

Sapori & amori

Scorribande A Marina di Bibbona la ex «baracca» che ha conquistato una stella Michelin

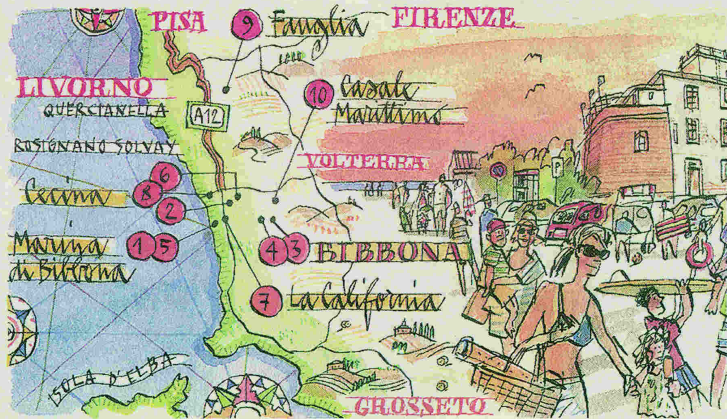
Gamberi con uova di quaglia nel ristorante nato sulla sabbia



di ROBERTO PERRONE

Convegno che il mare d'inverno sia affascinante solo nella canzone di Enrico Ruggeri o, appunto, in certi film in bianco e nero - ma anche a colori, volendo - visti alla tv e in generale la maggioranza lo preferisce d'estate. Ma ci sono luoghi, come questo, che si apprezzano meglio senza il rumore, la calca, ascoltando le onde non spezzate dal rumore dell'andatura scomposta di un pedalò, di una barca mal remata, di bambini petulanti e adulti sguaiati, cioè da tutto il peggior campionario di un'estate al mare. Un compromesso, allora. Il mare toscano ora, in queste giornate di marzo luminose e aperte. All'ombra di questo primo sole tiepido Luciano Zazzeri ha un solco lungo il viso, come una specie di sorriso. È un uomo cordiale con quella punta di ruvidezza che lo rende affascinante, non solo quando cucina, ma anche quando racconta storie di caccia, di cinghiali, o di pesca, che conosce bene. Il pesce è il suo campo e come lo prepara lui, lungo la costa italiana, ci riescono in pochi.

Marina di Bibbona, qualche chilome-



In Toscana

Le meraviglie della pasticceria Celli e l'ultima novità di Oliviero Toscani: il lardo di cinta senese. E dal Caseificio Busti il matrimonio tra pecorino e pistacchi

tro sotto Livorno. Là dove c'era una baracca ora c'è un ristorante per cui in molti arrivano da molto lontano. In certe sere d'estate si deve percorrere tutta la pineta a piedi per arrivare alla Pineta e trovare il mare nel piatto e sotto i piedi. Tutto comincia con nonna Mella che stava ai fornelli del forte della Guardia di Finanza per i militi senza famiglia.

La nostra scelta

- 1) La Pineta**
Via dei Cavalleggeri Nord, 27
Marina Di Bibbona
Tel. 0586/600016
- 2) Fattoria Il Cavallino**
Via Paratino 43,
Loc. Case Sparse
Pod. S. Giulia, Bibbona
Tel. 0586-677383
- 3) Relais Sant'Elena**
Via Campo Di Sasso,
Bibbona (Li)
Tel. 0586-671071
- 4) Bio Peperita**
Podere I Doccioni,
loc. Calcinaiola,
Bibbona
Tel. 393-6209346
- 5) Az. Ag. Mecherini**
Via dei Melograni 7,
Bibbona (Li)
Tel. 0586-600067
- 6) Podere Mezzelune**
Via Vicinale
Mezzelune, 126
Bibbona (Li)
Tel. 0586-670266
- 7) Pasticceria Celli**
Via Aurelia Nord, 108
La California, (Li)
Tel. 0586-677535
- 8) Mediterranea Belfiore**
Via Guerrazzi F. D.,
Cecina 0586/620555
- 9) Caseificio Busti**
Via Marconi, 10
Fauglia
Tel. 050-657079
- 10) Otwine**
Podere Campigallo,
Casale Marittimo (Pi)
Tel. 334-3603735

