CHEF ROBERTO ROSSI: L'ENERGIA DELLA MODERNITÀ, L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

Intervista allo chef Roberto Rossi de Il Silene, ristorante 1 stella Michelin nel cuore della Maremma toscana. In un borgo dimenticato dal tempo, il locale rappresenta un perfetto connubio tra l'energia vitale della modernità e l'intramontabile eleganza della tradizione.

Chef Roberto Rossi, Il Silene: : «Io, affezionato all'olio e al piccione»

Un incantevole borgo medievale che si schiude nel cuore della Toscana più autentica. Una stretta

strada serpeggia tra gli alberi fino al piccolo villaggio di Pescina nel comune di Seggiano.

Lassù, dove un tempo l'osteria della stazione dava ristoro ai viandanti in cammino, sorge oggi Il Silene dello chef Roberto Rossi, un ristoro di eccellenza, capace di raccogliere tutto l'antico sapere della buona tavola in una cucina dinamica e accattivante, perfetto connubio tra l'energia vitale della modernità e l'intramontabile eleganza della tradizione. Roberto Rossi cresce in una famiglia contadina, origine di cui è molto fiero. Ha un rapporto costante e stretto con tutta la natura che lo circonda e di conseguenza con tutti i prodotti della sua terra.

©Jaime Londono

Come influisce sulla sua cucina?

Chef Roberto Rossi: "*Questo rapporto è fondamentale nella maniera più assoluta nel mio lavoro, partendo dalle basi più semplici, un soffritto fatto con olio della mia terra ad esempio. Noi non abbiamo ingredienti che fanno i fuochi d'artificio ma di grandissima qualità, sinceri, anche un po' poveri, non hanno bisogno di una grande lavorazione. Certe accortezze bisogna averle, bisogna conoscerli bene per metterli in un piatto.*

Quello che io adoro, anche se può sembrare una frase fatta, è che quando i miei ospiti mangiano un piatto devono ricondurlo anche ad occhi chiusi a cosa stanno mangiando. Se usiamo materia prima semplice di altissima qualità non deve essere lavorata, non deve essere trattata con più di una cottura e possibilmente anche breve. Le verdure che adoro sono al dente, sia per colore che per croccantezza.

Il territorio è fondamentale, anche perché non si può decidere dove si nasce, quando uno di noi nasce in un posto è radicato ancestralmente al suo territorio. Va da sé che io sia parte di quel territorio, se cucino conosco quella materia, lo sguardo attento va sempre dato alle materie prime della nostra lunga bella Italia. Ci sono gli asparagi verdi di Bologna oppure quelli bianchi di Bassano, per i capperi vado a Pantelleria. Il luogo delinea la strada, poi prendo le eccellenze che mi occorrono per esaltare il mio territorio".

©Jaime Londono

Il ristorante prende il nome da Silene Ciacci, bisnipote dei fondatori, che per prima gli ha dato un'impronta di qualità. Attraverso gli anni si è trasformato in locanda, osteria e quindi ristorante, con primati quali, l'ottima cucina, l'ospitalità, il primo posto telefonico pubblico e il primo televisore in bianco e nero, di tutta la zona. Sembra un altro mondo.

Com’è cambiato l’approccio nel tempo?

Chef Roberto Rossi: “*La domanda vera sarebbe ‘Come non è cambiato l’approccio nel tempo’. La cucina è dinamica, non statica. La cucina esprime l’evoluzione nei tempi. Tutto è servito nel nostro mondo culinario, anche le sciocchezze hanno creato un termine di confronto…sicché viva il confronto!*

La cucina, l’ospitalità sono belle ma devi averle dentro, devi essere convinto che quello che stai facendo è quello che faresti se fossi ospite. Vado al ristorante non per nutrirmi ma per stare bene; godere del cibo, è una cosa bellissima. Da 15 anni cucino per persone che non hanno fame, che si chiedono: ‘Cosa vorrei per star bene?’ . Nel tempo, girando, crescendo, a 46 anni mi sono fatto un’idea di quello che è una ‘cosa buona’, il gusto è soggettivo ma vorrei provocare dicendo che quasi quasi una cosa buonissima è oggettiva.

