

«I piatti raccontano chi sei»

*Marco Stabile: la sua filosofia del gusto ora è anche un libro
Tradizione, novità e tapas. «Il mio futuro? Una trattoria»*

► PAOLO PELLEGRINI

ORA D'ARIA. Facile, per un ristorante che nasce accanto a un ex carcere, e poi passa in pieno centro, a un passo dagli Uffizi e dai Georgofili, per «offrire ai propri ospiti un'ora d'aria dalla routine». Ma è l'ora d'aria anche per la mente alla ricerca di profumi e sapori della tradizione, declinati al contemporaneo: è la maniera della cucina secondo Marco Stabile e il suo locale. Al quale questo simpatico 45enne è arrivato dopo un percorso partito dai tempi della scuola al timone, lui aveva 17 anni, di un «mangificio» in Santa Croce, e proseguito con l'incrocio di due maestri come Guido Sabatini e Gaetano Trovato, e una serie di locali nel cuore del Chianti (Osteria di Passignano, Salotto del Chianti, Cavaliere di Gabbiano). Fino a trovare la collocazione. Ecco insomma «L'ora Stabile. Il luogo buono nella Firenze del bello»: è il titolo di un libro di prossima uscita, scritto da Leonardo Castellucci per [Cinquesensi](#) Editore (160 pagine, 39 euro).

Protagonista di un libro: emozione?

«Sì, anche perché ti decidi a farlo quando arrivi alla maturità, ed è un'emozione vedere sulla carta il riassunto di dodici anni di lavoro».

Maestri come Sabatini e Trovato: che cosa le hanno lasciato?

«Guido la vera cucina toscana con la scelta di materie prime ottime e le ricette della tradizione riviste per i nostri tempi, l'approccio al lavoro, i trucchi del mestiere, l'amore alla cucina. Gaetano la grande tecnica, la raffinatezza, l'estetica della presentazione, la storia che c'è dietro un piatto e il servizio elegante. Poi, certo, ho continuato a modo mio».

Ora d'Aria, luogo «cosmopolita e curioso», ma la base resta la tradizione...

«Sì, è il raccontare sempre e comunque dove sei, chi sei, da dove vieni. La memoria dei piatti di mamme e nonne, trasportati in modo personale a oggi creando piatti nuovi e moderni del mondo, ma che continuino a narrare la tua storia».

Ma qual è la maniera di Marco Stabile?

«Accoglienza, racconto anche diretto tra sala e cucina come un vero anfitrione. E insegnare ai ragazzi a scegliere ingredienti buoni, senza clemenza per il poco buono. E usare tecniche semplici per piatti leggibili ma dove si annidano emozioni».

I riti della nonna, tra l'uovo e la gallina: per dire cosa?

«Che tutto nasce dal sapore, da quello che dona la terra con i suoi tempi e ritmi. Anche oggi che siamo abituati ad avere tutto sempre, e a costo di fare qualcosa di diverso: certe

annate non consentono lo stesso piatto, io l'anno scorso non ho usato tartufo bianco per evitare spese altissime con scarsa qualità».

Sapori forti o lievi?

«Si comincia lievi per proseguire forti e finire di nuovo lievi. Dipende da quello che vuoi dire».

È il caso del suo piccione, no?

«È la carne più buona di tutte, più semplice si fa e meglio è, nei modi migliori per esaltare ogni taglio con la sua cottura ideale».

La birra in cucina...

«Era il 2007, me lo propose un amico. Non mi piaceva la birra come bevanda, l'ho studiata come ingrediente, da allora ci faccio una supertartara marinata che non riesco a togliere dal menu, è davvero un piatto cult».

E poi le tapas.

«Quando venni ai Georgofili, nel 2010, decidemmo di aprire anche a pranzo, e volli provare una formula diversa, mi parve stupido deprezzare il menu o selezionare solo pochi piatti, allora scelsi un menu di tapas, i piatti della carta in formato ridotto. E rimasto, e funziona, e ci ho preso la stella nel 2011».

Da grande?

«Una bella trattoria vera, con i prodotti dei contadini intorno a Firenze. Lo farò: sarà il racconto toscano per eccellenza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

