



Tave e Cicoria
OSTERIA

Storie
di cucina

PANE E CICORIA

CI SONO STORIE CHE SI LASCIANO RACCONTARE. ALTRE CHE HAI BISOGNO DI FERMARTI, ASCOLTARNE I SAPORI, TOCCARE CON GLI OCCHI E ODORARNE I COLORI. SONO STORIE SEMPLICI, MA CHE INIZIANO DA LONTANO. HANNO UN PROPRIO CUORE CHE PULSA, UNA MENTE CHE VALUTA. HANNO OCCHI CHE SI STUPISCONO PER LA SIMMETRIA DEI CHICCHI SULLA SPIGA, PER L'INCENSO CHE SI ALZA DI PRIMO MATTINO DAI CAMPI COLTIVATI. SONO STORIE D'AMORE, D'AMICIZIA, DI RICORDI, DI SALTII NEL VUOTO, DI ARTE E DI PASSIONI. RACCOGLIERE TUTTO QUESTO, TRASFORMARLO IN QUALCOSA CHE SPAZIA TRA ESTETICA, STORIA, ANTROPOLOGIA, CONVIVIALITÀ E GASTRONOMIA. E' COSÌ CHE NASCE "PANE E CICORIA". UN LOCALE GIOVANE, POPOLARE, VERSATILE, UN PO' PROVENZALE, UN PO' "RUSTICO" PER RACCONTARE IN MANIERA NUOVA E TRADIZIONALE I SAPORI DI UNA VOLTA IN QUEL DI VEROLI. BASTA GUARDARSI ATTORNO PER IL MERAVIGLIOSO CENTRO STORICO, PER CAPIRE CHE QUI LA TRADIZIONE CULINARIA È DI CASA.

... "TROVARE LA PROPRIA DIMENSIONE NON È COSA SEMPLICE. STRANO PENSARE A COME LA VITA, A UN CERTO PUNTO, SORPRENDE E TI RITROVI A IMMAGINARTI COME UN'ESTRANEA, FUORI POSTO, FUORI LUOGO. HO SEMPRE CREDUTO CHE OGNI PERSONA HA BISOGNO DEL SUO SPAZIO CHIUSO, IL SUO CONVENTO, DOVE RIPARARSI DAL FREDDO E GESTIRE I PENSIERI E GLI STATI D'ANIMO DELLA 'CREAZIONE', QUANDO LA MATERIA GREZZA È PRONTA A DIVENTARE 'ARTE'. È COSÌ, LO SO. E IO HO SEMPRE AVUTO VOGLIA DI ENTRARE IN UNO SPAZIO VERO, A SPORCARMII LE MANI DI IDEE E DI SAPORI. LA STORIA DI 'OSTERIA PANE E CICORIA' NASCE UN PO' COSÌ, DALLA RICERCA DI ME E DEL MIO FORZIERE. MIO, IL MIO SPAZIO, DOVE NULLA È SERIALE, NULLA È RIPETIBILE...

...RITORNO SPESSO INDIETRO NEL TEMPO E INCIAMPO NELLA CUCINA DI MIA NONNA. IN QUELLE DITA CHE SI MUOVEVANO COME RAGNI CHE TESSEVANO LA TELA, AMMALIANTI, PROFUMATE DI FARINA E TRADIZIONE. DA LÌ È COMINCIATO TUTTO. DA QUELLA CUCINA. DA QUELLE MANI. DA QUEGLI ODORI....

