

L ZOOM - STORIE & PERSONE IN CONTROLUCE



Fabio Rossi con Letizia Moratti

Classe 1968, la grande occasione arriva nel 1996 con il locale al ponte di Tiberio
I suoi maestri Angelini e Cammerucci

RIMINI - Fabio Rossi è uno dei grandi chef riminesi cresciuti sotto l'ala protettiva di Gino Angelini e soprattutto di Vincenzo Cammerucci, con cui lavora dal 1991 al 1995, prima a La Grotta di Brisighella e poi al Bistrot Claridge di Cesenatico.

Curioso l'episodio, un vero e proprio aneddoto, in cui Cammerucci ricevette i complimenti per una cena al Bistrot, salvo poi apprendere che quella sera il 'capo' non c'era e ai fornelli si era potuto sbizzarrire un giovanissimo talento: Fabio Rossi.

Classe 1968, Fabio Rossi dopo anni di gavetta ha la grande occasione nel 1996, quando dal nulla s'inventa l'Acero Rosso (insieme ai fratelli Tosi, cono-

sciuti qualche anno prima all'Embassy). E il suo ristorante, proprio a due passi dal ponte di Tiberio, riuscirà presto a lasciare il segno: dopo tanti anni di anonimato, Rimini tornerà a festeggiare finalmente la stella della celebre Guida Michelin, riconoscimento che si conquisterà ininterrottamente dal 2000 al 2007.

Archiviata l'attività imprenditoriale, in quell'anno accetta la proposta della comunità di San Patrignano, decisa ad aprire un ristorante appena fuori dalla comunità. E anche il ristorante Vite si guadagnerà i favori della critica, premiato sia dalla guida dell'Espresso che dal Gambero Rosso.

S.B.

Fabio Rossi è il master chef del ristorante di San Patrignano, dove cuochi e camerieri sono i ragazzi della comunità

Tra i fornelli una scuola di vita

"Passione, qualità dei prodotti e creatività. Ecco i miei segreti"
Nel 2000 il suo Acero Rosso fu il primo ristorante stellato a Rimini

di SIMONE BERTOZZI

RIMINI - Incorniciate al muro del ristorante, le foto in bianco e nero della famiglia Muccioli oggi appaiono più sbiadite. "Andrea non lo vedo da tempo. Dispiace per la rottura, ma qui le cose vanno avanti". Fabio Rossi è uno che parla poco, figuriamoci poi di politica. Dal 2007 è alla guida del ristorante Vite, sul cucuzzolo di San Patrignano, gestito dalla stessa comunità di recupero, ora tornata saldamente nelle mani della famiglia Moratti. Non senza veleni e polemiche. "Ma qui - garantisce lui - abbiamo sentito appena l'eco, quelle più che altro sono questioni interne".

Con Andrea Muccioli come vi siete lasciati?

"Direi bene, tra di noi problemi non ce sono mai stati. Ma qui a cena non si è più visto".

La signora Moratti invece vi viene a trovare?

"Ogni tanto passa, specie nel week end. Ma ripeto: quelle sono questioni interne".

Era stato Muccioli a portarla qui nel 2007?

"Veramente devo dire grazie a Vincenzo Cammerucci e Gino Angelini, due maestri della cucina che mi hanno fatto un po' da sponsor. Ma Andrea lo conoscevo bene, veniva a mangiare

spesso all'Acero Rosso".

Ecco, l'Acero Rosso. Quando ne parla le s'illuminano un po' gli occhi.

"Beh, quelli sono stati dieci anni incredibili. Abbiamo costruito dal nulla un ristorante che è rimasto nella storia di Rimini, il primo dopo mezzo secolo a guadagnarsi la stellina Michelin".

Il ristorante "non per tutti", diceva qualcuno. Era vero?

"Sono state dette un sacco di cavolate, costruendoci sopra l'immagine di locale d'élite. Certo avevamo deciso di concentrarci su un target meno popolare, anche per differenziarci da una concorrenza agguerrita, ma non abbiamo mai avuto la puzza sotto al naso. La nostra era una cucina elaborata, fantasiosa, ma il conto era meno salato di quello che si poteva pensare".

E oggi chi ha raccolto il testimone?

"Direi nessuno, a Rimini i ristoranti sembrano tutti uguali. Secondo me, stelletta a parte, un'offerta come quella dell'Acero Rosso manca al nostro centro storico, soprattutto in una città che dovrebbe fare dell'accoglienza e dell'enogastronomia una bandiera".

