

LIFESTYLE / chef in verde

NATURA VERACE A POCHI CHILOMETRI DALLA CAPITALE



UN UOMO CHE QUATTRO ANNI FA HA CAMBIATO LA SUA VITA: DOPO IL LICENZIAMENTO, HA SCELTO DI APRIRE UN ORTO BIOLOGICO E UN RISTORANTINO CON LA MOGLIE. UN'OSTERIA CHE HA COLPITO IL CUORE DI CENTINAIA DI PERSONE. E DELLE VERDURE CHE PIÙ BIOLOGICHE DI COSÌ NON SI PUÒ. ECCO GLI INGREDIENTI DI ORTOBIO, PICCOLA AZIENDA AGRICOLA CON TRATTORIA IN TERRA SABINA. UN LUOGO DA SCOPRIRE.

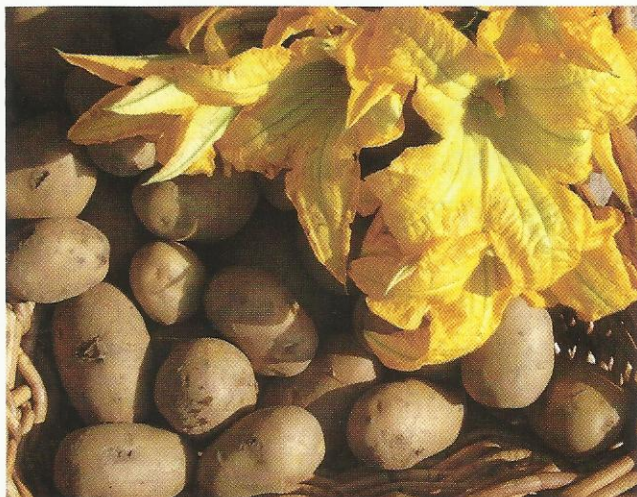
di Francesca Sironi

Poggio Mirteto. Un piccolo borgo sui colli sabini, terra millenaria a pochi chilometri da Roma. Campagna, silenzi, paesi medioevali e boschi, a un'ora di macchina dalla capitale. Qui si rifugiano i romani stressati, ma anche inglesi e olandesi che non si possono permettere una villa nel Chiantishire, per cui puntano alla più economica ma ugualmente bella terra sabina. E proprio qui abbiamo scovato OrtoBio, un ristorante e un'azienda biologica che potrebbero essere descritti in un'unica parola: semplicità. Perché le verdure sono quelle dell'orto, e punto, curate con amore da Alessandro Pascali. E la cucina è quella della moglie, e punto, che accoglie gli ospiti come a casa in una grande stanza col camino, oppure nella veranda sul bosco. Questo è OrtoBio, un salto nel passato per chi la sera ha tempo solo per i fast food, o nel futuro per chi crede che da esperienze come queste si possa ricostruire una nuova cultura, tutta italiana, del buon cibo e dell'ospitalità di famiglia.

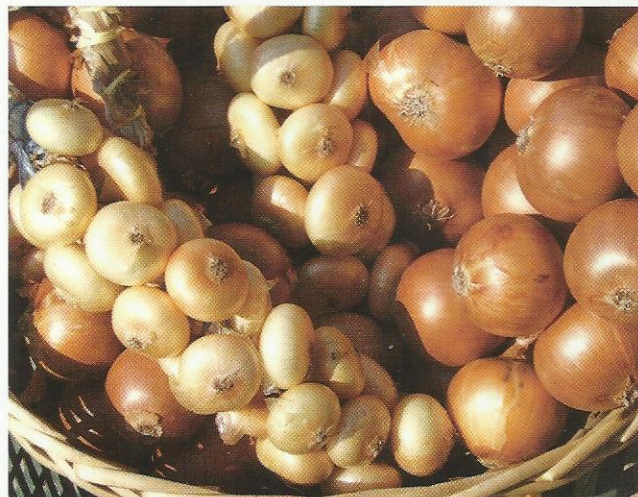
UN ORTO BIOLOGICO. UNA VITA NUOVA

«Fare l'orto è entrare a far parte dell'eterno ciclo delle stagioni. E' riconquistare un valore nel tempo. E' una terapia intensiva contro lo stress e la malinconia. È riconoscere il colore, il sapore,





il profumo della terra. È un atto d'amore verso se stessi». Così Alessandro Pascali descrive il suo nuovo lavoro, su una delle pagine web del sito di OrtoBio. Nuovo lavoro, già, perché la sua vita è cambiata radicalmente quattro anni fa. «Lavoravo in Alitalia», racconta: «Dove negli ultimi anni sono stato malissimo: era uno stillicidio quotidiano, le pressioni erano enormi. Finalmente nel 2009 è arrivata la lettera di licenziamento. È stato un momento terribile, ma liberatorio. Dovevo ricominciare da capo». Così Alessandro decide di tornare alla terra. Butta la divisa, la valigia, i brevetti, e compra semi e manuali per creare un orto. Biologico, rigorosamente biologico: «Non mi interessa produrre grandi quantità. Quello che voglio è che la mia verdura sia vera. Anche i miei semi sono certificati Bio. E ogni mio intervento è nel rispetto della natura». Il terreno lo aveva comprato dieci anni prima con la moglie, un piccolo appezzamento incolto nella terra che fu dei Sabini. «È stata dura, soprattutto all'inizio. I ritmi, le preoccupazioni, lo stile di vita, è cambiato tutto completamente, da un momento all'altro». In questa nuova fase della sua vita Pascali ha scelto di non scendere a compromessi: una malattia l'anno scorso ha distrutto quasi tutte le sue piante di pomodori, ma lui non è intervenuto con prodotti chimici che gli avrebbero permesso di salvare la produzione. «Non mi interessa. Io voglio che tutto nel mio orto sia naturale. Ho salvato il possibile, ma non ho voluto ricorrere a stratagemmi di altro

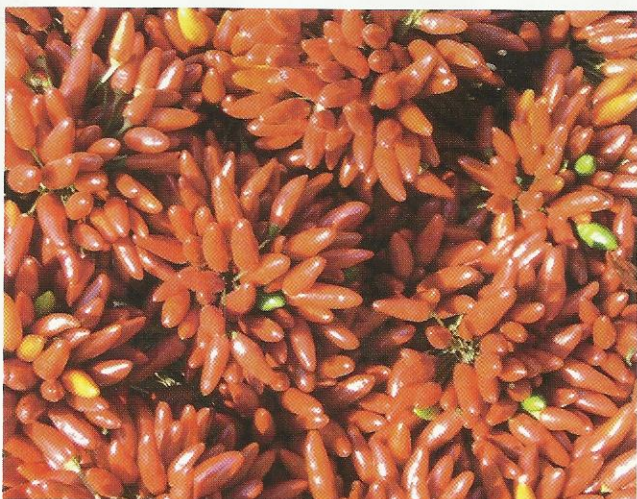


tipo». Così, d'inverno, l'orto è chiuso e anche d'estate l'orario di apertura del negozio in cui vende i suoi prodotti è ristretto: «Molti mi chiedono di aprire presto, la mattina, o di tenere aperto il pomeriggio. Ma non capiscono che io sono solo, a gestire un orto di un ettaro e mezzo. Significa che ogni mattina mi alzo alle quattro per cogliere le verdure e venderle freschissime alle nove, perché ci metto almeno cinque ore a fare tutto». E così per la sera: «Nel pomeriggio la verdura appassisce, soprattutto quando fa caldo. Non piacerebbe ai miei clienti. E poi mi devo dedicare a tutti gli altri lavori necessari». Così il suo sportello è aperto solo qualche ora, di mattina, dalle nove. Eppure i clienti sono numerosi, e affezionati: «Vendo tutto a pochi euro al chilo», racconta Pascali: «La metà di quanto costano gli stessi prodotti in città. E i miei clienti dicono che la verdura gli dura anche 15 giorni senza appassire. Per forza: l'ho colta la mattina stessa».

IL RISTORANTE E UN TALENTO NASCOSTO

Nonostante il suo impegno però l'orto non bastava a sostenere la famiglia: «Ogni anno, solo di sementi e attrezzature, devo spendere 12mila euro», confessa, preoccupato. A salvarli è arrivata l'intuizione comune, con la moglie, di aprire un ristorante nella vecchia cascina che era annessa al terreno. Lei, dopo anni di lavoro in una mensa, ha iniziato un corso professionale con uno chef e da lì ha dato spazio a un talento nascosto ma presente da sempre. I commenti dei clienti passati per caso o per scelta da OrtoBio infatti sono entusiasti. Su TripAdvisor non c'è una recensione negativa: «Si mangia meravigliosamente. La cucina è creativa e delicata, ma radicata nei prodotti locali di stagione, con piccole deviazioni azzeccatissime. E sanissima, anche», scrive un utente. «So che il menù cambia spesso ma spero, prima o poi, di poter mangiare nuovamente i crostini con roastbeef e cipolla e lo sformato di formaggio e broccoli perché mi sono rimasti nel cuore», scrive un altro, colpito. «I profumi delle spezie e delle verdure, miste al fuoco del grande camino... La cura e la raffinatezza delle vivande, pazientemente preparate dalla padrona di casa, vi giungono dritti al cuore del Gusto» ricorda poetico un altro cliente. Insomma, la signora Pascali sa come stupire i suoi clienti, e farli innamorare. Nella sua cucina





arrivano solo le verdure dell'orto. «Quando non ne abbiamo lo dico, per rispetto a chi sceglie di venire da noi. Ma comunque variamo il menu ogni settimana, proprio per seguire la nostra produzione». Non solo le verdure sono rigorosamente home-made: «Abbiamo anche polli e galline, per le uova e la carne bianca, oltre ai capretti, anche loro allevati biologicamente», aggiunge Alessandro: «Per le carni rosse mi rifornisco solo dai migliori macellai toscani. E per tutto il resto, lo ammetto, andiamo da Eataly. Solo lì troviamo prodotti all'altezza per i nostri clienti». Da questa rigorosa attenzione alla natura e ai prodotti nascono piatti come i Tortellini di farina di farro integrale al ripieno di verza e pecorino di Pienza, il Flan di zucca, taleggio e salsa al tartufo, i Raviolotti fatti a mano di farina di kamut ripieni di Faraona al rosmarino, crema di raschera DOP e mirtilli, il Saccottino di pasta sfoglia al ripieno di broccolo romanesco, salsiccia e fonduta di gorgonzola e Asiago, tanto per citare alcuni dei piatti nel menù invernale. Meglio di chiunque altro riassume il senso di questo ristorante il commento di un cliente: «Usciti dall'A1 a causa di una coda, incappiamo per caso in questo ristorante degno di stelle Michelin. Cucina sana, bio, creativa, solo con prodotti di stagione coltivati dal gestore, la moglie chef cucina in modo sublime. L'atmosfera è calda, romantica, il camino acceso e l'eleganza dei dettagli hanno coronato la nostra avventura. Il servizio impeccabile e l'accoglienza calorosa ne fanno uno dei nostri luoghi preferiti. Ci torneremo presto e porteremo gli amici. Provatelo, ci ringrazierete. E non siamo di facili gusti noi. È un posto per tutti, una buona alternativa alle solite trattorie, qui si mangiano piatti creativi dagli ingredienti genuini».

LE REGOLE DI ORTOBIO

Sul sito, Pascali ha riassunto in poche righe le sue regole, testimonianza della cura con cui si è dedicato a questa nuova avventura. Ecco quindi che ricorda, ad esempio, che per concimare utilizza esclusivamente del letame biologico certificato, proveniente da allevamenti di bovini da carne e non da mucche da latte, che potrebbero avere ingerito antibiotici o altri medicinali. Che da dicembre ad aprile rispetta un ciclo di riposo per la



terra, perché in quei mesi possa essere "arieggiata in profondità per permette oltre all'aria anche all'acqua piovana di penetrare per poi essere concimata con letame e preparati Biodinamici". Che usa solo trappole naturali e che la sua verdura a volte è piccola solo perché non usa niente per farla sembrare lucida o accattivante. La stessa cura la ripone nel ristorante, arredato per ricordare una casa di famiglia, accogliente e riparata. Il risultato di tanta attenzione è da leggere: «Delizioso pranzo, la cuoca ha proposto pietanze particolari con prodotti bio, di loro produzione. Servizio eccellente e persone gentilissime. L'interno del ristorante è molto carino, accogliente e caloroso», racconta una ragazza che è passata da qui pochi giorni fa. Provare per credere, in terra sabina.



Italiasquisita.net, il network

internazionale dell'eccellenza italiana a tavola. Continuamente aggiornato, interattivo, dinamico e all'avanguardia, offre approfondimenti sull'arte culinaria italiana, dagli uomini ai prodotti, fornisce brillanti spunti per itinerari enogastronomici e regala eccellenti ricette per tutti gli appassionati del campo. La Redazione di ItaliaSquisita è composta da Carlo Spinelli, Francesca Sironi e Claudia Tiberti.



Chef in verde

In diretta dal mondo dall'alta ristorazione vi facciamo conoscere gli chef più "verdi", che amano cucinare con i prodotti del loro orto, per rimanere incollati alle tradizioni della loro terra e per una cucina sempre più a chilometri zero.

dal web