

VITO MOLLICA: LO CHEF-RISTORATORE DEL “RISTORANTE IL PALAGIO”



Il Ristorante “Il Palagio” racchiude capolavori di gusto, creatività e ricerca che solo un grande *chef* può concepire; al suo interno l’atmosfera è intima, ospitale, accogliente come solo un eccellente ristoratore è capace di rendere. Intervista a Vito Mollica, il “cuoco-ristoratore” stellato, *Executive Chef* del ristorante “Il Palagio”.

Vito Mollica: lo chef-ristoratore del “Ristorante Il Palagio”

Seduto al bar del “Four Seasons Hotel di Firenze” incontro Vito Mollica, l’*Executive Chef* del ristorante “Il Palagio” sito all’interno dell’hotel ([mappa](#)). Passati i primi istanti di formalità, decidiamo di abbandonare l’etichetta iniziando a darci del “tu”; mentre parliamo, ho la sensazione di trovarmi a chiacchierare con un “vecchio” amico che mi racconta della sua infanzia, della carriera, della passione sconfinata per la cucina e

per i prodotti della terra.

Quali sono i primi eventi, ricordi, tentativi sui piatti che ti legano alla cucina?



"Fino all'età di 6 anni ho vissuto in un paesino della Basilicata; diciamo... l'equivalente delle masserie pugliesi o delle cascine toscane ove più famiglie parenti vivono tutte insieme, in comunità, lavorando la terra. Ricordo ancora con molta lucidità le difficoltà di quella vita, ma anche la sua estrema bellezza. Avevamo un rispetto per le materie prime, per il cibo... quasi rituale: quando si ammazzava il pollo o il maiale, perché veniva a trovarci il cugino o qualche altro parente che stava(no) lontano, per tutti noi, era sempre un evento importante; dalla sacralità quasi pagana. Questo aspetto, legato all'estrema cura ed attenzione per gli alimenti, ha influenzato molto la mia cucina nel procedimento di scelta, manipolazione e trattamento delle materie prime. I prodotti devono avere un rito: essere selezionati e lavorati con cura. Credo che il lavoro dello chef inizi proprio da qui: nel trovare il prodotto migliore... quello più bilanciato nei sapori".

So che a 6 anni, con la tua famiglia, vi siete trasferiti a Varese: come è cambiata la tua vita?



“E’ stato un momento molto difficile; noi venivamo davvero da un altro mondo. Quando ho cominciato le elementari, anche se eravamo tutti italiani, io e miei compagni non parlavamo la stessa lingua: io mi esprimevo in dialetto lucano, loro in varesotto. Ti confesso che non è stato semplice integrarsi, le difficoltà sono state tante; meno male che ero piccolo e da bambini si è capaci di aggirare molte barriere... e più facilmente rispetto a quando si è adulti.

A sedici anni ho cominciato la scuola alberghiera a Lecco, con la formula del convitto; era una scuola rigidissima, dalla disciplina ferrea, che però mi ha fatto sviluppare un’ottima capacità organizzativa: aspetto fondamentale per la direzione della cucina e del personale. Inoltre mi ha insegnato a stare in armonia con gli altri grazie al reciproco rispetto e alla condivisione di regole per una vita comune”.

Come credi che questo si rifletta sul tuo lavoro?

“Molte volte lo chef cerca di creare un gruppo di persone a propria immagine e somiglianza... io non ho questa tendenza. Quello che tento di fare è creare un team di lavoro che rispetti, certamente, alcune regole fondamentali impostate fin dall’inizio, ma che, piano piano, lavorando, si amalgami e condivida quelli che sono i punti fermi perché tutti possano rendere al meglio. Ognuno porta le proprie capacità ed idee, ci confrontiamo e decidiamo come fare: nella mia cucina non esiste un mono-linguaggio”.

Quando hai cominciato a lavorare?



“Tramite la scuola ho cominciato a lavorare molto giovane. I weekend del secondo quadrimestre li passavamo a lavorare, così come la stagione estiva. Ho avuto la fortuna di essere mandato in Toscana, a Viareggio, all’ “Hotel Principe di Piemonte” che per noi era il massimo che si potesse raggiungere. Ricordo benissimo quel periodo... sarà perché l’inizio delle cose, come la fine, ce lo ricordiamo sempre con molta chiarezza.

