

L'INTERVISTA Massimo Camia, chef stellato dell'omonimo ristorante aperto nel 2013 a La Morra (CN)

«Il risotto non può mancare nei nostri territori»

«In periodo di pandemia sto lavorando a un test che mi permetterà di cucinarlo anche per il delivery»

Paola Picco

Costantemente alla ricerca del prodotto locale per una cucina che sia prima di tutto del territorio (anche se sempre arricchita dall'intelligenza e creatività personale), Massimo Camia (sessant'anni da poco compiuti di cui trentaquattro nel settore della ristorazione) non nasconde la preoccupazione per il momento delicato e difficile che tutto il comparto sta vivendo.

«Ho ancora voglia di cucinare e tanta esperienza alle spalle; ho due figli che hanno abbracciato questo lavoro e uno staff di dieci giovani che ci aiutano e che per noi sono una famiglia - dice - Come faccio a non preoccuparmi?». Il suo pensiero va naturalmente ai figli, ma anche a chi lavora per lui che, ad oggi, non è stato licenziato. Anzi, Camia ha addirittura assunto perché - spiega ancora - pur dimezzati i coperti come richiesto dalla normativa a tutela della sicurezza e del distanziamento (da 75 che erano sono, infatti, stati ridotti a 45) stiamo lavorando il doppio.

Come vi siete organizzati?



La ricetta

Risotto con zucca delicata e salsiccia di Bra al Barbera

Ingredienti per 6 persone

Scalognone tritato g 30, burro per fondo g 50, Carnaroli di Bra g 420, zucca delicata stufata g 300, brodo vegetale l. 2, burro per mantecare g 100, Grana padano grattugiato g 80, salsiccia di vitello di Bra g 300, vitello d'Alba di 3, fondo bruno di Barbera g 100.

Esecuzione

Tagliare la zucca a spicchi privandola dei semi. Quindi, dopo aver salato ogni pezzo e averlo avvolto in carta stagnola, cuocerli in

forno ventilato a 190° per 25-30 minuti. Estratti dal forno, separare i pezzi di zucca dalla loro buccia, e passarli nel frullatore al fine di ottenere una crema omogenea. Frullata la zucca, preparare il fondo per il risotto con burro e scalognone. Una volta ben rosolati questi ultimi, aggiungere la crema di zucca e subito dopo il riso che andrà bagnato con brodo bollente. A fine cottura, mantecare il risotto con burro e Grana.

Per la salsiccia (8 palline a persona): con la pasta di salsiccia di Bra, fare delle palline a grandezza di ciliegia e cuocerle per 5 minuti nel

Massimo Camia nasce a Dogliani (CN) il 12 settembre 1960. La sua passione per la cucina e la ristorazione inizia già da giovanissimo, intorno ai 14 anni. Inizia così la sua vera e propria formazione professionale all'Alberghiero di Ceres, nelle valli di Lanzo.

Seguono le prime esperienze in alcuni grandi hotel dove affina le capacità organizzative per poi proseguire nella ristorazione locale. Del resto il suo legame con il territorio nativo e con la cittadina di residenza, Monforte d'Alba, è sempre stato forte e indiscutibile.

È dal 1996 l'apertura del suo primo ristorante a Mondovì dove mette in pratica ciò che ha im-

chi è

Risultato?

«Lavoriamo sette giorni su sette a pieno regime. Forse, lavoriamo addirittura di più e teniamo duro. A superamento momenti ancora più critici», e si rifà al periodo dell'adolescenza quando, figlio di un'artigiana e di un contadino, non aveva potuto contare su «santi in Paradiso» nel mondo della ristorazione (se non sul fatto che il padre amava cucinare e lo faceva bene) e che si era buttato con volontà in quel settore facendo leva solo sulle sue forze e sulla sua capacità forgiate in primis all'Alberghiero di Ceres.

Massimo Camia è abituato ai sacrifici. Non è lo chef stellato che si culla su quanto fatto e realizzato. A parlargli non verrebbe neppure in mente che lavorare nel set-

torato della ristorazione. Due anni dopo eccolo in società con Luciana, anch'essa di Monforte, che, lasciata la professione di maestra, diventa sua moglie e tuttora lo segue occupandosi della sala e dell'accoglienza.

Nel 1990 Massimo e Luciana ritornano nell'amata Langa, precisamente a Barolo, dove aprono la Locanda nel Borgo Antico, un piccolo locale in centro paese che saprà ricambiare di tantissime soddisfazioni. Nel 2001 ecco la prima stella Michelin, attesa, desiderata e grandemente meritata, così come meritate per la capacità dei Camia sono le tante altre valutazioni positive sulle principali guide gastronomiche. Una svolta importante arriva

mangiato da piccolo e cucinato da mia madre, si sostiene con prepotenza l'obiettivo di imparare a cucinare un buon risotto».

Anche per un convitato?

«Anche per un convitato. Se si sa fare un buon risotto lo si fa anche per un solo convitato. E se lo si sa fare, il risotto è un piatto semplice ma nutriente e imprescindibile dalla cucina dei nostri territori. In oltre tre decenni di ristorazione credo di non aver mai fatto il risotto dalla mia carta a maggior ragione da quando, poi, non debbo più comprare il riso nelle province di eccellenza (Vercelli, Novara e Pavia) ma posso comprarlo a chilometri zero a Bra.

A Bra?

«Sì - è da tempo tra Bra e Carmagnola, una vasta area pianeggiante è stata dedicata a colture orticole e risicole. Ho trovato, quindi, doveroso acquistare il prodotto dagli imprenditori agricoli vicini anche se devo dire che tale scelta non è stata assolutamente dovuta al non apprezzamento del riso che acquistavo nel Vercellese che continua a rimanere un'eccezione italiana».

A proposito, che varietà di riso utilizzate?

«Il Carnaroli di Bra per i risotti perché tiene bene la cottura, rimane ben sgranato e si presta a una buona mantecatura; il riso Venere che acquisto nel Vercellese per gli antipasti e gli amouse bouche».

Il suo risotto è adatto al delivery?

«Ha toccato un tasto su

nel 2013, quando Massimo decide di cambiare e aprire il Massimo Camia Ristorante, un locale intimo e caldo, moderno ma avvolgente che si affaccia sulle sponde colline di Langa.

Il locale è situato nel comune di La Morra, sulla statale Barolo-Alba. Siamo al primo piano di una struttura che accoglie anche la prestigiosa cantina vinicola Damilano, scrivina dei migliori Barolo.

Forti di uno staff giovane e dinamico e di una location a misura, i Camia danno ulteriore slancio sia in cucina che in sala. Nel 2015 lo staff si allarga anche ai figli di Massimo e Luciana, Jacopo (marmelari) ed Elisabetta (in cucina sul padre).

ci sto lavorando da poco con i tecnici di laboratorio che mi seguono. In tempi normali, e quindi in cucina, da sempre non tutto il riso; lo bagno subito con il brodo e lascio che quest'ultimo si asciughi sino a fine cottura (dopo circa 10 minuti). Ora invece, sto lavorando a un test che mi permetterà di verificare esattamente la quantità di brodo necessario per far cuocere il risotto solo 9-10 minuti, per poi intorchiare. In oltre tre decenni di ristorazione credo di non aver mai fatto il risotto dalla mia carta a maggior ragione da quando, poi, non debbo più comprare il riso nelle province di eccellenza (Vercelli, Novara e Pavia) ma posso comprarlo a chilometri zero a Bra.

«Uso il Carnaroli di Bra per i risotti perché tiene bene la cottura, rimane ben sgranato e si presta a una buona mantecatura; il riso Venere che acquisto nel Vercellese per gli antipasti e gli amouse bouche».

Se avessimo pochi dipendenti su una capicucina, l'entusiasmo e la tenacia di Massimo Camia, ora ne abbiamo meno ma sulla sua capacità creativa. Del resto, la cucina come tutte le attività umane, procede da sempre per imitazione e innovazione. Quest'ultima, unitamente a una visione salda dell'evoluzione del proprio lavoro, è il segreto che trattiene gli imprenditori dalle disfatte a nuovi successi. Lo auguriamo di cuore a Massimo Camia, ai suoi figli e a tutto lo staff perché in un territorio come quello di Langa dove gli stellati sono numerosi quanto a Parigi e cioè disotto, e deve dare oltre un anno manca del tutto l'indotto del turismo, solo una vera innovazione in sala e in cucina potrà essere veramente salvifica.

fondo bruno cui si aggiunge 1 dl di vino rosso e un po' di zucchero.

Una volta mantecato, spianare il risotto nei piatti di porcellana; glassare il riso con palline di salsiccia, ossare con la riduzione di vino e servire.

Massimo Camia nel suo ristorante nelle Langhe con i figli Jacopo ed Elisabetta