Un tortello maremmano posso dire ‘non mi piace’, ci mancherebbe, ma oggettivamente se ha varcato i confini degli anni, delle mode, delle tendenze ed è rimasto vuol dire che è oggettivamente buono, altrimenti già lo sbattevamo fuori. La cucina molecolare è servita, qualcuno la fa ancora, ma è stata un fuoco di paglia. Un tortello maremmano dura tutta la vita, magari lo condiamo con l’olio extra vergine, con il tartufo bianco, è oggettivamente buono con le attenuanti mi piace/non mi piace.

©Bruno Bruchi

Seguire il naturale ritmo delle cose

Adesso la cucina è troppo veloce, quello che succedeva una volta in un decennio adesso succede in tre anni. Io me ne frego di tutta questa velocità, sto a Pescina e vivo alla fine del mondo, non voglio stressarmi la vita con le mode che passano, altrimenti si chiamerebbero 'classici'.

Una delle critiche che ricevo più frequentemente è che i miei ospiti dicono: 'questo lo mangio anche a casa' ma io sono per un tortello maremmano condito solo con un po' di olio e formaggio stravecchio. Qui si rispecchia il mio pensiero, l'essenzialità, che poi non è così semplice perché implica il fatto che piove, l'orto non rende quello che deve rendere, prendi il raffreddore per piantare l'aglio e poi quando il raccolto non va bene comporta un lavoro infinito.

Fabrizio, il nostro ortolano, è bravissimo ma siamo sempre a fare la guerra, è difficile renderlo partecipe della cucina. Una volta facevo sì che il ristorante comandasse l'orto, ora ho capito che così non funziona. Non posso cogliere lo spinacio quando non è maturo ma, quando è pronto, posso cogliere un grande spinacio".

©Jaime Londono

Anche prima di diplomarsi ragioniere, durante le vacanze estive, lo Chef Roberto Rossi entra, a soli 14 anni, nel 1986, a lavorare al Silene. Gavetta e sacrificio?

Chef Roberto Rossi: "*Gavetta tanta, primo lavoro a pulire le bottiglie sotto un castagno d'estate, si imbottigliava e poi si metteva l'etichetta, 'bianco' o 'rosso', e la sera si sgusciava l'etichetta per il girono dopo. Guadagnavo un soldo e ne spendevo uno e mezzo. È stato il mio primo lavoro e lo rifarei! La gavetta, la sofferenza, l'arrabbiarsi e non poter dire niente, implodere dentro ma dopo riconoscere che è servito e che quel cuoco mi ha insegnato a fare un ottimo soffritto e anche a stare zitto! Queste sono cose importanti: non deve mai mancare il rispetto*".

Il suo olio extravergine di oliva monocultivar (Olivastra di Seggiano) denocciolato "Il Silene", unico e raro, è fatto con un procedimento innovativo, permette una completa estrazione dalle parti nobili della polpa, riuscendo cosi ad ottenere sublimi aromi e sapori.

Chef Roberto Rossi: "*Nasce perché essendo io figlio di contadini, la cosa più naturale del mondo è stare sotto una pianta di ulivo con cui ho un rapporto molto intimo. Non c'è bisogno di capire quando il colore di*

un'oliva mi dice che è matura o il tempo mi dice quando è il momento della raccolta. A volte mi sbaglio ma difficilmente vado fuori strada, è un rapporto sincero.

Poi dire olivo è tutto o niente, ogni regione ha certo dei paramenti diversi e un olio diverso. Questa è l'Italia: prendere o lasciare. Un giorno, quando ero ragazzo, si è presentato al Silene Luigi Veronelli che mi chiese se volevo partecipare al progetto "L'Olio secondo Veronelli". Da lì è nato il progetto e la passione per l'olio da olivastra di Seggiano denocciolato. Lo stesso Veronelli mi disse che questo olio dava il massimo di sé 'denocciolato', da allora lo faccio così, in piccole bottiglie da 100 ml".

