

# BARtù

Bar | Alberghi | Ristoranti

**COVER**  
**Trattorie:**  
**la Villetta**

**BEST 50**  
**Colagreco**  
**numero uno**

**GIAPPONE**  
**Hakkaisan**  
**Sakè purissimo**

**BIODIVERSITÀ**  
**Cultural,**  
**il talento artigiano**





## Settembre 2019

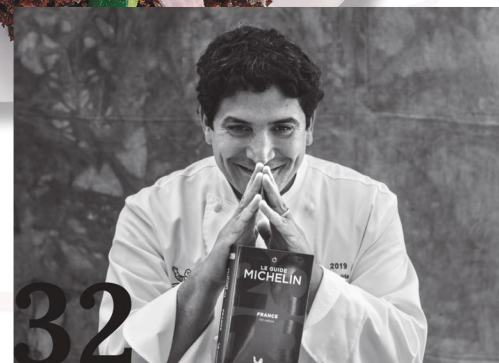
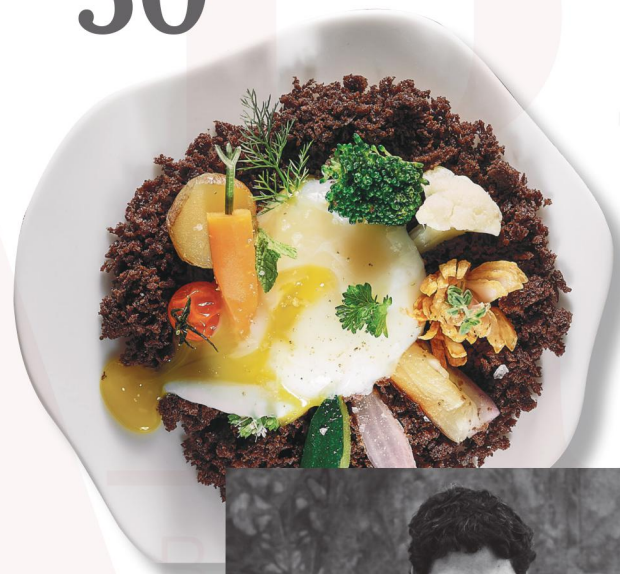
- Editoriale**
- 1 Autenticità: il nuovo format
- 4-14 **News**
- L'opinione**
- 18 La fama mondiale della "scuola" basca
- Bar**
- 20 Il piemontese Hemptico tra canapa e tradizione
- 24 Hakkaisan, il Sakè che non si dimentica
- Cover**
- 28 Il prestigioso Monocle e la Villetta di Palazzolo
- Ristoranti**
- 32 Colagreco, nome italiano, numeri uno si nasce
- 36 Luigi Incrocci approda al ristorante Il Giardino
- 38 Cultural come valorizzare l'enogastronomia
- 42 Una Mater di gusto tra le foreste del Casentino
- 44 Cucina italo - nipponica al Punto G di Monza
- 46 Il rinnovamento gentile della cucina lusitana
- 50 Vitantonio Lombardo: cuore, testa e pancia
- 54 Sommet diventa azionista di Ducasse Education
- 56 Lombardi a Santa Chiara, nel cuore di Napoli dal 1922
- 58 Dalla penna ai fornelli
- Alberghi**
- 60 Gastronomia tosco-ellenica al Castello di Spaltenna
- 62 Il nuovo Grande Nord è sempre più green
- 66 Cucina neo baltica per il Pacai di Vilnius
- Vino**
- 70 Percorsi calabri, eccellenze da scoprire
- 74 Montelvini per il territorio: "Alleati in vigna"
- 78 Il Poggiarello, una storia italiana
- La ricetta di BARTù**
- 80 Radici Restaurant. Il raviolo vegetale
- La foto di BARTù**
- 81 Restaurant manager e sommelier di razza
- 82 **Pillole**
- 84 **Tech News**
- Alberto's choice**
- 86 Trattoria Serenella. Il tempo si è fermato...

**In copertina:** Un piatto dell'Osteria della Villetta. La trattoria in provincia di Brescia è stata inserita fra i 50 migliori ristoranti al mondo, secondo la rivista internazionale Monocle. Un riconoscimento che premia un format di ristorazione capillarmente presente in Italia, spesso con eccellenti risultati.



*direttore editoriale*  
Alberto P. Schieppati  
[alberto.schieppati@edifis.it](mailto:alberto.schieppati@edifis.it)

# 50





# Vitantonio Lombardo: cuore, testa e pancia

di **Nadia Afragola**

Intervista a uno chef verace, unica Stella Michelin della Basilicata, il cui locale è nella Capitale europea della cultura 2019: Matera

Vitantonio Lombardo quando stai per salutarlo dopo un'ora e mezza di intervista per congedarti ti dice: "Ti voglio bene" e te lo ripete nel caso tu non abbia capito. Vitantonio è verace, sarà per via delle sue origini: è nato in Basilicata a Savoia di Lucania, nel 1979. È verace nella scelta dei piatti, è tanto. Tante cose. Oggi è l'unica Stella Michelin dell'intera regione e se lo cercate, vi dico già che dovrete andare a scovarlo in quella che un tempo era una grotta abbandonata e che lui nel 2018 ha scelto di riportare in vita.

