

Cosa sta succedendo ai ristoranti stellati con il coronavirus

Una visita all'Osteria di Passignano subito prima del Covid-19 e uno sguardo a come cambierà d'ora in poi. ▲

 Di Federico Di Vita 15/05/2020



Quella che ricordo come l'ultima cena prima della peste ho avuto la fortuna di consumarla all'Osteria di Passignano, un ristorante con una stella Michelin che aveva avuto la gentilezza di invitarmi a provare un menu ideato per avvicinare gli under 35 all'haute cuisine (che tempi quelli in cui rinomati ristoranti del Chianti, per festeggiare i loro vent'anni di attività, si inventavano formule per attirare l'attenzione dei più giovani, eh?, e pensare che erano appena un paio di mesi fa...).

L'occasione si è rivelata perfetta per una ragione che intuivo già allora e per un'altra che non immaginavo. La prima sarebbe stata lo spettacolo di vedere Ilaria, mia moglie, alle prese per la prima volta con una cucina di questo tipo – si tiene sempre alla larga da ristoranti che giudica pregiudizialmente troppo costosi e anche solo per osservare le sue reazioni avrei volentieri pagato un biglietto di ingresso – e la seconda è che questa piccola gita fuori porta, Badia a Passignano è un borgo alle porte del Chianti, si è a posteriori rivelata come la nostra ultima minuscola fuga da Firenze, trasformandosi in una diapositiva di perdita normalità che già ricordo con una certa nostalgia ma anche con la tenerezza con cui si guardano le cartoline che invecchiano bene: il borgo in cui si trova l'osteria è una piccola meraviglia.



La Badia di Passignano è il cuore di un minuscolo incastellamento che risale addirittura al 395 (senza Mille), e mentre i monaci vallombrosiani già dal Medioevo all'interno delle mura copiavano e conservavano testi miniati, al suo esterno si occupavano di piantare viti e rimboscare le macchie circostanti. Erano anche noti per la promozione della ricerca scientifica, sebbene ante-litteram, infatti nel 1587 ospitarono Galileo Galilei per una sessione di

lezioni, chissà su cosa. Oggi il piccolo borgo si mostra così come la più classica delle cartoline toscane, mura antiche incorniciate da pennellate di cipressi, distese sopra colli punteggiati di vigneti. Vigneti degli Antinori, per l'esattezza, così come degli Antinori è tutta la tenuta che ci circonda, in cui viene prodotto il Chianti Classico Gran Selezione "Badia a Passignano", uno dei vini che ci hanno servito a cena nonché uno dei Chianti migliori che ricordi.

Prima della cena un po' per scherzo ma anche perché oh, non si sa mai, ho detto a Ilaria di vestirsi bene, per poi scoprire che lo stesso avviso le era stato recapitato anche dalle sue amiche, che hanno pure aggiunto "e non dire parolacce". Io ho rilanciato chiedendole di non fare "mmmh" se qualcosa le fosse particolarmente piaciuto, insomma, diamoci un tono. Lì per lì si è risentita ma poi si è presentata abbastanza impeccabile, in macchina mi ha detto qualcosa circa il fatto che mica stavamo andando a mangiare un'acquacotta. Il posto si chiama osteria, le ho ricordato, ed è in mezzo alla Toscana, quindi chissà...



Esquire

Una volta scortati al tavolo – un tavolo tondo e così grande che col senno di poi credo sia sufficiente a garantire la distanza di sicurezza anche tra noi due – lei guarda un po' perplessa il numero di posate, cerca qualcosa nella borsa, assaggia uno dei piccoli panini che già ci hanno servito, quello verde. Si illumina attenta, lo assaggio anche io. Ci ricorda qualcosa, un sapore che viene dalla nostra infanzia, l'ingrediente segreto

– scopriamo dopo un po' – è il cavolo nero, non ho timore di dire che quel panino è il più stupefacente che ricordi di aver mangiato. Poi, dopo un *amuse-bouche* soavissimo, è la volta di un'entree in due parti: da un lato una zuppetta di fagioli e cereali soffiati, verdure crude e polvere di cipolla, molto concettuale, ridotta



all'essenza e che mia moglie assaggiava – devo ricordarmi di registrare le sue, di impressioni, qui – con malcelato distacco; accompagnata da una tazza di salsa all'uccelletto (dunque ancora a base di fagioli), stavolta soffiata in un [sifone](#) che la rendeva impalpabile come panna. Ed ecco i suoi occhi accendersi di meraviglia una volta portata alle labbra questa seconda interpretazione, la distanza tra le due versioni di un piatto in fondo simile diventa abissale, e la seconda esecuzione entusiasmante e inattesa.