...NON TUTTI SANNO CHE IL CUORE DI VEROLI, IL GRANDE MUSCOLO PULSANTE CHE STA AL CENTRO ESATTO DELLO SCONFINATO TERRITORIO ERNICO, È SANTA FRANCESCA. IO LÌ SONO NATA. LA POPOLOSA LOCALITÀ È SITUATA INFATTI NELL'ESATTO MEZZO DELLA TERRA ERNICA CHE ABBRACCIA NELLA SUA ESTENSIONE CIRCA VENTI CHILOMETRI DI SPAZIO, SPAZIO DI UOMINI E NATURA, DI STORIA E PAESAGGI DISEGNATI DA DIO IN UNO DEI SUOI GIORNI DI MIGLIORE FORMA E ISPIRAZIONE. UN PO' COME SE QUELLA POSIZIONE, DECISA DALLA GEOGRAFIA DEGLI UOMINI SULLA BASE DELLE OPPORTUNITÀ CHE MADRE NATURA DAVA, VOLESSE MANDARE UN MESSAGGIO PRECISO, PER IL QUALE LA VITA SEMPLICE, LE STORIE CAMPESTRI E LE PERSONE GENUINE ALLA LUNGA SONO SEMPRE LA SOLA GARANZIA DI CALORE, GIOIA E STABILITÀ IN UN MONDO CHE IMPAZZISCE E NON SI REDIME. ECCO, IO SONO NATA IN QUELLO SPICCHIO DI TERRA E QUESTA È STATA LA MIA MERVIGLIOSA 'CONDANNA' AD UNA VITA DEDICATA ALLA PASSIONE ED ALLA RICERCA PER IL GUSTO TRADIZIONALE. TRADIZIONALE MA NON ANTICO. LA MIA STORIA INIZIA PROPRIO 'LÀ', CON LA MIA PRIMA CREATURA 'LÀ RISTORANTE'. NON STO QUI A NARRARVI LA GENESI E NEANCHE IL CASO, CHE COME SPESSO ACCADE PRIMA O POI NELLA VITA CI METTE LO ZAMPINO. PERCHÈ LÀ RISTORANTE È DAVVERO NATO PER CASO, PER UNA SERIE DI STRANE COINCIDENZE, DI INCROCI. ERA L'ANNO 2013, UN ANNO CHE RICORDERÒ PER SEMPRE. QUELLO CHE 'NON' ERA IL MIO SOGNO SI AVVERAVA, MA FINALMENTE AVEVO IL MIO FORZIERE, LA MIA CUCINA, LA MIA VITA.

L'HO STRETTA TRA LE MANI ED HO RIVERSATO IN QUELLO CHE ERA IL MIO PARADISO TUTTA ME STESSA. CHI ERA LAURA ALLORA? LA STESSA DI OGGI, FORSE CON QUALCOSA IN MENO E QUALCOSA IN PIÙ. LEGATA ALLE TRADIZIONI, MA NON HO MAI AVUTO UN'IDEA DI IMMOBILITÀ. LA TRADIZIONE ERA LA BASE, INTORNO ALLA QUALE COSTRUIVO LE MIE CONOSCENZE, I MIEI STUDI DI CUCINA, LA MIA DINAMICITÀ, LA MIA INVENTIVA....

...L'AMORE, COME PER OGNI COSA STA TUTTA QUI: NEL CAMBIARE PASSO INSIEME, NEL NON FOSSILIZZARSI, NEL TENTARE STRADE NUOVE PER NON LASCIAR MORIRE IL VECCHIO. I MIEI PIATTI NASCONO PER QUESTO, PER NON LASCIARE ANDARE IN ROVINA QUEL CHE DI BUONO È RESTATO. NON È IMPRESA DA POCO E NON CREDETE CHE 'CHEF' SI NASCO O CHE SIA TUTTO COSÌ SEMPLICE COME OGGI APPARE IN TV. QUELLI INDIGESTIONE CULINARIA DA TUBO CATODICO NON CORRISPONDE ALLA REALTÀ. PER ESSERE DEFINITI 'CHEF', CI VOGLIONO SACRIFICI, SCONFITTE, STUDI E CREATIVITÀ. E AMORE, TANTO AMORE PER QUELLO CHE SI STA FACENDO. UN PIATTO NON È MAI SOLO UN PIATTO, CI VUOLE IL CORAGGIO DI FARLO DIVENTARE IL 'TUO' PIATTO. SIGNIFICA RIVERSARGLI DENTRO TE STESSA, LA TUA ANIMA, LA TUA MANUALITÀ, IL TUO GUSTO, LE TUE EMOZIONI. NIENTE DI PIÙ DI UNA RICETTA PARLA DI TE. PERCHÈ OGNI PIATTO È UNA CREAZIONE. NON NASCONO DA SOLI, PROPRIO COME LE OPERE D'ARTE. DIETRO AD OGNUNO C'È UNO STUDIO, UN PROGETTO, UNA 'BOZZA', UN AGGIUNGERE E TOGLIERE IN GRAMMATURE SOTTILISSIME CHE COINVOLGONO MENTE E CORPO. IL PRODOTTO FINALE ARRIVA DOPO, DOPO AVER SPERIMENTATO E RESPIRATO GLI ODORI, CONTATO I MINUTI, IMMAGINATO QUEI SAPORI. DENTRO UN PIATTO C'È TANTA BELLEZZA, SACRIFICIO E PASSIONE. E UNIONI ALL'APPARENZA IMPROBABILI MA NELLA REALTÀ SUBLIMI. COSA FOSSE DAVVERO LA CUCINA ME LO HA INSEGNATO MIA MADRE, MA NON SAREBBE BASTATO...

