cucine più prestigiose d'Europa ed immaginarvi a lavoro poco più che ventenne Gaetano Trovato.



L'esperienza più coinvolgente sia dal punto di vista umano che da quello professionale ha però fluito lungo le rive della Senna. *"Un'esperienza fantastica a Parigi, la città che ho vissuto di più in Europa, mi piace molto, lì sono stato alla Maison Lenôtre, ancora oggi un tre stelle Michelin".*

Intanto però a Colle Val d'Elsa, la madre e le sorelle avevano preso in gestione la cucina di un piccolo albergo in Piazza Santa Caterina, l'antenato del Ristorante Arnolfo: *"uno dei miei cinque fratelli mi accompagna ancora qui ed è sommelier, una sorella invece si occupa della femminilità della casa; perché c'è un lato femminile, i fiori, le decorazioni, il tovagliato, l'accoglienza delle persone"*, quella delicatezza talmente elegante che ti mette a tuo agio e di cui ti accorgi soltanto quando ti viene rivelata.



In Toscana "prima della Toscana"

Il racconto deve procedere però con ordine perché lo chef si è preparato a mettere in prospettiva, oltre che i suoi piatti, anche il rifiorire di una tradizione antica della Toscana. *"Allora era il 1978 ed eravamo due o tre ristoranti, ora ci sono più di cinquanta locali a Colle Val d'Elsa, ho visto un'evoluzione, un crescere".*



Alla fine degli Anni Settanta, il turismo conosceva Firenze, *"un pochino Siena e qualcosina San Gimignano, il Chianti non era molto visitato"*. Sono state importanti anche persone come Gaetano Trovato per coltivare un'eccellenza antica in modo che potesse fiorire nella contemporaneità e valorizzare i suoi territori tutti.

Lo capiamo bene apprendendo come nascono i piatti del ristorante Arnolfo: *"innanzi tutto guardo il mio territorio, il senese ma anche oltre, seguo la stagionalità e propongo le novità prima agli aperitivi. Questo è il diario della presentazione del prodotto"*, aggiunge lo chef, mostrandoci una precisissima raccolta di foto, appunti, disegni dei piatti ed opponendosi subito al nostro paragone con un lavoro d'arte: *"non dell'artista, ma dell'architetto"*.



Ed architetto era anche Arnolfo di Cambio del resto. Tale qualifica non ha però a che vedere soltanto con i disegni, ma illustra perfettamente la vera e propria filosofia di questa cucina: *“qui lavoriamo con un sistema ben chiaro, quello di esaltare tutti gli ingredienti che mettiamo nel piatto cucinandoli separatamente; per renderli consoni tra loro facciamo una specie di assemblaggio, fondamentale perché mette appunto l’equilibrio”*.

Qualità della materia prima

Questa precisa rivelazione del metodo della cucina del ristorante Arnolfo ci riporta anche a quelle materie prime che Gaetano Trovato si impegna tanto ad esaltare ed al rifiorire delle antiche tradizioni toscane nelle eccellenze di oggi. Lo chef conosce per nome tutti i suoi fornitori e rimaniamo colpiti dal rispetto con il quale ci presenta il loro lavoro.



Le capre di Maria de Dominicis

Una storia bella, nella storia della cucina del ristorante Arnolfo, è quella di Maria de Dominicis, *"collaboriamo con lei da oltre venticinque anni: il marito ha un'azienda biologica tra le Crete Senesi, fantastica. Offrono produzioni fisiologiche e stagionali, in questo periodo le capre sono incinta quindi niente latte. Poi a marzo nascono i capretti che noi serviamo: ogni stagione trenta capretti, rigorosamente di questa azienda bio."*



A maggio infine arriva il latte: quando è profumato, perché le capre mangiano i fiori e la vegetazione rigogliosa, solo allora Maria produce i suoi caprini ai semi di papavero, in foglia di noce, poche varietà non troppo modaiole. Mi tiene l'ultima fornitura e mi dice che sono sempre l'ultimo, ma sempre il primo".

I volatili di Laura Pieri

Poi, polli in primavera, faraone in estate e piccioni *"il mio piatto storico"* che Gaetano Trovato sceglie a San Giovanni Valdarno, da Laura Peri. *"La prima volta che Laura venne qui la invitai a cena, per farle capire cosa desideravo"*. Da allora il ristorante Arnolfo ha messo in tavola, ogni sera, l'eccellenza dei volatili della Toscana, coordinandosi con l'allevatrice e con la natura: *"gli dissi che mi sarebbe piaciuto cucinare la vecchia Anatra Muta toscana, e quindi lei ha atteso aprile per allevare le anatre che mi sta consegnando in questo periodo"*.



Gli agnelli di Zeri

Stessa cura per l'agnello di Zeri, stimato fin dagli Anni Ottanta, prima che questa carne si affermasse innanzi al pubblico, quando Gaetano Trovato collaborava con uno degli chef più prestigiosi di allora: Angelo Paracucchi, presso Locanda dell'Angelo a Sarzana; come anche per le chianine, selezionate da Simone Fracassi tra le femmine più tenere della zona Igp, *"conosco un allevatore che alimenta le chianine esclusivamente con il foraggio che produce lui"*.

Il pesce del Tirreno



Infine il pesce, *"tutto Tirreno, ho una grandissima e preziosissima amica a San Vincenzo, quando va a fare le aste mi telefona e ha un peschereccio di famiglia. Ieri mi ha portato un dentice pescato a Capraia, sei chili e settecento grammi"*.

Un bicchiere di Pinot Nero

E' capace di riportarci sulla terra soltanto il bicchiere di rosso che Gaetano Trovato incomincia a versarci, *"Pinot Nero, quello che si sposa meglio con la mia cucina, facendo attenzione alle annate che da una vendemmia all'altra cambiano moltissimo"*. Tra i toscani, su una carta dei vini eccezionale, Giovanni ci mostra due nomi eccellenti *"del territorio"*, entrambi legati alla persona di Giacomo Tachis, San Felice e Rampolla.



No, non è difficile constatare come dal vino alle quattro camere, fuori *"dal discorso albergo, ma per dare ospitalità al cliente che viene a mangiare"*, il Ristorante Arnolfo sappia prendersi davvero cura del proprio cliente, a pochi passi dalla casa natale di Arnolfo di Cambio, l'inventore della prospettiva, dove chef Gaetano Trovato ci ha svelato i propri piatti, la cucina e tutto un lato della Toscana; lontano dalle autostrade, ma tra il verde del Chianti, nei pressi dell'antica strada Volterrana che porta, non a caso, tra le vigne ed i cipressi di Bolgheri. Un cammino che non consigliamo semplicemente per mettersi a tavola, ma per scoprire una cucina che nasce "dall'emozione" e che emozione regala.

Ristorante Arnolfo - Via XX Settembre, 50 Colle di Val d'Elsa (Siena) - Tel. +39 0577 920549

