

BRACALI: SI SCRIVE “RISTORANTE STELLATO” SI LEGGE “MONDO DA SCOPRIRE”



Francesco e Luca Bracali nel cuore delle Colline Metallifere trasmettono un senso di familiarità, di casa. Un ristorante raffinatissimo, una cucina fondata sui concetti di leggerezza, avvolgenza, equilibrio. 2 stelle e 4 forchette per la Guida Michelin, 1 medaglia Touring Club, 3 cappelli Le Guide de L'Espresso e 85 punti Gambero Rosso. Tanti meritati riconoscimenti, scopriamo perché.

Bracali: il ristorante a Massa Marittima racchiude un Mondo da esplorare

Fra le mura di un antico edificio di campagna, a Ghirlanda, appena fuori da **Massa Marittima**, trova sede il **ristorante Bracali**, indirizzo di riferimento dell'alta cucina toscana. È proprio qui che abbiamo incontrato Luca e Francesco Bracali e abbiamo avuto il piacere di fare quattro chiacchiere con loro.



Come nasce questa avventura?

Luca Bracali: *“Abbiamo intrapreso questo lavoro a metà degli **Anni 80** molto presto, io avevo 15 anni, mio fratello Francesco 12 o 13, i nostri genitori ci hanno aiutato in tutti i modi. Inizialmente l'**attività di famiglia** era un bar, tabacchi, generali alimentari, nei primi **Anni 90** viene trasformata in **piccola trattoria** con pasti caldi fino a quando abbiamo deciso di intraprendere una strada diversa. Il nostro è sempre*

stato un **percorso molto graduale**, sia io che mio fratello abbiamo sempre pensato di arrivare a fare un certo tipo di lavoro, in quegli anni siamo stati un po' avventati, questo ci ha molto unito. Insieme ad una **riflessione sugli investimenti**, piano piano, siamo cresciuti anche professionalmente.



Con questo percorso abbiamo sempre interagito molto, siamo sempre stati costretti a conoscere ciascuno le **rispettive competenze** dell'altro, io mi sono occupato della parte **sala, contatti, amministrazione, cantina** e Francesco in maniera molto decisa segue la **cucina**. Non amiamo la rigidità nei ruoli, anche nei confronti dei nostri collaboratori, sala e cucina devono essere più **orizzontali** possibili, intercambiabili, non ci piace né una sala né una cucina troppo verticali, è normale che ci siano delle **persone di riferimento**, ma ci piace che i nostri collaboratori sappiano fare tutto".

Cucinare è un gesto intimo?

Francesco Bracali: "Sì, dipende anche dal modo di 'cucinare', se entra la tecnologia, in parte è positivo, dall'altra si perde la manualità, la gestualità".

Il cliente al centro di tutto. Che cosa significa?

Luca Bracali: *“Il fatto che esca soddisfatto dall’esperienza **Mondo Bracali**, alla quale contribuisce in varie parti, è uno degli aspetti più importanti per noi in assoluto. Ci piace anche sottolineare la parte opposta, il **rispetto reciproco**. Riuscire a far capire che l’esperienza Mondo Bracali, più o meno condivisibile, lasci qualcosa mantenendo una **propria identità**. La soddisfazione maggiore è il cliente che arriva diffidente ed esce contento. Succede se lo guardi in profondità, è raro”.*



Francesco, Chef, il piatto a cui è più affezionato?

Francesco Bracali: *“Il **piccione**, è in carta da molto tempo, è un piatto che ha subito tante **piccole trasformazioni** pur rimanendo radicato alla versione originale, dietro c’è stato uno **studio** per tanti anni. L’anno scorso abbiamo pensato ad un piatto disegnato e fatto apposta per il piccione. Cerco di usare **tutte le parti dell’animale** in maniera diversa, il petto viene scaloppato con un mix di erbe che hanno un pregresso di studio di circa 2 anni, **erbe e spezie** che sono state essiccate e pesate con una bilancia di precisione, è a mio avviso la composizione più idonea. Utilizzo poi la parte ultra nobile dell’animale sotto forma*

di **tartare** e fegatini trasformati e rivestiti nella parte esterna di frutta secca che assomiglia ad un cioccolatino, come un Ferrero Rocher. E all'interno un **patè di fegatini arrosto**, knell ai funghi e salsa di carote di cioccolato".

Luca, il sommelier di Mondo Bracali, il vino a cui non rinunciarebbe mai?

Luca Bracali: "Essendo molto **amante del vino** non c'è mai un vino che preferisco, per tanti motivi, ma se c'è né uno a cui sono affezionato, anche per la vicinanza, è sicuramente il **Sassicaia**".

Tuscanypeople





Atmosfera con decorazione *black and white* e tocchi dorati. Molto raffinata, curata in tutti i minimi particolari a partire dalle porcellane personalizzate. Vi rappresenta?

Luca Bracali: *"Il nostro è stato un **percorso graduale**, purtroppo non abbiamo fatto una ristrutturazione forte, chiuso in un modo e aperto in un altro. Nel 2004 abbiamo investito nella **cucina**, per la **sala** volevamo un tipo di arredamento molto controcorrente, era un periodo in cui tutto era minimalista, a volte anche un po' troppo a mio avviso, abbiamo cercato di scegliere un **arredamento** di design, non particolarmente identificativo del luogo, italiano e che potesse durare a lungo nel tempo senza stancare, approccio che ci ha sempre contraddistinto nelle scelte".*

Lontano dai riflettori, comunicate un approccio alla mano ed umile nonostante siate ormai entrati di diritto nell'olimpico della ristorazione nazionale. Davvero i

miei complimenti più sinceri a questo modo di porsi, ormai molto raro.

Francesco Bracali: *“È un po’ la **nostra storia**, la nostra formazione, il fatto di essere tutti e due **autodidatti**, di aver iniziato prestissimo, di aver vissuto sempre in provincia, l’educazione che abbiamo ricevuto, la **formazione** nel corso della vita, portano poi a questo tipo di comportamento, che non è né meglio né peggio di altri, è semplicemente **il nostro**”.*

Tuscanypeople





Piatto forte del Mondo Bracali, 'tartare di chianina'. Il segreto affinché sia così speciale?

Francesco Bracali: *"In cucina non ci sono segreti, ci sono **attenzioni**, che è diverso. Innanzitutto l'attenzione verso il prodotto, applicando la cottura, la metodologia affinché dia il meglio di sé. Trattandosi di una **carne chianina** ben frollata, non per forza una femmina, non per forza delle parti privilegiate, deve essere trattata in modo adeguato. Io per esempio la taglio in **piccoli pezzi monoporzione** con un coltello e poi **massaggiata** lungamente finché nella parte esterna rilasci il collagene che fa da collante e da amalgama mentre all'interno, trattandosi di una carne importante, è giusto sentirne nella masticazione la **tessitura**".*

📌 **PER APPROFONDIRE:**

👉 **10 ristoranti stellati in Toscana per un intenso piacere gourmet**



☛ **A cena con Filippo La Mantia, il cuoco di “The Chef”**

☛ **Hôtellerie d’élite a Firenze: le migliori strutture**

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Photo Credit Massimo Dutti

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople