



Il mistero del Cuoco Nero

testi di Cecilia Pandolfi
foto di Chiara Arnone

LO CHEF MILANESE MAURIZIO SANTIN SPIEGA PERCHÉ HA APERTO IL SUO RISTORANTE A ROMA

«Cuoco» va bene, ma «nero» perché? Per uno poi che viene dal «Gambero rosso». E che da Milano si trasferisce a Roma (via Francia) per aprire, dalle parti di via Po, un ristorante di raffinata modernità, tanto quanto quello del padre (la celebre «Antica Osteria del Ponte» ad Abbiategrosso) è di elegante tradizione.

Il mistero me lo svela, un po' alla volta, Maurizio Santin, in un pomeriggio di giugno neanche troppo caldo, seduti a tavoli esterni del suo ristorante **Il Cuoco Nero**, dove sta lavorando con una ragazza bionda e un *notebook*: «È lei quella che tiene il *blog* di **Golosamente**», si scusa: «Lei è la parte intelligente, io ci metto solo le ricette». È la prima cosa che viene fuori, questo saper riconoscere i meriti e i demeriti di ciascuno (di se stesso per primo), questo saper dare il nome giusto alle cose, questa «precisione» che, mi spiegherà, è una parola chiave per un pasticciere.

La seconda è come nasce quel «cuoco nero», che prima di tutto è il suo soprannome. Lo scopro partendo dall'esperienza che di accomuna, quella televisiva. Santin è un volto noto al pubblico per le sue trasmissioni su «RaiSat Gambero Rosso channel»: **Dolcemente** e **Dolcemente con...** Questo pseudonimo, gli chiedo subito, nasce proprio in televisione, vero? «Il soprannome me lo ha dato Francesca Barberini, conduttrice di *Questo l'ho fatto io*, che mi ha chiamato così, oltre che per il colore della mia divisa,

perché notava un carattere duro sul lavoro. Non so perché, ma sul lavoro ho un carattere diverso. Nella vita sono una persona buona, tranquilla, pacata, anche un po' romantica. Sul lavoro sono diverso, sono più rigoroso, non transigo: voglio che certe cose siano fatte e siano fatte in un certo modo. Per dirla diversamente: io sono un appassionato di «Guerre stellari», dove uno dei protagonisti è **Dart Fener**, un uomo che nasce buono, diventa cattivo e poi alla fine torna ad essere buono. Fondamentalmente io sono un po' così tutti i giorni». E qui la conversazione si scalda: io oggi lavoro in televisione, ma nasco studiosa di cinema e sono anch'io un'appassionata dell'esologia di **George Lucas** (ma sono fra quelli che amano la vecchia trilogia).

Televisione e autografi

La sua notorietà, continua, arriva con la televisione, che gli ha dato l'opportunità di «trasmettere» - è proprio il caso di dire - la sua arte e che gli dà il piacere di essere spesso fermato per strada dalla gente che gli chiede l'autografo. Non lo dice, ma si capisce dal modo in cui mi conduce nel mondo della sua gastronomia che la sua notorietà si deve prima di tutto alla sua passione e alla sua professionalità.

Che nascono in famiglia, riconosce subito Maurizio Santin: «Mio padre,



Cercherai di allontanare la tua indole naturale con il forcone, ma comunque tornerai.

(Quinto Orazio Flacco)

Un pasticciere nato nella cucina di papà

Milaneese d'origine, francese di scuola, romano di matrimonio, Maurizio Santin in cucina c'è praticamente nato. Il padre, Ezio, è il creatore dell'**Antica Osteria del Ponte**, a Cassinetta di Lugagnago, vicino Abbiategrosso, due stelle sulla *Guida Michelin*. E Maurizio davanti a quei fornelli scopre la sua grande passione: la pasticceria. Allora parte, ancora ventenne, e va a completare la sua formazione in Francia, dove per quattro anni e mezzo lavora con alcuni dei più grandi chef: **Joël Robuchon**, **Alain Ducasse**, **Gaston Lenôte**, **Georges Blanc**, **Frederic Bau**.

Una scuola che gli ha fruttato per due volte il Premio pasticciere dell'anno: nel 2008 per *Identità golose* e nel 1998 per la *Guida dei ristoranti de L'Espresso*.