...LE SFIDE LE GUARDO NEGLI OCCHI, LE COMBATTO E LE VINCO. NON SONO UN' EROINA, MA SOLO UNA DONNA CHE CREDE IN QUELLO CHE FA. E LO AMA, LO AMA FORTEMENTE AL PUNTO DI OSARE SEMPRE SULLA LAMA DEL 'COLTELLO'. QUEGLI ACCOSTAMENTI ARDITI, SORPRENDENTI SONO DIVENTATI LE MIE ARMI, LA TRADIZIONE IL MIO SCUDO, L'EQUILIBRIO DEI SAPORI, IL FILO DA FUNAMBOLO SU CUI OGNI VOLTA CHE ENTRO IN CUCINA INIZIO UN NUOVO SPETTACOLO. 'PANE E CICORIA' ARRIVA DOPO, UN PO' DOPO. NEL FRATTEMPO ALTRE COSE SI SONO COMPIUTE, SONO NATE E MORTE SENZA RIMPIANTO, PER SCELTA E MAI PER INSUCCESSO. AVEVO SCOPERTO INTANTO CHE L'OSPITALITÀ FACEVA PARTE DELLA MIA ESSENZA, CHE L'AMORE PER IL PRODOTTO ECCELLENTE ERA DENTRO DI ME E SGOMITAVA PER USCIRE ALLO SCOPERTO. SENTIVO LA NECESSITÀ DI APRIRE IL MIO MONDO A QUANTE PIÙ PERSONE POSSIBILI, OFFRIRLO COME UN DONO, COME UNA COSA BUONA. E' SEMPRE LEI, LA VITA, CHE TI METTE AVANTI LE PERSONE GIUSTE..

...IL LOCALE ERA PERFETTO SIA PER LA SUA POSIZIONE CHE PER LA SUA STORIA: LA PRIMA FARMACIA ED ERBORISTERIA CHE DELINEAVA IL PERIMETRO DI PIAZZA MAZZOLI. UNA STRANA ALCHIMIA A PENSARCI ORA. ERBE E SPEZIE, CURE PER IL CORPO E PER LO SPIRITO. MI SEMBRA ORA TUTTO COSÌ SEMPLICE, COME SE AVESSI SOLO PER UN MOMENTO GIRATO LA TESTA, VOLTATO LO SGUARDO E DAL BANCONE DEI MEDICINALI MAGICAMENTE APPARVE IL MIO BISTRÒ: LÀ FARMACIA DEL GUSTO. NATURALMENTE NON È STATO COSÌ SEMPLICE, UNA STORIA DI RINUNCE, SACRIFICI E PROGETTAZIONI CHE SI RIPETEVANO...

...E LA MENTE CORREVA, CONCEPIVA IDEE, NUOVE AVVENTURE. QUELLE ESPERIENZE MI AVEVANO FATTA CRESCERE, PROFESSIONALMENTE ED UMANAMENTE. AVEVO AFFINATO LE MIE ARTI CULINARIE, SPERIMENTATO NUOVI ACCOSTAMENTI, SCOPERTO NUOVI PRODOTTI, MI ERO CONFRONTATA CON GENERAZIONI ED ESIGENZE DIVERSE...

