

L'INTERVISTA Marco Caputi, classe '89, chef del ristorante Maeba ad Ariano Irpino, ha da poco preso la Stella Michelin

«Puntiamo sulla versatilità del riso»

«Lo amo e nel 75% dei miei menu degustazione propongo sempre un piatto a base di riso»

Paola Picco

La struttura del Maeba è rimasta quella del vecchio e ultracentenario frantoio sul quale il proprietario ha lavorato per farla diventare dal 2014 struttura recettiva. Tutt'attorno, la natura incontaminata della provincia avellinese che conta poco più di 400mila abitanti e ben 136 piccoli comuni. Querce, olivi, vigne a perdita d'occhio e un'impareggiabile vista sulla vallata sottostante.

Le sale interne del ristorante, grazie a sapienti giochi di luce e pareti in pietra, concedono un'atmosfera altrettanto rilassante. La zona lounge, dove sostare prima o dopo cena, è una bella cantina completano il sogno coronato dai fratelli Mattia, Nico e Luca. Quanto al nome dato al ristorante, nome davvero insolito, esso ha sicuramente reminiscenze straniere, africane se non addirittura polinesiane.

Una bella scommessa, quella dei Mattia e di Caputi, che sembra vinta. Una scommessa, ma forse

ancora più una sfida anche per noi perché parlar di risi e risotti al Maeba poteva sembrare non comune, forse addirittura difficile. Invece Marco Caputi ci ha stupito. Non solo ha sempre amato il riso ma lo ama cucinare e anche mangiarlo.

Il suo primo ricordo del riso? «Un comune e banale riso al pomodoro cucinatomi dalla mamma e poi un riso bollito e verza. Tanto che il risotto con la verza è stata la mia prima prova all'Alberghiero, in tema riso naturalmente. Ricordo che, dovendo impegnarmi a fare un risotto, mi venne in mente il riso e verza casalingo assaggiato da piccolo e mi impegnai a fondo per eseguirlo alla perfezione».

Non è andato quindi "a scuola di risotto" da qualche chef bisanotto?

«Direi di no. Sono stato tuttavia sempre molto attento alle fasi della sua esecuzione e ai movimenti di chi lo preparava. Penso alla cucina di Enrico Bartolini, dove spesso veni-

chi è

vano preparati più risotti contemporaneamente tanto che del risotto Bartolini ha fatto una vera e propria "bandiera". Devo dire che anche io amo il riso, tanto che per il 75% nei miei menu degustazione propongo sempre un risotto, quasi sempre un risotto».

E quali varietà di riso utilizza di solito? «Uso principalmente la varietà Carnaroli per l'esecuzione dei risotti e saltuariamente l'Arborio e il riso rosso selvatico o l'Artemide. Ancor più raramente il Basmati».

Che rapporto ha con i prodotti "puri"? «Dico subito che nella mia cucina e nelle mie proposte privilegio assolutamente i prodotti puri del riso. Non a chilometri zero, come spesso sento dire a sproposito. Cerco e ricorro i prodotti migliori del mio territorio e se quest'ultimo non li esprime (come ad esempio nel caso del riso), li cerco tra le eccellenze ita-

anche al Sud?

«Il riso è un prodotto che amo molto, quindi rispondendo subito di sì, anche perché è un alimento molto versatile. Le sue molteplici varietà si prestano, infatti, alla cucina dei piatti più diversi e credo che proprio qui — sulla sua versatilità si dovrebbe giocare per spingere il consumo di riso in aree dove a pasta fa da padrona».

Il riso è un alimento sano, salubre e un'eccezione italiana.

Che rapporto ha con i prodotti "puri"?

«Dico subito che nella mia cucina e nelle mie proposte privilegio assolutamente i prodotti puri del riso. Non a chilometri zero, come spesso sento dire a sproposito. Cerco e ricorro i prodotti migliori del mio territorio e se quest'ultimo non li esprime (come ad esempio nel caso del riso), li cerco tra le eccellenze ita-

Ora, a 33 anni appena compiuti, lavora al Maeba Restaurant dal dicembre 2014, ad Ariano Irpino (AV), un ristorante costruito in un vecchio frantoio dei 700 abbandonato da almeno un centinaio di anni, in piena campagna. Un progetto, quello del Maeba, condiviso con il proprietario della struttura con cui Caputi si è subito trovato all'unisono.