È stato fino al 2007 *executive chef* per **Gambero Rosso channel**. Ha pubblicato il libro di ricette, *I dolci di Maurizio Santin*, già alla sua seconda ristampa. Ha un *blog*, **Golosamente**, e uno spazio su **Facebook** che vanta 2.500 amici.

Nel 2008 ha aperto a Roma un ristorante che porta il suo «nome in codice»: **Il Cuoco Nero**.



Cecilia Pandolfi
AUTRICE TV

Cecilia Pandolfi è nata a Roma nel 1976. Lavora da dieci anni in televisione collaborando soprattutto con **Rai Educational** (*Rewind*, un progetto che ripropone sul satellite il meglio della tv del passato e *La storia siamo noi*, di Giovanni Minoli) e **Rai Uno** (*Uno Mattina*). Collabora anche con la **Magnolia** per il programma di inchieste *EXIT*, condotto da Ilaria D'Amico su **La7**. Si occupa da sempre anche di cinema e letteratura ed è animatrice dell'associazione culturale **BombaCarta**.

Nell'altra pagina
Maurizio Santin nella cucina
del suo ristorante

A sinistra
Santin durante l'intervista e il
logo de «Il Cuoco Nero»

L'AUTRICE

Ezio, è un grande cuoco. È stato, insieme a Gualtiero Marchesi, quello che ha fatto scattare in Italia la molla della ristorazione moderna. Io ho iniziato con lui, così, per gioco, finché non ho deciso: ok, si fa!». Ogni gioco però ha le sue regole e il Cuoco Nero esige che queste regole siano rispettate. «Sì, sono esigente anche perché io nasco pasticciere, dopo divento cuoco. La pasticceria richiede un certo *rigueur*, come si dice in Francia. È matematica applicata, se sbagli il conto non torna. Oggi, per esempio, la mia pasticciere ha sbagliato la gradazione prima di inserire la panna nella base di *mousse* al cioccolato bianco e la *mousse* si è «strappata», perché era diversa la percentuale di grassi e il cioccolato non ha più potuto incamerare la panna. Cose che in cucina puoi limare in qualche modo - manca un po' di sale e o un goccio d'olio e ce lo metti - in pasticceria non riesci ad aggiustarle. Quando hai sbagliato a montare la panna, *pum*, la prendi e la butti!».

Antichi cavalieri in cucina

Il padre lo chiamano «Il Cavaliere del gusto», lui «Il Cuoco Nero», due soprannomi che evocano immagini di antica tradizione (gli Jedi di *Guerre stellari*, a proposito), come se in questa professione sia necessario difendere dei valori, delle tradizioni, la bontà delle cose. Gli chiedo allora quali siano gli ingredienti fondamentali per essere un grande chef, se in qualche modo c'entri l'amore (tipica domanda femminile, lo so, ma è lui che ha dichiarato subito il suo spirito romantico). E Maurizio mi spiega che la prima cosa è

proprio l'amore per il proprio mestiere. Poi toma ad essere «nero» e aggiunge che serve anche una buona manualità, infine che si devono saper scegliere gli ingredienti al momento giusto: «Io poi sono uno che sposa la stagionalità, che per me è fondamentale sia in cucina che in pasticceria».

L'incontro con Flavia (e con Roma)

Ma Maurizio Santin non ha sposato solo la «stagionalità». Quando è venuto a Roma ha incontrato e sposato Flavia... ed ha finito con lo sposare anche la «città eterna», dove vive ormai da sei anni, ma che ancora oggi ogni giorno gli toglie il fiato tutte le volte che passa per il Colosseo e per i Fori Imperiali. E il nostro chef di adozione si è adeguato al punto da dedicare un dolce alla nostra città, un dolce nato in modo curioso: una sera Flavia lo portò a vedere il famoso «buco della serratura» sull'Aventino, noto ai romani, ma a lui ancora sconosciuto: guardando all'interno del foro spicca la Cupola di San Pietro, dorata, nel buio panorama di contorno. Maurizio aveva dedicato in passato un dolce a Milano (una «Millefoglie» montata in verticale a rappresentazione delle guglie del Duomo) e Flavia lo invitò a fare lo stesso per Roma. Nasce così il dolce, «Dedicato a Flavia» (ma anche a Roma), che ancora oggi è nel menù del ristorante: una cupola di cioccolato con, all'interno, una mini cupola di crema di torrone di Alicante, che naturalmente è gialla. Dorata come il Cupolone che si vede dal «buco della serratura» sull'Aventino. ●