

L'INTERVISTA Graziano Caccioppoli è lo chef de "La Gallina" di Villa Sparina, sulle colline del Gavi (AL)

# «L'ingrediente necessario è il ricordo»

Pochi mesi fa aveva conquistato la stella Michelin a Genova, che ha abbandonato per questa nuova avventura

Paola Pico

Al ristorante La Gallina di Villa Sparina, lo chef Graziano Caccioppoli racconta il territorio del Gavi (AL) tra Piemonte e Liguria: «La Gallina» è il ristorante panoramico del resort dove si mangia davanti a uno degli scorci più suggestivi del Gavi: le colline di Monterotondo. Lo scorso marzo i fratelli Moccagatta, proprietari dell'intera struttura, hanno riaperto il ristorante affidandolo proprio a Graziano Caccioppoli. Quest'ultimo ora guida con mano sicura la brigata. E dalle sue mani escono i piatti che si assaggiano ai tavoli dei locali pensati e ripensati con competenza e abilità. Ogni piatto deve arrivare in sala dopo la sua approvazione e deve saper emozionare chi lo degusta ed esaltarne ogni sapore. Da più di vent'anni ai fornelli, Caccioppoli ha studiato tutte le tendenze che via via si sono

susseguite: da quelle spagnole, a quelle orientali, passando per la cucina del nord Europa ed è giunta alla decisione che è meglio allegerire i piatti rendendoli semplici, è bello ripercorrere le vecchie tradizioni, è bello tramandare i vecchi sapori. La sua filosofia in cucina? Il rispetto della tradizione e delle materie prime locali, equilibrio e innovazione. Il tutto, bilanciato da un grande tecnico e da un grande rigore.

**La sua filosofia in cucina? Il rispetto della tradizione e delle materie prime locali, equilibrio e innovazione**

**Tecnica, rigore, materie prime eccellenti non bastano, vero?**

«Esatto. L'ingrediente che per me è assolutamente necessario è la memoria, meglio il ricordo. Sto, infatti, perfezionandomi sui piatti che mi riportano a sapori, emozioni, atmosfere che ho assaporato e vissuto per riprodurre nei piatti».

**Ci faccia un esempio.**

«Volete sapere com'è nata la ricetta che propongo in

chi è

questa pagina, quella del riso con la salsiccia di Bra e il rafano? Bene. Di ritorno da una serata in Svizzera, ospite a casa di amici, io che non amo le carote mi sono trovato ad assaggiare un'insalata di carote e rafano. Quell'insolito abbinamento non solo non mi è dispiaciuto, mi ha intrigato e, una volta ritornato a casa, in cucina sono stato sopraffatto dal ricordo dei due gusti completamente antitetici: il dolce della carota e il balsamico del rafano. Da lì, la realizzazione del risotto che viene cotto in acqua di carote e che prende rotondità con la salsiccia, smorzata in ultimo dall'acidità del rafano».

**A proposito di ricordi... Mangiava il riso da bambino?**

«Certamente. Mangiavo uno stupendo riso al pomodoro con la mamma quinquina con un sugo a base di aglio, origano e basilico. Preparato il riso, si metteva a cuocere il sugo per quindici minuti. Quello è per me ancora oggi un piatto indimenticabile».

**Nella sua cucina che varietà di riso preferisce?**

«Uso solo ed esclusivamente riso Carnaroli, la varietà che assicura la migliore resa del piatto e l'ingredien-

Graziano Caccioppoli, classe 1985, campano, si forma con i corsi dell'Istituto alberghiero di Vico Equense, lo stesso dove si è formato Antonino Canavaciolo. Proprio da quest'ultimo, a Villa Crespi, splendido relais sul lago d'Orta, arriva nel 2004. Nel 2011 approda, invece, a Bergamo, precisamente a Brusaporto, dalla famiglia Cerea nel ristorante «Da Vittorio». È Enrico Cerea a selezionarlo in Sardegna per aggiungerlo alla sua brigata. Nel frattempo Graziano ha già

avviato diverse consulenze con ristoranti stellati, primo tra tutti il «Don Alfonso» della famiglia Luccarini, rinomata struttura non lontana da Positano, tempio della tradizione gastronomica napoletana. Nel 2014 vola in Bulgaria con «One Table» e successivamente nel 2016 al «Mizuki»; a Kyoto, in Giappone, dove l'incontro con lo chef Miura gli permetterà di perfezionare la presentazione dei suoi piatti. Nello stesso anno rientra in Campania per arricchire le sue

competenze nel ristorante stellato «Capo la Gai» a Vico Equense. Due anni dopo è executive chef al «Carlton» di Saint Moritz. Nel 2021 si trasferisce a Genova per lavorare come executive chef al «San Giorgio». Lì guadagna la prima stella Michelin.

Neppure una manciata di mesi da quel riconoscimento, ed eccolo approdare al ristorante La Gallina di Villa Sparina, sulle colline di Gavi. Siamo nel marzo del 2022. Con lui la moglie Alice, pastry chef.

te che, per la sua texture mi ricorda la pasta. Non uso invece le varietà colorate».