In seguito ho girato molto. Un’esperienza che mi ha dato tanto ed avvicinato molto alla cucina toscana è stata quella fatta al Ristorante “Mauro”, a Milano. Veniva dal ramo dei più famosi ristoranti toscani che, negli anni ‘60, si erano spostati al Nord. Lì ho fatto un vero e proprio training; mi sono confrontato con tecniche e piatti nuovi, ma anche... con uno spirito di gruppo ed un’umanità affascinanti: alle 11:30, a fine servizio, tutto il personale si sedeva ad una lunga tavola per mangiare con Mauro, che ci intratteneva raccontando aneddoti e storie. Lavorare lì mi ha fatto essere quello che sono oggi: ovvero un cuoco-ristoratore”.

Interessante il concetto di “cuoco-ristoratore”; me lo approfondiresti per cortesia?

“Amo la cucina... la adoro... e mi piace tanto anche la parte dell’accoglienza e del rapporto con i clienti; ciò è possibile solo se non si tralasciano aspetti importantissimi e fondamentali per uno chef : risolvere i problemi del ristorante; parlare con i fornitori; curare ogni minimo dettaglio affinché le persone si sentano sempre a proprio agio”.





Cosa ti attrae oggi della cucina contemporanea? Immagino che qui, a “Il Palagio” del Four Seasons Hotel di Firenze, abbiate un cucina internazionale...

“In realtà, non è proprio così. Abbiamo la possibilità di avere un’identità specifica e ogni ambiente che curiamo, dal bar al ristorante, deve avere una propria personalità e caratteristica. Al bar abbiamo un menù molto vasto, basato sull’italianità, la toscana e l’internazionalità: dal Club Sandwich alla Cacio e Pepe tutto è servito espresso, con estrema cura dei dettagli, ma presentato con semplicità.

Poi c’è “Il Palagio” che è il percorso dello chef: rappresenta il mio passato ed il mio futuro. Prodotti nazionali e locali, fatta eccezione per alcuni ingredienti quali il ‘foie-gras’, per esempio. Seguiamo una cucina tradizionale ma... con tecniche moderne..!! Aspetta che mi spiego meglio: il nostro Pollo alla Cacciatora viene completamente disossato; ogni parte dell’animale viene cotta in maniera diversa, per poi essere rimessa insieme alle altre per ultimarne la cottura: un esempio perfetto di piatto della tradizione, preparato con tecniche moderne che ne esaltano il gusto”.

Hai avuto molte esperienze all’estero?



“Sì... ho avuto moltissime esperienze all’estero... e mi hanno formato tanto. Ho appreso tecniche che hanno affinato molto la mia cucina; per esempio ho imparato a cucinare la cacciagione: qui in Italia non siamo molto bravi in questo; mentre inglesi e francesi utilizzano cotture decisamente migliori delle nostre. Sono ri-

entrato in Italia nel 1996 per iniziare a lavorare al Four Seasons Hotel di Milano e qualche anno dopo l'azienda mi ha chiamato in Repubblica Ceca, a seguire l'apertura del Four Seasons di Praga; ero davvero giovanissimo, ma avevo chiaro l'obiettivo: creare un ristorante con una propria identità all'interno dell'hotel.

In sette anni ci sono... ci siamo riusciti. Con il mio team abbiamo creato autenticità e originalità con l'utilizzo di ottimi ingredienti ed eccellenti materie prime. Non solo: abbiamo accolto i clienti con professionalità ed estrema ospitalità: tutto ciò che un ristorante indipendente deve offrire, secondo me. E non ci siamo fermati qua: abbiamo fatto diventare 'L'Allegro' il primo ristorante stellato dell'Europa dell'Est".

E' stato questo che ti ha aperto le porte al Four Seasons di Firenze?

Behh.... sicuramente sì..!! Pensa che all'inizio io non volevo ci venire, sapevo che mi dovevo rimettere alla prova in Italia e la cosa... come dire.. mi spaventava molto. Poi, ovviamente, sono riuscito a superare la paura... e sono davvero molto felice di esserci riuscito, perchè oggi ho la fortuna di lavorare in uno degli alberghi più belli del mondo, con un team di persone eccezionali diretto da [Patrizio Cipollini](#) (General Manager del Four Seasons, leggi [qui](#) l'amabile conversazione tenuta con lui, ndr) che ha reso il 'Four Seasons Hotel Firenze' la sua... direi, la nostra casa.

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople