L'INTERVISTA Katia Maccari, Executive Chef del ristorante I Salotti (1 Stella Michelin) e del ristorante La Taverna del Patriarca a Chiusi (SI)

«Il risotto ha il suo spazio nella cucina d'autore»

La chef senese è da sempre molto attenta al rapporto tra cibo sostenibile e rispetto dell'ambiente

Paoletta Picco

Katia Maccari non ha neppure cinquant'anni, ma un palmares degno di una grande chef (ed è una delle poche chef stellate della Toscana). Passione per la cucina, estro e tanta tenacia l'hanno portata a tradurre le tradizioni culinarie della campagna senese in piatti sempre nuovi. A ispirarla, quando neppure ventenne, dopo il diploma in Ragioneria, si lancia nel mondo della cucina, la nonna e la mamma, ma anche la Toscana nei piatti sapienti della tradizione che, sin da piccola, gustava in casa. Nel 2003, entra nell'azienda di famiglia, Villa Il Patriarca e lì, subito, realizza che dalla Toscana e da quegli anni felici non sa staccarsi. Li sublima così ai fornelli, in cucina, dove si realizza come chef mentre la famiglia si allarga con l'arrivo dei figli Valerio, Matilde e Pietro. Dai tre figli («l'amore più grande della mia vita») impara subito che un piatto o è buono o è cattivo («non c'è scampo») e che quando si parla di gusto le sfumature sono un aspetto che va curato in un secondo momento perché alla fine, ciò che deve rimanere, è il sapore delle materie prime. La sfida quotidiana in cucina non le ha impedito di raggiungere traguardi importanti: tra tutti la stella Michelin che brilla sulla sua cucina da ben sedici anni.

Premi e riconoscimenti che le hanno dato la forza e la resilienza per superare negli ultimi due anni le forti criticità legate al lockdown.

Inutile dire che Villa Patriarca ha sofferto per l'arresto dell'attività. Ma Katia non ha mollato e oggi la si ritrova a pieno ritmo in cucina, così come in ufficio a verificare fatture, controllare i conti e pensare a come ripartire.

Ripartire? «A Villa Patriarca non ci siamo mai fermati» assicura Katia Maccari, che certo ricorda con nostalgia i tempi passati, quelli in cui erano ospiti fissi clienti di Taiwan che non facevano che magnificare le meravigliose suite della struttura. Oggi la clientela è mutata. Ci vorrà tempo perché tutto torni come prima, ma è in momenti come questo che chi ha idee, intelligenza, estro e capacità, lavora su nuovi progetti. Tra i progetti che vedranno impegnata a breve Katia Maccari, quello che la vedrà a dal 25 al 28 novembre al Lingotto a Torino con Hoas, evento legato al fashion in cui la chef toscana presenterà i suoi piatti e sarà tra le firme della cena di gala conclusiva. Un fashion show emergente che nell'edizione 2021 (la seconda in assoluto) è stato pensato seguendo una delle parole chiave e concetto cardine del nostro tempo: il green e le energie rinnovabili. Hoas parlerà di un futuro con un pianeta più pulito nel quale i settori di produzione favoriscono le energie rinnovabili e quelle dell'eco sostenibilità, nel mondo della moda, ma, ovviamente, anche nel food.

Un progetto che la vede protagonista sul tema della sostenibilità ambientale.

«Sì, un progetto che punterà i riflettori sul rapporto, spesso trascurato, tra cibo e ambiente, che appunto mette al centro il cibo sostenibile e che prevede un rigoroso consumo di acqua e di suolo, proprio nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità. A dirla così sembra facile. Non lo è, ma tutti insieme dobbiamo provarci».

Valori solidi e imprescindibili non solo per Katia Maccari, ma anche per tutto lo staff che ruota intorno a Villa Patriarca e che crede nella necessità di tutelare e rispettare il territorio. In questo caso quello toscano da cui escono i prodotti a km zero dell'azienda di famiglia, come il grano, le carni di cinta senese o di agnello.

