

RAGU'

La città del cibo



LA SQUADRA
Ferrara in sala e in primo piano.
Nell'altra foto, un suo piatto



Scacco Matto, il lungo viaggio nei sapori di Ferrara

MAURO ALBERTO MORI

PARTE da lontano, da molto lontano. Per arrivare a piatti modernissimi, di raffinata ricerca, Mario Ferrara parte addirittura dalla Lucania, dalla memoria della nonna, dalle sue radici. Poi ti mangi i raschiattelli di grano arso conditi con cime di rapa e cozze e capisci tutto: la genialità e la concretezza, la conoscenza delle materie prime e il gusto della novità. Capisci che un pranzo o una cena allo Scacco Matto (via Broccaindosso 63/B, tel. 051263404) è una scoperta, un viaggio nel tempo e nello spazio, un divertimento. Un bel modo di passare due ore gustando sapori antichi in abiti moderni. E mangiando capisci Mario Ferrara, lo chef-corsaro con la coda raccolta dietro la nuca (nonostante qualche capello bianco) e la bandana nera sulla fronte. Un corsaro che in cucina inizia dai porti sicuri dei prodotti di stagione per arrivare a comporre piatti del tutto innovativi. Ad esempio, il grano arso di cui Mario sentiva raccontare dalla nonna. Le donne che andavano nei campi di stoppie già bruciati a cercare le spighe rimaste. Con quelle facevano il pane



La dritta

ALLE 19 in via Oberdan 43/a inaugurazione della nuova trattoria Ambasciata Calabrese nata dall'idea di tre professionisti calabresi che da anni vivono a Bologna. Nel locale saranno proiettate diapositive ed esposti quadri con i luoghi più belli della Calabria

povero, ma con un gusto di tostatura. Ferrara ha ritrovato un mulino che fa quella farina (ovviamente nel 2011 senza andare a spigolare). Poi entra in campo il corsaro della cucina che, dopo i raschiattelli, ti prepara cicoria e fave (antico) con seppie arrostiti dopo una cottura a bassa temperatura (moderno), insalata di fegato (antico) con cipolla caramellata e composta di fichi (nuovo), salsiccia di gamberi (assoluta novità) cotta sulle braci come si fa con gli insaccati di maiale. Per chi vuole assaggiare molto, il menù degustazione dello Scacco Matto con sei portate costa 45 euro. «Dopo più di vent'anni che sono qua posso dire che ora faccio la cucina

che veramente mi piace - racconta -. Io li ordinerei tutti i miei piatti». E' un cuoco orgoglioso, ma pronto al confronto, pronto ad ascoltare. «Dieci anni fa ho fatto la rivoluzione, mi sono aperto, cerco il dialogo coi colleghi. Ad esempio sono felice di mettere in menù un piatto che fa Max Poggi al Cambio. E' bravo, è un amico, è un arricchimento per tutt'e due ed è interessante pure per i clienti. E così va coi fornitori. Sono i miei occhi al mercato. Dai suggerimenti che mi dà Zivieri per la carne o Roberto della pescheria Adriatica per il pesce nascono spesso le mie invenzioni». Ed è per questo motivo che Ferrara è uno dei grandi sostenitori della serata con gli chef inventata da Damini all'Arena del Sole. La voglia di raccontare storie di cibo, di discutere, di parlare. Anche coi clienti, facendo sempre un giro in sala. «Ma tutto questo non sarebbe possibile senza i miei collaboratori. Mio fratello Vincenzo e Fabio che stanno in sala e poi Nitta, Luca, Angelo, Shekh-Alam. Non li cambierei con nessuno, a cominciare dal lavapiatti, figura fondamentale in ogni ristorante che si rispetti».