LUI, GIANFRANCO SEMPRE AL MIO FIANCO, L'ANIMA DINAMICA E RELAZIONALE DI TUTTE LE MIE PERIPEZIE. LA MIA STAMPELLA BUONA, QUELLA CHE MI HA SORRETTO ANCHE QUANDO DECISI DI GIRARE DISCO E LANCIARMI SPEDITA IN UN NUOVO COLPO DI FULMINE: IL PROSCIUTTO. ET VOILÀ, SEMPRE NEL CENTRO STORICO DI VEROLI PRESE VITA LÀ PROSCIUTTERIA...

...MA QUELL'IDEA NUOVA DI 'OSPITALITÀ' NON MI AVEVA MAI DEL TUTTO ABBANDONATA. VIVENDO POI PIENAMENTE IL CENTRO STORICO DI VEROLI, COMPRESI MEGLIO LE SUE STRAORDINARIE POTENZIALITÀ TURISTICHE, SENTIVO QUELLO DI CUI LE PERSONE AVEVANO BISOGNO, COSA SI SAREBBERO ASPETTATE DI TROVARE, LE LORO ESIGENZE, I LORO GUSTI ANCHE ESTETICI. LA MATURITÀ IN TERMINI DI RICEZIONE E ACCOGLIENZA ERA 'COTTA' AL PUNTO GIUSTO PER RIPRENDERE QUEL PROGETTO FERMO AI BOX. RECUPERARE LE ROVINE, RIDARE VITA ALLE VECCHIE CASE ABBANDONATE, FARE DI VEROLI STESSA UN ALBERGO...

... AVEVO TUTTO, TUTTI GLI 'INGREDIENTI' GIUSTI PER VIVERE IL MIO PERPETUO 'MOVIMENTO'. MA...C'ERA SEMPRE UN 'MA'. SIA CHE MI VOLTASSI AL PASSATO, SIA CHE MI GIRASSI AL FUTURO, QUALCOSA NON AVEVA ANCORA TROVATO LA SUA QUADRA. CRESCITA, EVOLUZIONE, SPERIMENTAZIONE CONTINUA, STUDI, RELAZIONI, RICERCHE, STILE, FATICA, EPPURE MI MANCAVA QUEL 'CENTRO DI GRAVITÀ PERMANENTE', QUEL FULCRO INTORNO AL QUALE RUOTASSE TUTTO QUELLO CHE ERO DIVENTATA E CHE GIÀ INTIMAMENTE ED INCONSAPEVOLMENTE ERO. LO CERCavo E MI MANCAVA COME... IL PANE. ECCO, IL PANE!.

"IN CUCINA FUNZIONA COME NELLE PIÙ BELLE OPERE D'ARTE: NON SI SA NIENTE DI UN PIATTO FINTANTO CHE SI IGNORA CHI L'HA FATTO NASCERE"

IO LAURA.

"SCEGLI IL LAVORO CHE AMI E NON LAVORERAI NEPPURE UN GIORNO IN TUTTA LA TUA VITA" (CONFUCIO).

"...AMO LE MIE TRADIZIONI – QUELLA CUCINA TIPICA DEL LUOGO IN CUI SONO NATA, DOVE SONO LE MIE RADICI, A CUI SONO FORTEMENTE LEGATA. MA NEI MIEI PIATTI DESIDERO METTERCI ANCHE LA MIA ANIMA; IO SONO UNA CHE AMA RICERCARE CONTINUAMENTE, SPERIMENTARE, CRESCERE ED IMPARARE SEMPRE COSE NUOVE, NON AMO FERMARMI SOLO A GUARDARE CIÒ CHE È STATO GIÀ FATTO, MA STUDIARE PER MIGLIORARMI ANCORA. ECCO, LA TRADIZIONE CULINARIA PER ME È STATA LA MIA OTTIMA BASE DI PARTENZA DEL MIO PERCORSO PROFESSIONALE, MA È UNA TRADIZIONE CHE È IN CONTINUA EVOLUZIONE, UNA TRADIZIONE CHE GUARDA AL SUO FUTURO E NON SI LIMITA AD OSSERVARSI NEL SUO PASSATO. LIMITARMI MI UCCIDE, BLOCCARMI IN PUNTI FISSI ED IMMOBILI, MI UCCIDE. IO SONO ALLA CONTINUA RICERCA DI ME STESSA, AMO LA LIBERTÀ DI SPERIMENTARE, DI METTERMI CONTINUAMENTE ALLA PROVA, DI CERCARE NUOVE SFIDE, E MI RECA DOLORE QUANDO QUALCUNO MI CRITICA PERCHÉ NON PROONGO I PIATTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE COME GIÀ LI FACEVA LA NONNA O LA MAMMA, PERCHÉ CREDONO CHE, COSÌ, NON ABBIA IL GIUSTO RISPETTO PER LA NOSTRA STORIA CULINARIA; INVECE, PROPRIO PERCHÉ NE HO GRANDISSIMO AMORE, VORREI PROPORLA ELABORANDOLA CON LA MIA VISIONE DELLA CUCINA, UNA TRADIZIONE IN CONTINUA EVOLUZIONE, APPUNTO, E NON BLOCCATA AL SUO PASSATO".

