

VALERIA PICCINI, LA SEMPLICITÀ NEL SUO SUCCESSO DI CHEF PLURISTELLATA



Valeria Piccini, chef pluristellata del ristorante “Da Caino” di Montemerano, in Maremma, e collaboratrice del ristorante Winter Garden by Caino, presso il St. Regis di Firenze, è nata nel comune di Manciano, anche se la famiglia proviene da Montemignaio, nel Casentino. I suoi arrivarono da queste parti seguendo la transumanza, e un bel giorno si sono fermati.

Valeria Piccini, la semplicità nel suo successo di chef pluristellata

E'

sempre stata golosa di dolci e cioccolata, Valeria Piccini, e fin da piccola nutriva una gran pas-

sione per la cucina, dapprima per gioco, poi sul serio. Si è sposata presto e, dopo aver frequentato la scuola professionale per diventare perito chimico, ha iniziato a collaborare nell'osteria del marito Maurizio che si chiamava come il ristorante attuale: *Da Caino* e si trova nella maremma grossetana e precisamente a Montemerano.



Gli esordi di Valeria Piccini

All'epoca Valeria lavorava fianco a fianco con la madre di Maurizio, Angela. Si potrebbe pensare che suocera e nuora facessero scintille, invece no, tutto l'opposto. Lei la chiamava sant'Angela da quanto era buona. Donna straordinaria, nella sua semplicità, molto intelligente, disponibile, sensibile, piena di gusto, la sua prima grande maestra. Una cucina verace, locale, la sua, rispettosa della tradizione.

Valeria Piccini sentiva però l'esigenza di acquisire maggiori nozioni, maggior professionalità, così contattò il tre volte stellato grande chef di Losanna, Bernard Loiseau, che le propose due anni di stage. Avrebbe significato un periodo lungo fuori casa, troppo impegnativo per lei, dovendo tra l'altro gestire un bambino piccolo e la suocera che non stava più tanto bene, per cui, suo malgrado, le toccò rifiutare. Ma non fu un'occasione persa, anzi, se è vero che poco dopo, nel '91, ricevette la sua prima stella Michelin. Allora pensò che avrebbe potuto farcela anche per conto suo. Ed è andata esattamente in questo modo.



Il perspicace gusto del successo di Valeria Piccini

Valeria Piccini si è procurata l'esperienza di cui aveva bisogno, il know-how, frequentando i migliori ristoranti in Italia, in Francia, in Spagna, ma non ha girato il mondo alla corte di quello o di quell'altro, semplicemente ha assaggiato, si è informata, e tramite il suo gusto, la sua perspicacia, ha compreso, ha acquisito, e la sua abilità si è evoluta di conseguenza. Stupefacente. Questo significa che per diventare uno chef di successo non è necessario seguire un ben determinato percorso, ma che si possono percorrere strade alternative altrettanto valide. Al punto che nel '99 arrivò la sua seconda stella Michelin. Mica male.

Certo adesso, a posteriori, sembra tutto facile, ma in realtà passare da trattoria alla buona a ristorante raffinato non è stata una passeggiata di salute. Molti clienti affezionati avevano abbandonato il locale. Logico. Far capire ai paesani il senso della trasformazione era cosa ardua, tuttavia, grazie al carattere forte di Maurizio, hanno tenuto dritta la barra del timone e, dopo anni duri, sono approdati dove volevano. *Chapeau*.



La riconoscibilità degli ingredienti

La cucina del ristorante *Da Caino* deve essere per lei riconoscibile. Il suo scopo principale è che gli ingredienti che fanno parte del piatto siano individuabili dal cliente. Troppi ingredienti che si coprono l'un l'altro non hanno senso e creano solo confusione. Una volta Valeria Piccini andò col marito in un ristorante. Per secondo presero due piatti diversi, agnello e maiale, ma non riuscirono a capire cosa stavano mangiando e la cosa li disturbò molto.

Il giorno dopo si lamentarono col cuoco che, punto sul vivo, si riscattò con un gran pranzo, ma fu lì che compresero come l'idea della riconoscibilità degli ingredienti fosse fondamentale. Le tecniche culinarie sono alla portata di tutti, sostiene lei, ma troppa tecnica rischia di uccidere il piatto, rischia di diventare una specie di sovrastruttura barocca che toglie genuinità, sapore, amabilità e riconoscibilità, soprattutto quando la materia prima è di grande qualità come quella che si trova nella loro zona: dai formaggi, alle lumache, alla carne. Senza dimenticare tutte le verdure del loro orto.



Il loro più grosso fornitore di prodotti a km 0 è Aia della Colonna, un'azienda biologica di Roccalbegna che tra le altre trasforma in salumi il proprio allevamento di cinta senese. Mentre per i formaggi, caseifici di alto livello. Inoltre "Da Caino" fa quattro diversi tipi di pane, tra cui uno dal grano antico "Autonomia", autoctono della zona.

La chef consiglia...

Tra i piatti forti di *Da Caino* ci sono senz'altro le paste ripiene. *Tortelli cacio e pere*, ad esempio, ancora oggi in carta dal 1980. O i *Ravioli ripieni di olio EVO* (che ha vinto in Spagna un campionato mondiale d'olio extravergine di oliva) e *colatura di alici*. O ancora: *Tortelli di cinta con le castagne*. Oppure i *Ravioli di triglia alla livornese con brodo affumicato*. Tutte cose che solo a sentirle pronunciare fanno venire l'acquolina in bocca.