"Regala nuove sensazioni al palato e stimola i sensi in un percorso che va dal pesce alla carne, passando per la terra": recita la sua presentazione. Dopo aver mangiato al suo ristorante, spaziando tra i due menù, Frammenti e Battiti, nella mente ho delle coordinate ben precise che hanno in qualche modo toccato in modo diverso la mia testa, il mio cuore e la mia pancia: Pizza in "Black", un piatto del 2012, omaggio all'amico di sempre Davide Scabin; gli Zitoni con la Braciola e il suo Sugo, che hanno il sapore dell'infanzia e delle nonne, e qui dobbiamo andare indietro fino al 2010 e L'Ultimo Bacio, un dolce che mangi ascoltando in cuffia l'omonima canzone della "cantantessa" siciliana, leccando il piatto, versando lacrime, come quelle



Vitantonio Lombardo



che ispirarono Vitantonio Lombardo nel creare il piatto. Erano le lacrime della madre, bevute dopo l'ennesimo bacio a ridosso di una partenza. Fu l'ultima volta che salutò sua mamma prima di tornare a casa. Meritava un piatto.

#### **Chi è Vitantonio Lombardo?**

«Fondamentalmente sono uno che cucina. Sono diretto e sincero, nella vita e lontano dai fornelli. Per questo o mi si odia o mi si ama. Sono molto sanguigno, a volte vorrei mangiarmi qualche membro della mia brigata, ma poi soffro quando se ne vanno. Mi è capitato di piangere fino alle 6 del mattino con uno dei miei ragazzi che dopo 15 mesi aveva deciso di intraprendere altre strade lontano dalla mia cucina. Sono figlio di contadini e sono un girovago. Sono lucano e sono un abitante del mondo. Ho viaggiato in Italia e nei cinque continenti studiando i miei maestri, per poi tornare qui a proporre



la mia idea di cucina. È importante conoscere, ma è altrettanto fondamentale non essere la copia di nessuno e avere la propria identità».

#### **Ci descrive la sua cucina?**

«Non è difficile da descrivere: cuore, testa e pancia. Lo abbiamo scritto an-

che sul muro in cucina. Tutto parte dal cuore. Ma per portare avanti un progetto gastronomico serve la testa. E bisogna sempre ricordare che il cliente che viene a provare la nostra cucina è guidato dalla pancia. Oggi a Matera viviamo un piccolo sogno, è una città turistica che ci offre ogni giorno nuovi clienti ed è proprio da loro che vengono le soddisfazioni più grandi, soprattutto quando ti scelgono per tutta la durata del loro soggiorno, per due o tre cene di fila. Significa che stanno bene e per noi non c'è nulla di meglio. Poi naturalmente c'è una parte di clientela fissa, da cui raccogliamo i feedback più apprezzati».

#### **Quali sono i piatti con cui descriverebbe la sua cucina fatta di cuore, testa e pancia?**

«Cuore. L'Ultimo bacio è un dessert che prende tutti i sensi. Si indossano le cuffie, si ascolta la canzone di Carmen Consoli e si mangia senza mani, usando solo la bocca. Cioccolato, nocciole, melograno e wasabi, quest'ultimo abbastanza persistente da stimolare la lacrimazione. In questo piatto ci sono io e c'è mia madre, ci sono i suoi baci quando mi allontanavo da casa, e c'è anche quell'ultimo bacio, che ancora ricordo intensamente e non dimenticherò mai. Come il sapore di quelle lacrime quando me lo diede. È bello vedere la gente che si commuove

immedesimandosi nell'esperienza del piatto. Testa. Qui vince in maniera assoluta il ragionamento, è il caso di Murgia vista Drone: Fave, Cicoria, Ostrica e Mela verde o anche di Astice, Galletto, Zenzero e Peperoni, provocatorio all'ennesima potenza, pensato per farti mangiare il galletto, mentre l'astice è solo il pretesto



che uso per farti scegliere il piatto. Tutto il piatto ruota intorno all'esaltazione del galletto, del quale usiamo anche gli scarti per fare il fondo. Se parliamo di piatti di Pancia invece stiamo parlando degli Ziti, mini cannelloni con ragù, messo a cuocere alle 9 del mattino e tolto dal fuoco all'una di notte. Quel ragù quando viene portato a tavola ha la consistenza di una confettura, ed è servito con un coltello spalma burro. È il piatto della domenica, è come mangiare a casa della nonna».

#### **Di quante persone si compone il suo team in sala e in cucina? E quanti coperti ha il suo ristorante?**

«Siamo sei persone in cucina e quattro in sala. Gestiamo dai 28 ai 32 coperti. Per le nostre tempistiche nelle preparazioni e nella gestione del locale, non riuscirei a gestire un solo cliente in più. Ormai è un ingranaggio perfettamente oliato».