Mancano i talenti, come lei, come Gino Angelini, come Cammerucci?

"Manca il coraggio di osare presumo, perché i talenti ci sono. Le ultime generazioni hanno prodotto chef creativi come Parini o Ciotti, che in cucina sanno stupire".

Il suo potrebbe sembrare quasi un attacco diretto alla cucina più tradizionale, alle tagliatelle col ragù, alla piadina, piuttosto che alla grigliata di carne.

"I tempi cambiano, oggi si può fare una cucina tradizionale anche con un tocco di originalità, più leggera e particolare. Penso al ragù o anche allo stesso barbecue, che qui a San Patrignano è il fiore all'occhiello. Il nostro maialino di mora cotto sui carboni ardenti non è nulla di speciale in fondo, ma dietro c'è una lavorazione delle carni che lo rende comunque particolare nel gusto. Io sono fatto così, se devo mangiare la solita grigliata allora me la faccio a casa".

Com'è lavorare a San Patrignano?

"Un'esperienza unica, per uno chef è un lusso avere dietro le spalle un'azienda agricola così imponente. Nell'ultimo anno abbiamo puntato sempre più sul chilometro zero della nostra filiera, con il beneficio di risparmiare su certe spese e tenere sempre alta la qualità dei prodotti".

Avete dimostrato che si

può fare una cucina di qualità anche a prezzi piuttosto popolari.

"Sì, un anno fa abbiamo preso questa strada, venendo incontro al cliente e alla crisi. Oggi il servizio è più informale, anche il colpo d'occhio dei piatti non è più così spettacolare, ma la sostanza è rimasta la stessa. Una scelta che sta ripagando".

Qual è la vera eccellenza di Sanpa?

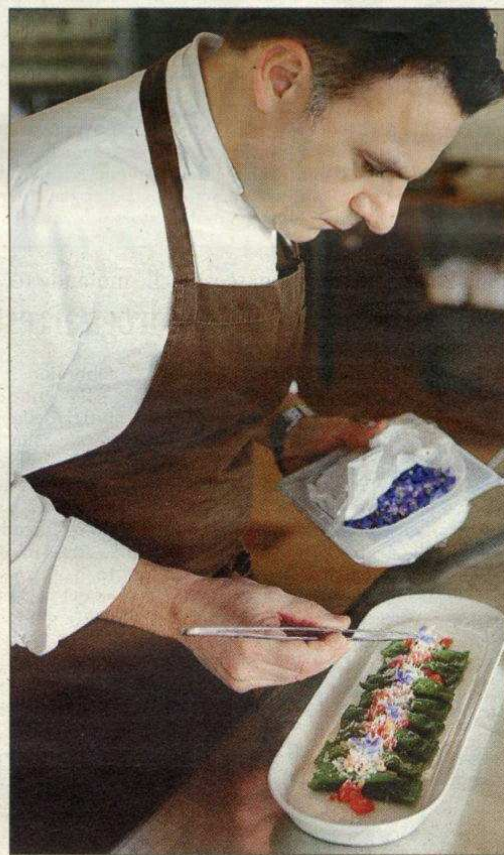
"Difficile sceglierne sono una. Sicuramente i formaggi e i vini, ma anche le carni stanno migliorando di anno in anno. L'essenza della nostra filiera è il risotto Vite, fatto interamente con le materie prime di Sanpa, dalla pancetta della norcineria allo squacquerone affumicato prodotto nei nostri caseifici. E naturalmente la salsa d'Aulente".

Un'esperienza anche sociale, visto che ogni giorno lavora a stretto contatto coi ragazzi della comunità.

"Sicuramente, oltre a essere un ristorante, è anche una scuola di vita. Molti ragazzi vengono qui per imparare un mestiere, per loro è una sorta di riscatto sociale e per me uno stimolo in più".

Ma lei, in cucina, è più padre o dittatore?

"Dipende, di sicuro con gli anni mi sono addolcito e



Fabio Rossi al lavoro

sono un po' meno severo. I ragazzi poi sono bravi, preparati, anche i camerieri trasmettono passione perché hanno vissuto la comunità, conoscono la filiera, sanno di cosa parlano".

E qualche talento s'intravede?

"Sì, molti ragazzi hanno

già l'occhio dello chef. Per alcuni imparare un mestiere significa reinserirsi nella società e alcuni continuano questo lavoro anche fuori, con ottimi risultati. Proprio l'altro giorno ho sentito un ragazzo che lavora a Londra, nel ristorante del celebre Jamie Oliver".