Il primo, lo so che sembra fatto apposta ma fidatevi, no: è un'acquacotta (lupus in fabula) alle verdure dell'orto dell'Osteria, il ristorante,

come succede in questi contesti, ha proprio un verziere in cui vengono coltivati diversi degli ortaggi serviti in tavola. Dell'acquacotta della tradizione questa ha tutti gli ingredienti, a partire dall'uovo che però è invisibile, il suo tuorlo risiede intrappolato in dei piccolissimi ravioli, che aspettano di annegare non appena il cameriere versa nella nostra scodella il brodo a filo per comporre il piatto. L'interrogativo di Ilaria si fa subito tecnico, come hanno infilato il tuorlo nel raviolo? L'uovo in raviolo è ormai un classico della cucina italiana, avevamo parlato di quello del [Ristorante San Domenico di Imola](#), ma seraficamente distaccata e superiormente ignara di tutto ciò mia moglie si stupisce di questa soluzione, che alla sua prima manifestazione è sempre capace di sorprendere.

Ecco il senso di una cena di questo tipo, mi dice, scoprire come modificano i piatti, chiedersi come gli siano venute certe idee e come le abbiano realizzate. Non siamo pazzi insomma, noi in fissa con 'sta roba. Il piccione, di cui ci viene servito il petto spadellato e rosato, e la coscia racchiusa in un piccolo involtino croccantissimo di pasta fillo, non è da meno. Chiude la cena un dolce che gioca sapientemente con varie consistenze di cioccolato e menta e un minuscolo cabaret di piccola pasticceria. Una cena così è fatta di piccole scoperte ed è un viaggio all'interno di un percorso attentamente studiato, una vera esperienza gastronomica (e avrebbe funzionato alla perfezione per incuriosire gli under 35 o chi posti così di solito non li frequenta).

Esquire

Scrivendo oggi questo articolo quello che mi viene da chiedermi è cosa ne sarà di esperienze del genere. Una cucina così controllata presuppone un gruppo di lavoro esperto e folto – il che si vede sin da subito anche dalla quantità di camerieri in sala – e anche la sostenibilità di un approccio del genere è destinata a essere in bilico, essendo più onerosa, come è quella più spartana di qualunque trattoria. Quale sarà insomma, nel mondo di domani, il destino di posti come l'Osteria di Passignano? L'ho chiesto allo chef

Nicola Damiani, che malgrado la qualità del lavoro e la presumibile affidabilità economica della proprietà Antinori, qualche preoccupazione me l'ha comprensibilmente mostrata.

“Abbiamo avuto la notizia che ripartiremo dal 1 giugno, non si sa in che modalità. Ieri abbiamo pensato a un po' di iniziative per quando arriverà questo momento, e a un po' di proposte per attirare la gente quando sarà possibile”.

Immagino che il delivery per voi sia complicato, visto dove siete.

Siamo un po' fuorimano, avendo intorno un bacino d'utenza esiguo, non avevamo pensato al delivery ma adesso che si avvicina il momento della riapertura dobbiamo ripensare anche al menu, e già che pensiamo ai nuovi piatti proporremo anche una sorta di menu da asporto. Una serie di 8 piatti, nei quali sin dal packaging dobbiamo riuscire a trasmettere il nostro stile.

Quando comincerete?

Da venerdì 8 maggio siamo partiti con questo progetto. Potremo vedere come rispondono le persone e se questa può essere per noi una strada percorribile. Per noi sono esperimenti nuovi, qui lavoriamo principalmente con turisti e clientela straniera, persone che vengono a fare un giro in Chianti e via dicendo... C'è un po' da reinventarsi, però sono sfide a cui dobbiamo cercare di trovare risposte. Bisogna andare per tentativi, finché non proviamo non sappiamo cosa funziona e quanto.

Come va col tuo gruppo di lavoro, c'è motivo di preoccupazione?

Il periodo è un po' preoccupante perché, se si ricomincerà davvero il 1 giugno, sono tre mesi di chiusura e quindi inizia a vacillare anche il discorso per le persone che abbiamo a lavorare con noi. Dico le persone che lavorano in tutto il gruppo, non soltanto nell'Osteria ma in tutta la Badia, siamo in tanti... i pensieri ci sono e ci saranno ma bisogna metterci l'entusiasmo che ci ha spinto negli ultimi vent'anni e che ci ha fatto conoscere, cercando di venire fuori da questa situazione difficile per tutta la ristorazione e il turismo. Non sarà facile venirne a capo, però la nostra intenzione, che credo ci contraddistingua, è il tentativo di venirne fuori con entusiasmo, trasmettendo la stessa sensazione anche ai clienti che un domani torneranno da noi, seguendo tutte le regole che ci trasmetterà il governo. Noi ancora ci siamo e vogliamo continuare a esserci, cercheremo di fare del nostro meglio per affrontare questa situazione nel miglior modo possibile.