#### **Matera che città è?**

«Un grande paese con i servizi di una città. Credo sia un esempio unico al sud di una realtà che vive di turismo. Negli ultimi 10 anni la sua economia si è convertita da un sistema basato sulla pastorizia, ad avere 350 ristoranti, 1000 bed and breakfast e 6 hotel 5 stelle lusso. È uno dei set cinematografici all'aperto più importanti (qui sono state realizzate alcune riprese dell'ultimo James Bond, No time to die) e nonostante tutto ha mantenuto la sua



genuinità e onestà. Proprio in queste settimane stanno ultimando di girare "Bond 25", titolo provvisorio del prossimo film con l'agente segreto di sua maestà britannica "007».

### **Fattore umano. Quanto vale e come si lavora intorno a questo concetto in un ristorante?**

«È fondamentale, sia con lo staff sia con il cliente. Le persone che lavorano con me diventano la mia seconda famiglia, e lo stesso vale per i fornitori. Si crea un rapporto di fiducia e di rispetto che non va mai tradito. Allo stesso tempo, con il cliente si deve creare empatia e liberarlo fin dal primo passo all'interno del



ristorante, di quel timore reverenziale derivato dalla Stella Michelin. Questo non è un santuario, non è un museo, ma è un posto da vivere appieno».

### **La Stella Michelin pesa più sull'uomo o sullo chef?**

«La Stella è il raggiungimento di un obiettivo. È la consacrazione di un lavoro ben fatto. Non può avere un peso. Non è un peso. È uno stimolo a fare sempre meglio. Poi naturalmente, come ogni



grande responsabilità, si porta dietro sacrifici e rinunce. Ma questo riguarda ogni tipo di attività, non soltanto la nostra».

### **La Stella Michelin è arrivata molto in fretta. Serviva alla città?**

«La Michelin non regala niente a nessuno. E questo è un dato di fatto. Se Matera e la Basilicata avevano bisogno di una Stella, il mio non è di certo l'unico ristorante e siamo stati scelti tra un grande numero di strutture. Voglio dire che quel riconoscimento è il frutto di un duro lavoro e che la strada fatta per raggiungere l'obiettivo non è stata certamente facile. Anzi. La Guida conosce benissimo il mio percorso precedente».

### **È stato tra i protagonisti di Cultural. Cosa ha portato per raccontare il suo percorso?**

«Per Frank: pasta Mista in Zuppa di Crapiata, Gamberi e Foie Gras, un piatto che è una dedica a Francesco Rizzuti. È il ricordo di un amico, di uno chef lucano, di una grande persona che ha ricevuto l'ambita Stella Michelin e non ha nemmeno avuto il tempo per godersela. È una ricetta che è diventata poi parte del nostro menù, e racchiude gli ingredienti chiave della sua cucina: il gambero, il foie gras, la capriata e i legumi. È il nostro modo per tenere sempre vivo il suo ricordo».

### **Contaminazioni... è una parola che va tanto di moda. La riempiamo di con-**

### **tenuti?**

«Passare ad esempio dal "km zero" al "km buono" è già in sé una contaminazione positiva. Significa uscire dalla gabbia dei vincoli e capire che il prodotto etico non deve necessariamente aver percorso pochi km per giungere sulla tavola, piuttosto deve essere un prodotto di qualità, a prescindere dalla provenienza».

### **La felicità che sapore ha?**

«Per me mangiare fa rima con felicità. Mi piace tanto il pomodoro e il cioccolato al latte, la baguette con la mortadella e il tiramisù, dipende dallo stato d'animo in cui sto. In cucina sto bene, a prescindere da quello che cucino. Ma se dovessi individuare la felicità in un unico sapore, avrei davvero molte difficoltà».

### **Quando ha capito che la cucina sarebbe stata il suo mondo?**

«Da piccolo ho sempre visto mia mamma e mia nonna ai fornelli a preparare sugo o legumi, fin dal mattino. Ne sono sempre stato affascinato, perché tutta la giornata sembrava ruotare intorno a quei pentoloni e alla cucina. Vengo da una famiglia di contadini, quindi tutto il lavoro di mio padre nei campi e con gli animali finiva sulla tavola e lì veniva valorizzato. A ben pensarci, quello che faccio oggi è lo specchio di quello che facevano mia mamma e mia nonna: fare preparazioni al mattino, per poi servirle la sera».

### **Quanto gli chef oggi devono essere imprenditori?**

«Io sono chef patron è vero, ma sono il primo dipendente del mio ristorante e ragionando in questo modo non ho mai fatto passi falsi. Se lo chef è troppo imprenditore però, rischia di snaturarsi. Quindi la giusta via di mezzo è essenziale per mantenere vive le due anime. È una questione di equilibrio, in cui devi da un lato far quadrare i conti e dall'altro, se serve, lavare un piatto. Devi essere il primo a entrare e l'ultimo a uscire. E ricordarti di dare sempre il buon esempio». •