

# Stabile: presto un locale in Santo Spirito

I piatti e i progetti dello chef di Ora d'Aria protagonista del libro di Leonardo Castellucci

La farinata di ceci in padella con robiola e totani, la zuppa inglese con la crema di baccalà, i tortellini in brodo farciti con la faraona o il manzo impanato alla fiorentina ovvero con una miscela di schiacciata grattugiata al cavolo nero.

Solo alcuni dei piatti intrisi di toscanità eppur innovativi firmati dallo chef Marco Stabile anima della stella Michelin Ora d'Aria a Firenze che intrecciano la trama del libro *L'Ora Stabile* di Leonardo Castellucci. Primo di una collana (edizioni **Cinquesensi**) dedicata ai grandi della cucina italiana. «Questo titolo — ha spiegato l'autore durante la presentazione condotta dal giornalista Paolo Marchi — vuole raccontare in modo inedito la storia di Marco Stabile. Puntando l'obiettivo più sul percorso che lo hanno spinto ad intraprendere la strada di chef che sulla tecnica di quelle ricette che lo hanno reso famoso». Ed ecco emergere un passato fatto di passione e gratitudine verso la famiglia di origine. Le verdure coltivate nell'orto di Pontedera dalla nonna Maria e i piatti semplici ma dal sapore unico cotti sulla cucina economica dalla mamma Enrica come ispira-

zione. «La scuola alberghiera di Firenze è stata il mio naturale approdo — racconta Stabile — A 14 anni avevo già ben chiaro il mio percorso. In un'epoca in cui si parlava ancora di cuoco (e non di chef), già maturavo un'attitudine creativa nell'elaborare ricette dal chiaro imprinting tradizionale eppure nuove nella formulazione». I primi passi accanto a Guido Sabatini, la presa di coscienza di lavorare in una città sempre più turistica come Firenze e il rifiuto all'omologazione dei menu sono i punti saldi che dal passato hanno portato Stabile ai successi del presente. «Ho sempre pensato che la bellezza di Firenze e la sua storia dovessero emergere anche dal cibo che è cultura. Non ho mai amato i menu della tradizione intesi come cristallizzazione di piatti ripetuti senza curiosità». Una vera e propria filosofia che dal 2005 lo ha portato a realizzare il progetto dell'Ora d'Aria prima alle Murate ed oggi in via dei Georgofili. «Non è stato facile imporsi e non pochi aggiustamenti ho dovuto elaborare — racconta — La difficoltà maggiore è stata nel far accettare ai fiorentini il cambio di pro-

spettiva e il paradosso della mia cucina: l'idea che la novità non sia altro che una tradizione in potenza». Ed ecco le mezze porzioni, le tapas servite a pranzo, la scelta di aprire in location centrali ma defilate dai torpedoni e quella di dare nuova vita a piatti del glorioso passato come la bistecca. Una sfida quella della «bistecca perfetta» che vede Stabile impegnato da qualche anno a individuare un vero e proprio codice per l'elaborazione impeccabile del celebre piatto fiorentino, che è però il grande assente del libro. «Lavorando sul paradosso non ne ho voluto parlare consapevolmente per darle maggior risalto».

Alta non meno di 4 centimetri, dal taglio di un chilo per lo chef la bistecca deve essere di carne piemontese e mai chianina ed avere una cottura speciale «mai bruciata fuori e mai fredda dentro». Una formula in dirittura di arrivo. «Per ottobre — annuncia — dovrei essere pronto a presentarla in un nuovo locale a cui sto lavorando. Se tutto va bene, dovrebbe aprire nel quartiere di Santo Spirito in un luogo defilato».

**Laura Antonini**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'uovo, le uova, la gallina



Risotto terra e terriccio

Marco Stabile  
insieme a  
Leonardo  
Castellucci  
(a destra)  
autore del libro  
«L'Ora Stabile»  
e Paolo Marchi,  
ideatore di  
Identità Golose



Non è stato facile far accettare ai fiorentini il paradosso della mia cucina, l'idea che la novità non sia altro che una tradizione in potenza. Adesso la mia sfida è la bistecca perfetta che deve essere di carne piemontese.