«Nonna era massaja, lavandaia e cuoca. Oltre ai finanziari sfamava cinque figli, quattro nuore, una nidata di nipoti e naturalmente i maiali lattonzoli». Storie dove terra e mare si intrecciano. Tra i pescatori c'erano quelli che usavano le saponette di tritolo «rimediate» durante la guerra. «Fino a qualche tempo fa girava ancora, da queste parti, qualcuno senza qualche dito o un mano. Miccia troppo corta». Lo Zazzeri fa il pescatore per vent'anni. Spesso si prende a bordo qualche nobile, il figlio di un conte «che mandava la discendenza a lezione di moccoli, per imparare l'altro lato della vita».

Il padre di Luciano, Alessandro, scava la sabbia dalle spiagge, ma nel 1964 non gli rinnovano più la licenza. In cambio chiede quella per una baracca sulla spiaggia. Bar, ristorante, piatti semplici: spaghetti (al pomodoro), pollo, insalata proprio come canta Fred Bongusto che spopola in quegli anni. Luciano nel frattempo va per mare, ma scarpita. Apre un ristorante in un camping, poi, nel 1996, raggiunge l'accordo con i cugini. A loro bar e stabilimento balneare, a lui il ristorante: Entra in cucina da autodidatta, dieci anni dopo arriva la stella. «Non era un punto di arrivo. Ho solo fatto la mia strada, imparando tutto qua. Le esperienze all'estero, un classico per tutti i giovani cuochi, lo faccio ora. Torno da Beirut. Certo ho sempre mangiato e bevuto «aggirò», ho scambiato impressioni con i colleghi con cui spesso ci si ritrova». Luciano si definisce un tappabuchi. Gli è riuscito il binomio perfetto che bramano tutti gli osti, un figlio cuoco (Daniele) e uno sommelier-enologo (Andrea). Cucina e sala.

Con lui si discorre a lungo di caccia, di pesce, di buone cose. Gli indirizzi me li segnala lui, dalla Peperita che declina il peperoncino in tutte le sue picanti manifestazioni, alla pasticceria Celli con le sue sfoglie che rendono la colazione un momento di pura ascesi; dalla chianina di Mecherini all'olio della fattoria Cavallino con cui si cucina alla Pineta da 40 anni; dalle delizie (il pecorino con il pistacchio di Bronte) del Caseificio Busti all'ultima novità di Oliviero Toscani, un lardo di cinta senese che lo Zazzeri definisce speciale; e infine la quiete accogliente del Relais Sant'Elena o del Podere Mezzelune con i suoi prodotti dell'orto, freschi in tavola o trasformati in succhi e marmellate. Ma si è fatta ora di pranzo e allora ecco la celebre tartar della Pineta, poi l'insalata di gamberi con uovo di quaglia in camicia, gli spaghetti con polpo novello (a cui tributiamo il rispetto che merita) e capperi, le bavette con calamari, seppioline, aglio e salvia, il cacciucco della Pineta (rivisitazione del classico livornese), il delicato fritto di mare e verdure, il tutto innaffiato da uno dei vini della bella e ampia cantina. Un sorbetto alla mela verde per ammorbidire il palato ma non la coscienza e un refolo d'aria malmastra per respirare la memoria di questo luogo e ingigantire il desiderio di tornare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

Bavette con calamaretti al profumo di aglio e salvia

di LUCIANO ZAZZERI *

Ingredienti per 4 persone: 200 grammi di calamaretti puliti; 8 spicchi di aglio; 300/400 grammi di bavette; 10 foglie di salvia; olio extra vergine di oliva.

Preparazione: in una padella anti aderente mettere aglio, salvia, olio, un terzo dei calamaretti e un pizzico di sale e far cuocere pochi minuti. Quando la pasta è a tre quarti della cottura, scolare e metterla in padella, aggiungere i rimanenti calamaretti e saltare fino alla cottura aggiungendo se necessario acqua della cottura della pasta. Impiattare e condire con un filo di olio crudo.

* La Pineta, Marina di Bibbona