«Il nostro - spiega ancora Katia Maccari - è un km zero reale, una vera filiera corta: le nostre materie prime rappresentano sicuramente il valore aggiunto che ci distingue dalle altre attività di ristorazione. Siamo, infatti, più che sicuri di servire in tavola unicamente l'esclusività, certificata e garantita».

E il riso, che pur non coltivate, è molto rispettato sulla tavola di Villa Il Patriarca.

«Sì, amo e amiamo molto il riso che abbiamo sempre in carta e che è molto richiesto dai nostri clienti».

Il suo primo ricordo del riso mangiato.

«Un ricordo che mi riporta ala mia infanzia: riso bianco con tanto Parmigiano».

Il suo primo risotto cucinato?

«Lo cucinai nella trattoria dove, appena diplomata andai a lavorare».

Quali varietà di riso preferisce

«Carnaroli per risotti, perché il chicco rimane sodo e l'amido consente una mantecatura morbida, ottima per la cottura all'onda, e il riso rosso integrale per insalate e aperture».

Come tosta il riso?

«Lo tosto a secco e, a tostatura completata, lo sfumo con un po' di vino bianco».

E per la mantecatura?

«Premetto che spengo il fuoco a tredici minuti dall'inizio della cottura del riso. Lo lascio riposare qualche minuto, poi inizio la mantecatura aggiungendo via via un poco di burro. Il segreto di questa tecnica che dà davvero morbidezza e gusto al risotto arriva da Luca Montersino. È vero, è più famoso come pasticcere, ma dopo aver fatto uno stage con lui credo che sia uno chef eccellente a tutto tondo».

È assodata che la "fama" della pasta batte quella del riso non solo in Italia, anche nel mondo. Lei avrebbe una ricetta per lanciare il prodotto-riso come eccellenza del made in Italy non seconda alla pasta?

«Credo che non si possa gareggiare con pasta e pizza, i due must della cucina italiana. Tuttavia credo anche che il riso e il risotto in particolare si sia ritagliato uno spazio di eccellenza anche nell'ambito della cucina d'autore».

Ultima domanda: cucina e media. La sovraesposizione mediatica di molti chef fa discutere. Lei crede nella figura dello chef che in tv galvanizza l'attenzione di bambini, adulti e giovani?

«Io credo che questo sia un mestiere che si impara con tenacia, passione, costanza, volontà e tanta fatica. Non credo nei percorsi facili o facilitati dai media. Questi ultimi possono certo servire a confermare capacità e talento che devono essere insiti nello o nella chef e che non devono sostituirne la presenza costante ai fornelli. Fatto salvo tutto questo, anch'io ho accettato qualche invito dai media, ma non ho mai dimenticato che la mia realtà, la mia anima e il mio cuore sono a Villa Patriarca».

«Questo è un mestiere che si impara con tenacia, passione, costanza, volontà e tanta fatica»

Crediamo sia proprio questo il valore aggiunto di Katia Maccari: quello che mettere al primo posto il cliente e farlo sentire a casa pur in una struttura decisamente imponente, curata ed elegante come richiede un quattro stelle. Gli ospiti, seguiti con attenzione ed efficienza, usufruiscono di un servizio e di un soggiorno non standardizzato ma personalizzato e, pur godendo di nuove esperienze, soprattutto in tavola, sentono in tutto ciò che li circonda il calore della loro casa lontana.

Chi

Katia Maccari è nata a Montepulciano, in provincia di Siena, nel 1976. Diplomata in Ragioneria, a soli vent'anni inizia a gestire una trattoria insieme a due amici. Nel 2003, per amore, entra nell'azienda di famiglia, Villa il Patriarca. È qui che si rende conto che la cucina è la passione della sua vita. Iniziano i dieci anni più intensi, ma più belli, tra studio, l'impegno lavorativo e la nascita dei tre figli, Valerio, Matilde e Pietro. Un percorso di graduale arricchimento e crescita che ha portato a delineare negli anni un progetto condiviso con tutta la famiglia per realizzare una filiera agricola e gastronomica unica e affascinante dalla quale nascono prodotti di eccellenza quali il grano duro, la pasta artigianale, l'olio extra vergine di oliva, gli agnelli, le pecore, i maiali di Cinta Senese, formaggi, salumi e ortaggi.