**La regione Campana da cui proviene riporta anche ad altri famosi piatti di riso...**

«Certamente, almeno due. Gli arancini e il risotto ai frutti di mare. I primi sono un altro ricordo indelebile della mia infanzia e della mia adolescenza. Il risotto ai frutti di mare, invece, è certo un piatto del cuore ma anche un piatto la cui esecuzione si ispira a diverse filosofie».

**In che senso?**

«C'è chi cuoce il riso unitamente ai frutti di mare, chi porta a cottura il risotto con un brodo leggero per aggiungergli i frutti solo all'ultimo; chi ancora sceglie la via di mezzo tra le due alternative».

**Lei lo ha proposto ai clienti e come lo ha cucinato?**

«L'ho proposto al ristorante Capa la Gai cucinando il risotto con brodo vegetale e all'ultimo con acqua di vitigno e cozze per aggiungergli le finte calamari, cozze e vongole perfettamente pulite».

**Crede che quel risotto si possa riproporre a La Gallina?**

«Non credo perché, come ho detto, amo lavorare partendo dai prodotti del territorio. Piuttosto terro in carta il risotto alla robiola e Gavia».

**Come lo esegue?**

«Il risotto il riso a secco con l'aggiunta di un pizzico di sale. Bagno, quindi, il riso con il brodo vegetale a cui ho aggiunto precedentemente la cipolla abbrustolita e lo porto a cottura sino alla mantecatura che faccio usando la robiola e il burro centrifugato. In ultimo, una volta che il riso è impiattato, lo completo con una riduzione al Gavi, in vino del territorio che ha tendenza acidula. Risul-



tato? Un piatto potente con gusti che spaziano dall'amor al dolce».

Tornando ai ricordi, nella cucina del ristorante «La Gallina» non mancheranno i piatti della memoria. Lo chef Caccioppoli resterà, infatti, alcune ricette che gli ricordano l'infanzia, come la costina alla pizzaiola, con salsa di pomodoro fresco e origano, o il minestrone di agnello, che arriva dalla nonna, o la millefoglie con aglio, che arriva dalla mamma, o la polenta dissolta e servita in forma di millefoglie con un carciofo arrosto.

Del resto dice: «A Villa Sparina, diversamente che in altre strutture dove ho lavorato, mi sono sentito subito a casa». E spiega come la struttura affacciata sui vigneti di Gavi lo abbia riportato indietro con la memoria alla casa dei nonni, anch'essa circondata da vitigni. Una scelta quella di Graziano di lasciare Genova per Gavi a pochi mesi dalla conquista della stella Michelin che potrebbe sembrare decisamente controcorrente, ma si può dire che in questo caso si siano ben incrociate domanda e offerta. I fratelli Moccagatta avevano l'ambizione di far crescere la cucina per completare l'offerta del resort Caccioppoli, abituato alle sfide, cercava un'atmosfera che lo coinvolgesse di più, una scintilla professionale che gli facesse intravedere che avrebbe potuto fermarsi per un po' dando il meglio di sé.

**Chi si siederà ai tavoli de «La Gallina» riscoprirà soprattutto il gusto della convivialità**

Quello che si siederà ai tavoli de «La Gallina» riscoprirà soprattutto il gusto della convivialità. Perché a Villa Sparina oggi Caccioppoli ha trasferto la famiglia. Segno che l'ambiente che lo ha accolto gli è così pienamente. È l'ambiente della convivialità, del piacere di stare a tavola. Un piacere che lo chef campano ha nel Dna ma che apprezzano profondamente anche i fratelli Moccagatta che am-

biscono a far sentire a casa la loro clientela. Non stupitevi allora se Graziano, una volta che vi sarà seduto al tavolo, verrà a finire i piatti chiedendovi opinioni e commenti. Né se il menu di Villa Sparina spazierà dalle eccellenze campane e quelle liguri per esaltare quelle locali. I nostalgici della cucina piemontese, infatti, non devono allarmarsi: troveranno dalla battuta di Fassona, al vitello tonnato, al risotto al Gavi. Certo, ovviamente secondo lo stile di Caccioppoli che non esagera mai con i tecnicismi e che rivaluta i gusti semplici, le cotture della tradizione, rispettando la stagionalità dei prodotti, scegliendo le materie prime a chilometro zero e il riutilizzo di ciò che non si è usato. Ma chi si siederà ai tavoli de La Gallina riscoprirà soprattutto il gusto della convivialità.



## La ricetta

**Riso e salsiccia di Bra**

**Ingredienti per 4 persone**  
360 g di riso Carnaroli, 1 kg e ½ di carote, 2 rafani, 100 g di salsiccia di Bra, burro di alpeggio, parmigiano reggiano fresco (12 mesi), sale q.b.

**Esecuzione**

Centrifugare le carote e centrifugare a parte il rafano; tostare a secco il riso aggiungendovi un pizzico di sale. Aggiungere al tutto il succo delle carote centrifugate e portare a cottura il riso. Unire, infine, burro e parmigiano. Aggiungere qualche goccia di aceto bianco.



Impiattare e appoggiare sul riso delle piccole palline di salsiccia di Bra. Finire il piatto aggiungendo al riso qualche goccia di rafano.