

**L'INTERVISTA** Simone Nardoni, classe '87, è chef patron di Essenza, il ristorante che ha aperto nel 2019 a Terracina, sul litorale laziale

# «Il riso non va maltrattato, si impari a cucinarlo»

«Purtroppo c'è sempre stata poca conoscenza approfondita del prodotto, delle sue varietà, della resa in cucina»

Paola Picco

Basterebbe il nome dato ai due ristoranti aperti, quello a Pontinia e l'ultimo a Terracina, sempre nel Lazio per capire la filosofia di Simone Nardoni. Ma desideriamo conoscere qualcosa di più sullo chef giovanissimo (è da poco anche padre) che ha guidato i palati di chi raggiunge Terracina, città che in questi anni ha visto arrivare anche 120.000 abitanti diventando una delle mete turistiche più amate della costa laziale.

A pochi chilometri da S. Sabauda e San Felice Circeo, luoghi della villeggiatura modaiola, a un'ora di auto

da Roma, il ristorante, a pochi passi dal mare, con vista sulla collina dove sorgeva il santuario di Giove Anxur, è nella sua "essenzialità" il "vero solo regno" di Simone. Lui, infatti, non si sposta mai dalla sua cucina perché - dice - «la cucina è duro lavoro e fatica, seppur condotta da tanta passione, pena il mancato raggiungimento dei traguardi». È di traguardi che Simone ne ha già raggiunti

molto: a neppure 34 anni docente, dopo gli studi al settore a Fiumicino e Formia, lascia l'Italia. Tra quelle esperienze, la più importante è quella al Mugaritz di San Sebastian, in Spagna, dove uno staff di settanta unità era a disposizione di cinquanta clienti.

Anche per il suo ristorante di Terracina lo chef non ha lesinato sul personale: tra le cucina oltre a lui e ai suoi chef, Luca Cacciotti (con Simone da sei anni), in sala la compagna, Ilary Mandatori, una giovane sommelier,

Mara Severin, e altri tre ragazzi. Uno staff di dieci unità, coseo, che funziona e che in questo periodo è a disposizione dei

sedici coperti allestiti nei dehors. In tavola le proposte: quelle in carta che cambiano a seconda dei prodotti freschi di stagione e che si affiancano ai due menu degustazione. Protagonista assoluto il pesce (ogni pomeriggio dalle 15 alle 17 partecipa in diretta all'asta del pescato del giorno sul quale organizza le sue creazioni). Lavora materico, prima a chilometro quasi zero (al mas-

simone Nardoni, classe '87 è chef patron di Essenza, il ristorante che ha aperto nel 2019 a Terracina, sulla costa laziale. Dopo gli studi all'Alberghiero di Fiumicino e qualche esperienza all'estero, nel nord Italia e in Toscana, decide di tornare a casa. È il 2011 e a Pontinia, un paese di neppure diecimila anime, apre il suo primo Essenza.

Perché il nome Essenza? Per realizzare la sua idea di ristorazione: l'abbandono del superfluo e l'esaltazione del concreto. Talento puro e cristallino. Ripetuto maniacale per la materia prima che esalta con un'innata creatività, portandola diretta e senza eccessi al palato di chi si siede nel suo locale con l'obiettivo di far convergere ogni senso

sino venti chilometri) che sono le eccellenze di produttori locali che operano nell'Agro Pontino (la Mercati ortofruttilico d'Europa). Anche alla cantina Simone ha riservato una grande attenzione: oggi conta circa 650 etichette, che spaziano tra piccole realtà territoriali attraversando l'Italia, la Francia, la Germania e la Spagna. E in carta, questa è la bella scoperta, non manca mai neppure il risotto.

**Il risotto è sempre in carta, segno che ama davvero preparare questo piatto.**

«Ho sempre amato il riso e il risotto, ma quasi subito, dopo gli studi, in occasione delle mie esperienze all'estero e in Italia, ho capito come il cereale più consumato al mondo venisse perlopiù maltrattato. C'è purtroppo sempre stata anche tra gli chef italiani poca conoscenza approfondita del riso, delle sue varietà, della sua resa in cucina. Ho deciso così di imparare a cucinarlo, studiandone proprietà, tempi di cottura, di mantecatura e versatilità. Sin dall'apertura del mio primo ristorante a Pontinia ho, quindi, sempre inserito in carta almeno un risotto. Im-

nel piatto senza alcuna distrazione. Nel 2019, il ristorante Essenza si trasferisce in città, a Terracina. È un "cambiare tutto per non cambiare nulla" secondo il refrain galattopiano. È il sogno di Simone Nardoni in partnership con l'imprenditore Giuseppe Emilio. Il ristorante gode così di uno spazio più grande e di un dehors vista mare... Il progetto - dice Nardoni - è rimasto quello di Pontinia, ma l'ampiezza del locale ha consentito l'arricchimento della cucina». L'idea è quella di allestire una trentina di coperti per arrivare alla quarantina a pieno regime. E i numeri danno ragione a Simone che nel dicembre 2019 registra il tutto esaurito.