Leggi anche: [Cinta senese DOP, antichissima e pregiatissima razza di suini toscani](#)





Come secondi, invece, cinghiale, agnello, piccione, sono dei must assoluti. Ma un *evergreen* è anche *Trip-pa e lampredotto*: un ciotolino di trippa alla fiorentina con un panino al lampredotto in miniatura conditi con zenzero e salsa verde. Inoltre, *Non è la solita bistecca* o le *Animelle di vitella*. Non acquistando dalla grande distribuzione, Valeria Piccini è abituata a lavorare nel migliore dei modi tutte le parti dell'animale, tanto che nel menù esiste una proposta *Agnello e dintorni*, che rappresenta un vero e proprio percorso completo che va dalla lombata, alla lingua, alla guancia, al cervello, all'animella.

20 anni di 2 stelle Michelin

Nonostante i meritatissimi premi, Valeria Piccini lavora perché *Da Caino* il cliente si trovi talmente bene da ritornare. È in questo modo che si ottengono i riconoscimenti, rimboccandosi le maniche e dandosi da fare con grande passione e dedizione là dove uno chef deve sempre essere presente: in cucina. Se quest'anno confermeranno al ristorante *Da Caino* le 2 stelle Michelin saranno esattamente 20 anni consecutivi da che il ristorante ha ricevuto le due stelle senza soluzione di continuità. Un grande traguardo. Doppio *chapeau*.



Adesso il figlio Andrea, dopo essere stato 7 anni negli Stati Uniti, collabora con la madre e il padre Maurizio il quale è un po' meno presente ma in compenso tiene l'orto, la vigna e l'oliveto. Per il resto la brigata di cucina è composta da circa 7-8 persone - tra cui, le figure più importanti, il sous-chef, capo partita antipasti e primi, Guglielmo Chiarapini, con loro da quattro anni; Andrea Bertolino, ai secondi; Fabiana Lunghi, per la pasticceria maremmana; Mariangela Brianti, pane e pasta, e per la cucina del "Giardino di Caino" che propone i piatti più semplici della vecchia trattoria - le quali lavorano tutte per un massimo di 30 coperti.

Winter Garden by Caino

Dal 2013 per la chef Valeria Piccini è iniziata l'importante collaborazione col St Regis di Firenze, al *Winter Garden by Caino* con l'executive chef Gentian Shehi. Qui, nonostante ci sia la forte impronta del ristorante di Montemerano, la cucina è essenzialmente diversa, essendo il giardino d'inverno frequentato da una clientela internazionale.



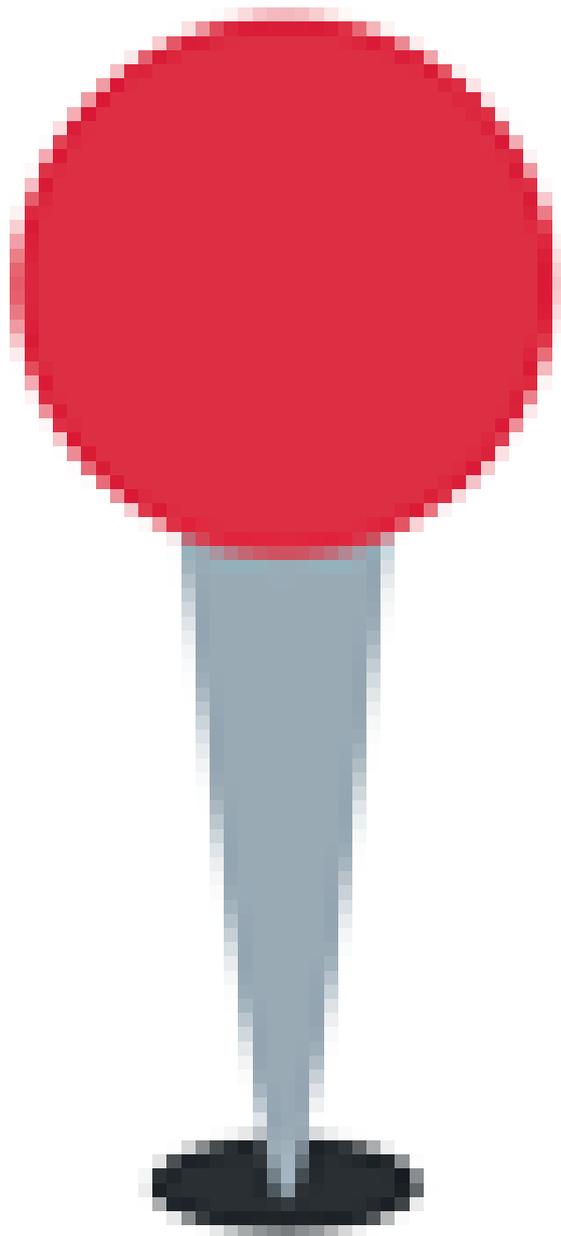
Leggi anche: [Winter Garden by Caino, raffina cucina toscana](#)





In carta, ad esempio, ci devono sempre essere pesce, risotti, piatti vegetariani. All'inizio sono partiti con le proposte tipiche di Valeria Piccini, poi a poco a poco sono stati creati piatti *ad hoc* per il genere di locale.

Contrariamente alla nostra tradizione non le facciamo nessun in bocca al lupo, perché Valeria Piccini è già una superstar dell'arte culinaria, ma uno scrosciante applauso, sì. Da tutta la redazione di TuscanyPeople.



PER APPROFONDIRE:





[Montemerano, lo splendido Medioevo che non è mai passato](#)





Ristoranti stellati in Maremma: 5 perle da non perdere





[Chef Giuseppe Mancino: la giovane stella de Il Piccolo Principe di Viareggio](#)





Da Caino - Via della Chiesa, 4 Montemerano Manciano (GR) - Tel. +39 0564 602817

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



