



Da Caino a Montemerano di Claudio Mollo

Pietre e mattoni fissati con abili incastri, a dar vita al piccolo borgo di Montemerano, colorato e vivo di antiche storie maremmane, come quelle dei briganti di un tempo, come il vino che si beveva da Caino, all'osteria; oggi trasformata in uno dei più noti ristoranti italiani.

Dalla Maremma più profonda la grande ristorazione si fonde alle emozioni di un passato fatto di cucina tradizionale, schietta e saporosa.

Qui Valeria Piccini, chef e proprietaria, insieme al marito Maurizio Menichetti, del ristorante Da Caino, ha tanto da raccontare con la sua cucina considerata una fra le migliori in Italia.

I suoi piatti sono bellissimi mix di tradizione e innovazione, che danno origine ad arditi accostamenti, dove il gusto fa il protagonista principale.

Il ristorante è collocato in un ambiente raccolto, intimo e invitante, con luci soffuse ed arredi eleganti. L'accoglienza e il servizio sono gli altri fiori all'occhiello di Caino.

"Un tempo – racconta Valeria – questa era un'osteria per merende, dove si mangiavano salsicce e fagioli, trippa, carni alla brace, acciughe sotto pesto; insomma la classica cucina maremmana.

Poi pian piano e grazie anche alla lungimiranza di mia suocera che mi lasciava campo libero, è avvenuto il passaggio gentile e quasi naturale, dalla tradizione più radicata alla mia grande passione: la voglia di ripetermi poche volte in cucina, cercando costantemente nuovi pretesti per inventare e divertirmi fra i fornelli.

E' una cosa che avrete sentito chissà quante volte, ma i miei spunti prendono vita proprio dai ricordi di cucina della mia nonna e della mia mamma, a me utilissimi per arrivare poi alle interpretazioni che oggi propongo nel mio ristorante.

Ho avuto la fortuna di conoscere i sapori più schietti e imprimerli dentro di me in modo viscerale e la mia grande passione per la cucina, nasce da un'altrettanta grande passione nello stare a tavola e apprezzare il cibo. Due condizioni, per me, indivisibili".

La domanda rivolta alle attuali correnti gastronomiche è d'obbligo, anche se la risposta potremmo darla per scontata visto il back-ground di Valeria Piccini, ma è comunque interessante vedere, pur essendo cresciuta immersa nella tradizione, quanto valore dia al nuovo.

"Adoro l'evoluzione e l'innovazione, che devono però passare prima attraverso le basi di una cucina che abbia delle buone radici. Quando penso ad un nuovo piatto, prima ragiono sui sapori che vorrei avesse, poi, con calma gli costruisco intorno l'abito. Quindi, sempre prima il gusto e poi l'immagine!

Chi viene da Caino, deve sì vedere un bel piatto, ma deve soprattutto sentire e capire che cosa sta mangiando".

Quanta parte ha la tecnica nella cucina di Valeria?

La tecnica, in cucina, soprattutto se si vogliono raggiungere certi risultati è indispensabile e deve essere utilizzata soltanto per valorizzare la materia prima.



soprattutto in Spagna, paese che ha con il nostro molte assonanze. Molti scambi con altri colleghi e molti sono stati i viaggi fatti in giro per conoscere e capire”.

Quale è il cliente tipo di Caino, chi viene da voi che cosa si aspetta di trovare?

In tutti questi anni siamo cresciuti con il consenso di una clientela molto eterogenea: affezionati, clienti toscani e non, turisti italiani e stranieri. Un po’ di tutto, insomma.

Molti i consensi, senza i quali non ci sarebbe mai stato successo per i nostri piatti e noi siamo cresciuti con il consenso di una clientela esigente e molto spesso preparata, che si aspettava di



Spesso la tecnica si esaspera a scapito del gusto, spesso si fa soltanto spettacolo, ma una “bella” cucina è una cosa, il solo spettacolo, invece, è tutto un altro affare. Significa stare più attenti alla forma che al gusto.

Quindi il territorio rappresenta per voi una vera e propria miniera a cielo aperto?

“Proprio così; la ricchezza delle nostre pietanze è rappresentata dalla nostra campagna, infatti se si osserva bene, sul menu ci sono carni alternative, come animali da cortile, quasi niente manzo e tante verdure. Quasi tutto quello che si mangia arriva dalle vicine campagne, ricche soprattutto di vino e olio. Proprio l’olio, ad esempio, è il nostro ed è di ottima qualità. Fagioli, ceci e patate arrivano da Sorano e poi formaggi, vino e tantissimi altri prodotti.

Tutti accarezzati e arricchiti dal tufo, terra di cui questa zona è ricca, che sembra proprio conferire ai prodotti, peculiarità che giocano favorevolmente su gusti e sapori dei frutti che riesce ad offrire; vino compreso”.

Una cucina in continuo movimento è anche frutto di continui contatti e confronti.

“Si è vero, il confronto è indispensabile se si vuole crescere e i contatti necessari per ampliare sempre più le proprie conoscenze. Abbiamo molti contatti in Francia e



trovare del buon cibo, un’atmosfera tranquilla, rilassante e tanta cordialità.

E poi, in fondo, la ricetta è semplice: cercare di non deludere mai le aspettative di chi viene nel cuore della Maremma per conoscerla; anche attraverso il sapore di un piatto”.

Ristorante Da Caino

Via Canonica, 3 - 58014 Montemerano (GR) - Italy

Tel: +39 0564 602817 Fax: +39 0564 602807

e-mail: info@dacaino.it - home: www.dacaino.it