Katia Maccari attualmente ricopre il ruolo di Executive Chef del ristorante I Salotti (1 Stella Michelin 2021) e del ristorante La Taverna del Patriarca a Chiusi (SI), oltre a essere general manager dell'hotel 4 stelle Villa Il Patriarca. Nel tempo libero ama dedicarsi allo sport, primo fra tutti la pallavolo, ma non solo; è infatti una grande appassionata di motori, amore che condivide con i suoi tre figli. Questi ultimi tuttavia restano il suo amore più grande.

Nel 2018 entra a far parte dell'esclusivo Atelier des Grandes Dames della maison di champagne Veuve Clicquot, un network ideato per sostenere i talenti femminili dell'alta ristorazione. All'evento è stata dedicata anche una puntata della trasmissione televisiva Mediaset X-Style, Canale 5. Negli anni 2017, 2018 e 2020 è uno dei volti della trasmissione "La Prova del Cuoco" su Rai 1. Nel 2017 è tra gli chef autori del libro #CaffèGourmet17. Dal 2016 affianca Claudio Sadler partner del progetto di ristorazione alternativa "JARIT" ideato da Matteo Pisciotta a Milano. Dal 2015 al 2016 è la Guest Chef del ristorante gastronomico dell'hotel 5 stelle "Palazzo Parigi" a Milano.

Dal 2015 per la casa editrice Prima Media Editore è la curatrice della collana "Ricette d'Italia". Nel 2015 è nominata Ambassador we women for Expo-Expo Milano 2015, progetto del Ministero degli Affari Esteri e della Fondazione Mondadori.

La ricetta

Risotto mantecato al vino Nobile di Montepulciano, ragù di piccione, gelato ai fegatini e povere di caffè.

Ingredienti per 4 persone

280 g di Carnaroli, 1 bicchiere di vino Nobile di Montepulciano,

30 g di burro chiarificato, olio al rosmarino q.b., 50 g di Parmigiano, 100 g ragù di piccione, 50 g di gelato di fegatini, 10 g di polvere di caffè, crescioni per decorazione q.b.

Per il ragù di piccione: 2 piccioni, 1 cipolla dorata, 1 pezzo di sedano, 2 carote, 1 rametto di rosmarino, sale e pepe q.b., olio EVO, fondo di piccione q.b., 1 bicchiere vino rosso.

Esecuzione. Tagliare a cubetti le verdure; stufare con l'olio EVO, aggiungere cosce e petti di piccione tagliati a cubetti; rosolare, aggiungere il rosmarino, sfumare con il vino rosso e portare a cottura per circa 20 minuti bagnando con del fondo di piccione.

Per il gelato di fegatini: 500 g di fegatini di pollo,1 cipolla dorata, olio EVO q.b., 10 g di colla di pesce, 250 g di panna fresca, 1 mela, 2 acciughe sott'olio, 50 g di vinsanto, 20 g di capperi

Esecuzione. Soffriggere la cipolla con l'olio. Aggiungere i fegatini e la mela, portare a cottura sfumando con il vinsanto. Aggiungere la colla di pesce ammorbidita e sciolta in un po' di panna calda, i capperi e le acciughe Frullare tutto, mettere in un contenitore del pacojet e abbattere.

Per la composizione del piatto. Tostare il riso, sfumare con il vino nobile e portare a cottura per 12 minuti. Mantecare con burro, parmigiano e olio al rosmarino. Stendere il risotto su un piatto fondo, mettere il ragù intorno, una quenelle di gelato ai fegatini e una sfumata di polvere di caffè. Finire con dei crescioni.