Ormai, finalata la tecnica e la capacità esecutiva, entrando nella cucina del Maeba ha dimostrato capacità gestionale, forte motivazione e una filosofia di cucina che si è subito dimostrata complementare con quella della sala dove Nico, il proprietario, si occupa dell'accoglienza e degli abbinamenti cibo-vino.

Sono lontani gli anni in cui da sous chef di Mirko Balzano, studiava pazientemente come replicare un piatto alla perfe-

zione. Ora i piatti che escono dalla cucina del Maeba sono suoi, dal loro progetto alla loro esecuzione. Insomma, lo studio e la frequentazione di altre cucine, prima di approdare alla sua, sono serviti a Caputi per trarre spunti, capire come gestire la cucina, cosa proporre e come proporlo.

Il tempo gli ha dato ragione. Ad Ariano Irpino, un paese sperduto tra l'Irpinia e la Daunia (l'antica Lapigia), cui si arriva dalla zona industriale all'uscita di Grottamiranda, sulla Napoli-Bari, ci devi proprio andare. E sedersi ai tavoli del Maeba, per molti amanti della buona cucina, è un buon motivo per andarci. Oggi il ristorante è presente sulle maggiori guide gastronomiche come l'Espresso, il Gambero rosso e sulla Michelin che l'ha incoronato con una stella lo scorso novembre.



liane».

Una filosofia concreta la sua. Condivisa con i titolari?

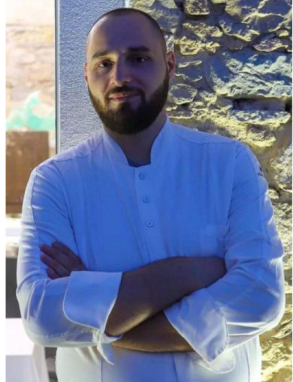
«Il progetto del Maeba è stato scritto a quattro mani, anzi sei, e continua dopo quasi dieci anni a essere un progetto condiviso che si è sviluppato nel tempo e che, a guardar bene, non si è ancora concluso».

Avete quindi altri progetti all'orizzonte?

«I progetti, come i sogni, non devono mai mancare. Sono la sostanza e la base della nostra ricerca e del nostro lavoro. Sì, potremmo tra un po' accontentare

chi ci chiede spesso di poter pernottare al Maeba dopo la cena. Magari in futuro riusciremo a realizzare quelle poche camere che completerebbe l'accoglienza della struttura».

Nel 2018 Marco Caputi è stato uno dei due chef campani a partecipare a "Emergente chef" di Luisa Cremonesi. Merito della sua cucina attenta agli equilibri, mai stravolta, raffinata sia negli abbinamenti di gusti che nell'impiattamento. Non ci stupiremmo se la prima stella lo facesse annoverare anche tra i giovani chef italiani destinati a suscitare interesse nei prossimi anni.



La ricetta

Riso, lumache, aglio orsino e ricotta stagionata

Ingredienti per 4 persone

Riso Carnaroli 240 g, sale fino 3 g, vino bianco 60 g, burro 40 g, ricotta stagionata di Carmasciano 80 g, brodo vegetale 2 l, 32 lumache già spurgate, cipolla 50 g, carota 100 g, sedano 50 g, olio Evo 100 g, vino bianco 50 g, prezzemolo, aneto, timo, maggiorana, foglie di aglio orsino 50 g.

Esecuzione

Lavare bene le foglie di aglio orsino e asciugarle con una centrifuga per insalata. Mettere tutti gli ingredienti in un frullatore e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata. Cuocere per un'ora e 30' le lumache in abbondante acqua, acidulata con un cucchiaio di aceto e salata.

Scolare, sgusciare le lumache e privarle dell'intestino. Tritare finemente la cipolla, la ca-

rota e il sedano, quindi appassire in una casseruola con l'olio. Unire le lumache sgocciolate.

Dopo qualche minuto sfumare con il vino, lasciare evaporare. Aggiungere le erbe aromatiche tritate e il brodo e lasciare cuocere a fuoco lento per almeno un'ora. Aggiustare di sale. Tostare il riso in una pentola con il sale.

Quando sarà ben caldo sfumare con il vino bianco. La-

sciare evaporare e continuare la cottura per circa 14 minuti a 9 g i un decimo gradatamente del brodo vegetale.

Trascorso il tempo togliere dal fuoco e mantecare con burro e ricotta stagionata. Disporre nel



piatto le lumache, il pesto di aglio orsino e coprire con il riso caldo.