Sempre nel 2019 lo Chef en-

tra a far parte della prestigiosa associazione JRE nata in Francia a metà anni '70 del secolo scorso e che raccoglie i più giovani e rappresentativi chef dell'alta gastronomia di ben 15 Paesi a compagine italiana è composta da ben 88 chef. Il 2020 e il 2021 sono storia nota: due lockdown; chiusure e aperture a singhiozzo con l'altalena del passaggio del Lazio da zona rossa, ad arancione e a gialla. Dopo il primo lockdown l'estate 2020 è andata oltre le aspettative. Ora si ha davanti l'estate 2021: il coprifuoco alle 22 non aiuterà né il turismo balneare né le attività ad esse legate. Simone è intelligentemente prudente, ma noi crediamo che il risotto la premierà ancora.

chi è

pari a preparare quest'ultimo a Pistoia, in un ristorante dove faceva pratica e dove, in carta, c'erano almeno tre risotti».

**E quale riso la riporta all'infanzia?**

«Ho ancora in testa il risotto e l'immagine di un risopeto a base di fagioli canellini, con un tonno sotto olio solo scottato e il sugo di un pomodoro cuore di bue molto asciutto. La memoria che non dimentico anche perché per me la cucina è legame tra passato e presente. Sono infatti sempre stato "perseguitato" dai sapori e dagli aromi che han-

no siglato la mia infanzia. Mia nonna e le mie zie, di origine veneta, arrivate all'epoca della bonifica dell'Agro pontino, cucinavano in continuazione; mia mamma è un'imprenditrice agricola. La cucina scorre quindi nel mio sangue: passato e presente devono dialogare e io ho scelto che dialogassero in modo sincero ma... essenziale».

**In che senso?**

«Essenza è per me e per chi lavora con me concretezza prima di tutto ma anche valorizzazione dei prodotti del territorio (là dove è possibile) con l'obiettivo di

una cucina sincera, senza sprechi, che sappia creare nuovi sapori e che sappia regalare nuovi scenari a chi si siede a tavola. Tutto questo attraverso una continua sperimentazione e un continuo dialogo su gusti, accostamenti e abbinamenti. In sintesi, abbiamo lavorato sulla concentrazione dei gusti, sul minimo uso di sale, sulla scelta della coltura alla brace per le carni, e di quella al vapore per i pesci, sull'abolizione dei soffritti. Questo anche per il risotto».

**Ecco parliamo della tecnica con cui prepara il risotto.**

«Ho bandito il soffritto con burro e scalogno. Tutto il riso a secco e quando ha raggiunto una temperatura elevata si bagna con il brodo, diverso a seconda del tipo di risotto da preparare. Dopo undici, dodici minuti di cottura, spengo la fiamma, lascio riposare il risotto un minuto affinché rilasci l'ammollo della manteca. Anziché il tipo di mantecatura è legata al tipo di risotto: uso o burro caldo, o una miscela di burro (40%) e olio (60%), o ancora mascarpone se il risotto è ai fornelli».

Insomma, la cucina di Simone Nardoni non mente. È l'esperienza della natura, della cultura e della formazione dello chef che non si è cullato sugli allori neppure quando, lo scorso novembre, dopo nove anni di attività imprenditoriale in proprio, ha ricevuto la prima stella Michelin. Certo, non è felice, ma sa anche che, dal giorno successivo al riconoscimento, si deve ricominciare a lavorare, studiare, stupire il cliente riservando gli costanti attentati.

**Sino alla prossima stella?**

«Se arriverà, sarò io di nuovo il primo ad essere sor-



## La ricetta

**Riso in giallo, sgombro e passion fruit**

**Inгредиенты per 4 convitati**

300 g di riso Carnaroli, 500 g di datterino giallo, 1 passion fruit (solo la polpa frullata), 0,3 g di pistilli di zafferano, 2 filetti di sgombro fresco, 30 g di semi di nigella, 1 rametto di rosmarino, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota.

**Esecuzione**

Preparare il brodo vegetale. Tostare in un tegame le verdure da brodo; una volta appassite allungare con acqua fredda e portare a bollire. Frullare il datterino giallo a crudo e poi setacciare la purea con un colino. Condire con Olio extravergine di oliva, sale e pepe. Tostare

a secco il riso in una casseruola. Mescolare in continuazione con un cucchiaio di legno per evitare che il riso bruci o si attacchi. Il tempo di tostatura è circa 3-5 minuti.

Una volta tostato il riso, allungare con il brodo vegetale continuando a mescolare; dopo i primi 4 minuti di cottura, aggiungere la polpa di datterino e i pistilli di zafferano. Continuare ad aggiungere il brodo fino a cottura (circa 10 minuti). Spegnerla fiamma e lasciar riposare un minuto il risotto, prima di mantecare con olio extravergine di oliva a crudo.

Nell'attesa su una padella calda aggiungere un pizzico di sale e un filo di olio, scottare solo dalla parte della pelle i filetti di sgombro per circa 30 secondi.

## Le varietà preferite

All'80% i Carnaroli che, per tenuta di cottura, rilascio dell'amido e risultato alla mantecatura è sicuramente la varietà che meglio si presta all'esecuzione di un risotto. Tuttavia lo chef fa molto anche la varietà Baldo «che - spiega - fa arrivare dal Novarese perché nel Lazio non è facile da reperire». Non disdegna poi per certi risotti anche l'uso del Vialone nano (un retaggio della cucina della mamma di origine veneta). Usa ancora qualche volta il riso colorato, il Venero, per chips o amuse bouche. Negli ultimi tempi, infine, sta lavorando anche su alcuni risi giapponesi con lo scopo non di preparare un risotto bensì di usare il riso come accompagnamento di pescato crudo senza tuttavia scodere nell'ormai abusato sushi e sashimi.



Adagiare i filetti di sgombro sul risotto prima di servire. Guarnire con semi di nigella, aglio di rosmarino tritato e qualche goccia di polpa di passion fruit.