IO E ANGELICA.

SU QUELLE PIETRE NOI CI GIOCAVAMO. CI SPORCAVAMO DI FARINA E FACEVAMO FINTA DI ESSERE FANTASMI. AVEVAMO DESIDERI DI BAMBINE, POI DI ADOLESCENTI, POI DI RAGAZZE, SEMPRE INSIEME SEMPRE NELLO STESSO SOGNO DI DIVENTARE GRANDI E FARE QUALCOSA DI DIVERSO, DI UNICO, DI BELLO. IO E ANGELICA, NOI CI SIAMO CRESCIUTE CON L'ODORE DEL PANE CALDO TRA I PALMI STRETTI. MA NON SAPEVAMO ANCORA, NON POTEVAMO SAPERE. CHE LA VITA, DOPO AVERCI SEPARATE, CI AVREBBE RIUNITE PROPRIO ATTORNO A QUEGLI ODORI, A QUEI SAPORI BAMBINI CHE POI, ERANO QUELLO CHE ADESSO SIAMO: DUE DONNE, AMICHE DI UNA VITA, CHE CONCEDONO UNA ALL'ALTRA QUALCOSA DI LORO. COSÌ COME ERA UNA VOLTA. QUASI FACCIO FATICA A GUARDARLA NELLA SUA VESTE DI "IMPRENDITRICE", DI DONNA IN CARRIERA, SENZA RIPENSARE ALLA PUNTA DEL SUO NASO BIANCA DI FARINA. DICE CHE LE COSE LONTANE SONO MOLTO PIÙ VICINE DI QUANTO IMMAGINIAMO. PER NOI È STATO PROPRIO COSÌ. IL NOSTRO FUTURO ERA TRA SCRITTO GIÀ TRA QUEI PAPAVERI ROSSI DI UNA GIOVINEZZA CHE SAPEVA DI GENUINO, DI PULITO. ED ECCOCI DI NUOVO QUI, ADULTE, OGNUNA CON IL SUO LAVORO, I SUOI IMPEGNI DI CLESSIDRE CON TROPPIA SABBIA PER SCADERE, E ANCORA STRETTAMENTE LEGATE DA UN BENE ANTICO E DALLE SCELTE DI VITA. SCELTE FATTE CON AMORE CHE CI HANNO RIPORTATO A QUEL LEGAME FORTE E PRESUNTUOSO. LA FORZA DI ANGELICA, LA SUA PROFESSIONALITÀ INNATA, LA SUA CAPACITÀ DI SUPERARE I BURRONI DELLA VITA E RIDARE A TUTTO NUOVO VIGORE. FORSE È ANCHE UN PO' OPERA MIA. CI SIAMO PLASMATE E SUPPORTATE ANCHE QUANDO VICINE NON LO ERAVAMO PIÙ. OGNI COSA NASCONDE UNA STORIA. QUELLA DI "PANE E CICORIA" FORSE, INCONSCIAMENTE È NATA COSÌ. DA QUEI PROFUMI, DA QUEI NOSTRI LUNGI CAPELLI AL VENTO CHE GIÀ PER NOI AVEVANO SCELTO LA DIREZIONE DELLE NOSTRE VITE.

