



IL LIBRO "L'ORA STABILE"

Marco Stabile: «La cucina è luogo di bellezza, ecco il mio scrigno di ricette»

di Silvia Pieraccini | 04 giugno 2018



È uno chef fuori dal coro, che non sgomita per avere la ribalta mediatica, non pontifica, parla poco e, quando lo fa, racconta dei successi ma anche delle "cadute". E però Marco Stabile, proprietario-chef (stellato dal 2011) del ristorante "Ora d'Aria" di Firenze, è un innovatore, uno che ha sdoganato le mezze porzioni – di solito guardate con sospetto dai ristoratori – inventando il pranzo-tapas che permette di assaggiare piatti gourmet a prezzo abbordabile; che non ha timore a dire «non tutto quello prodotto in Toscana è buono» (tanto che la sua bistecca perfetta è fatta con la carne piemontese, non con la Chianina); che lavora sì sul terreno della cucina toscana, ma percorrendo strade poco battute, creative, innovando tecniche, rielaborando ricette e raccontando una storia in cui il buono viene prima del bello.

Una storia che, arrivato alla soglia dei 45 anni e trovata la sua dimensione imprenditoriale, Marco – toscano di Pontedera (Pisa) con origini siciliane, abita a Prato e ha appena comprato casa a Firenze – ha deciso di fissare anche sulla carta. Il libro, "L'Ora Stabile" (Cinquesensi editore), scritto da Leonardo Castellucci, è uno scrigno di ricette che ne ripercorrono la carriera, cominciata accanto a Guido Sabatini, passata per il maestro Gaetano Trovato e per le esperienze fino ad approdare al primo ristorante aperto nel 2005 in via Ghibellina a Firenze. «Eravamo cinque soci e partimmo convinti di essere già bravi – ricorda Marco – ma dopo un anno ci eravamo già separati. A quel tempo proporre qualcosa di nuovo a Firenze era difficile, in città c'era Pinchiorri nella sua torre difensiva e poco altro. Tanto che ho visto tre ristoranti ottenere la stella Michelin e chiudere l'anno successivo».

Anche per l'Ora d'Aria l'avvio è stato difficile, a causa di proposte troppo moderne e di una location (nel vecchio carcere delle Murate) poco adatta. Il trasferimento nel 2010 in via dei Georgofili, a un passo dagli Uffizi e da piazza della Signoria, ha segnato il decollo slow, com'è nello stile della persona e come il luogo – a pochi passi da quello in cui il 27 maggio 1993 avvenne la strage mafiosa dei Georgofili – richiede.

L'Ora d'Aria ha trovato la sua strada tenendo fede alla filosofia dello "stesso prezzo per tutti", fiorentini e turisti. «Non ci sono clienti di serie A e di serie B – sottolinea Marco riferendosi a chi cerca di "spennare" il viaggiatore di passaggio – spesso i turisti chiedono il menu in italiano perché temono che i prezzi siano diversi, ma qui tutti sono uguali».

Rigore e serietà si riflettono anche nei piatti. Nella cucina di Marco Stabile c'è «l'infanzia che ha lasciato tracce profonde», a partire dalla nonna Maria che oggi ha 98 anni e alla quale è dedicato uno dei piatti-simbolo chiamato "l'uovo, le uova e la gallina". «Mia nonna metteva sul fuoco un pentolone col brodo di gallina che bolliva – racconta Marco – e per magia da lì usciva fuori l'intero pranzo». Oggi i profumi e le emozioni escono dalla cucina a vista dell'Ora d'Aria, nel centro storico di Firenze: «Mi aiuta molto nel lavoro – conclude Marco – vivere gran parte del mio tempo in un luogo che è dentro questa assoluta bellezza».

© Riproduzione riservata

ARGOMENTI: [Guido Sabatini](#) | [Michelin](#) | [Leonardo Castellucci](#) | [Gaetano Trovato](#) | [Marco Stabile](#)

 **0 COMMENTI**

Partecipa alla discussione

Scrivi un commento...

[Disclaimer](#)

[Pubblica](#)

 **0 Commenti** | [Aggiorna](#)

[VEDI TUTTI I COMMENTI](#) 