©Jaime Londono

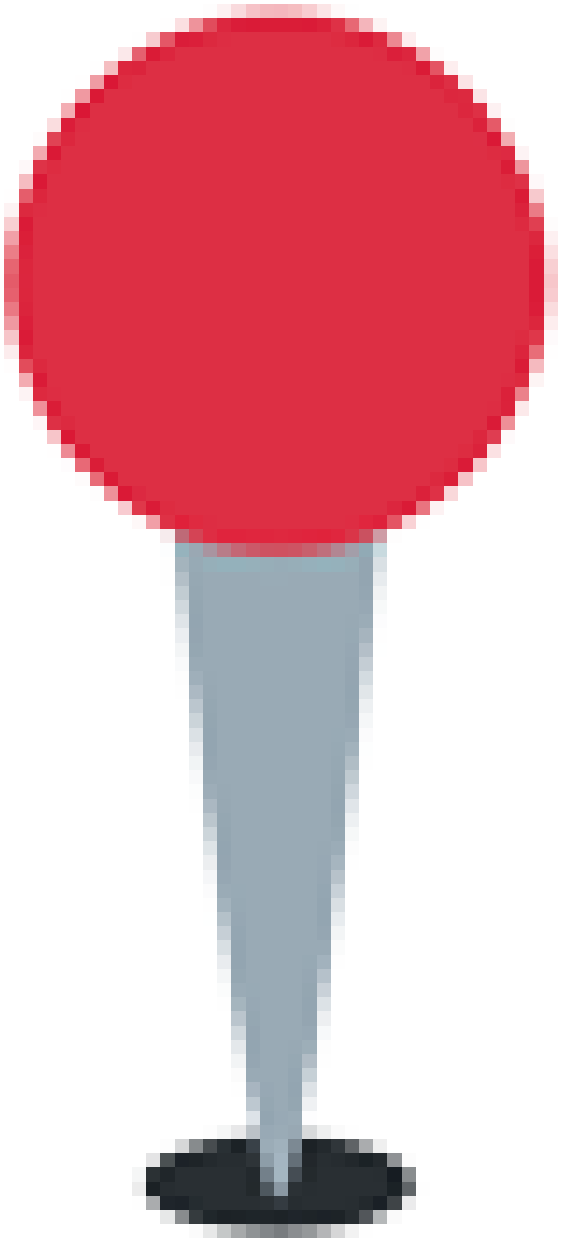
Il libro "Silene – Cucina, Olio, Arte in Toscana" come nasce? Parole coinvolgenti e magnifiche, immagini che trasmettono un forte senso di 'toscanità'.

Chef Roberto Rossi: "*Sì, volevo esternare tutto quello che sentivo di dover dire senza il compromesso con case editrici. Il prossimo anno vorrei tirare fuori anche un libro di sole ricette*".

Nel 2014 la stella Michelin. Un bel traguardo, frutto di un lavoro di squadra, della quale fa parte la chef

Marinella Seminara che lavora con lei da vent’anni.

Chef Roberto Rossi: “*Lella, guai a chi la tocca, è da 26 anni che lavoriamo insieme, è di fondamentale importanza. Anche lei è Il Silene, innanzitutto perché è donna, ha un’accortezza maggiore su tutto, poi perché ha il senso del gusto*“.



PER APPROFONDIRE:

Tutti mi dicon Maremma: viaggio nella Bassa Maremma toscana

10 Trattorie in Maremma a cui non si può dire di no

Valeria Piccini, la semplicità nel suo successo di chef pluristellata

Seggiano: tra Amiata e Val d’Orcia, un delizioso borgo in cui domina l’olivo

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople