A volte ritornano

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 01 Ottobre 2010 00:50

Ebbene, si, a volte ritornano, anche se per pochi giorni, a volte ritornano. In questo caso è ritornato lo Chef pluristellato **Nino Graziano**, molto conosciuto a Palermo circa otto anni fa, grazie al suo ristorante di Villafrati "**Il Mulinazzo**" ed alle sue due stelle Michelin.

Ricordo che io, in quel periodo, stavo iniziando a muovere i primi passi nell'enogastronomia, assaggiavo, studiavo, mi incuriosivo, ero come una spugna, sempre pronto ad ascoltare, imparare e a volte anche a chiedere. Mi ricordo ancora la degustazione dei due piatti di Nino, il suo celebre **macco di fave con finocchietto** e un **falsomagro** cotto a bassa temperatura e per lungo tempo. Certo i sapori non sono più vividi anzi, non me li ricordo più, ma conservo ancora nella mia memoria la sua professionalità e la sua attenzione per le materie prime, posso dire che in quell'ora trascorsa insieme a lui ed ai suoi piatti ho sicuramente imparato qualcosa.

Ma in quel giorno di degustazione nessuno poteva sospettare che nel futuro di Nino ci potesse essere la Russia, infatti, dopo poco tempo dal mio incontro, esso si è trasferito armi e bagagli nella Mosca post-comunista dell'epoca, aprendo un ristorante chiamato "**Semifreddo-Mulinazzo**".

Durante il **Cous Cous Fest 2010** ho avuto il piacere di ritrovarlo, dopo tanto tempo e senza i suoi caratteristici baffetti, nelle vesti di giurato tecnico. Naturalmente non ho resistito alla voglia di farli alcune domande, lui, gentilissimo quanto sincero, si è lasciato cullare dal nostro piacevole colloquio, breve ma intenso.

MA - Come ti sei trovato appena arrivato a Mosca ?
NG - Male, sono dovuto tornare indietro, ad una cucina di 15 anni prima.
Nino mi ha raccontato che ha dovuto educare il gusto dei suoi commensali portandoli gradatamente verso una cucina più moderna e creativa, ma adesso ne sta raccogliendo i frutti.

MA - Ti senti "libero" ?
NG - Io sono sempre libero !

MA - Che tipo di cucina segui per i tuoi clienti ?
NG - Esclusivamente cucina italiana.

MA - Quanta Sicilia c'e' nei piatti ?
NG - Circa il 20%

MA - Hai difficoltà a reperire le materie prime siciliane del tuo menù ?
NG - La Sicilia è piccola, non arrivano i prodotti e le etichette di vino sono sempre le stesse.

MA - Casa ne pensi della cucina molecolare e quella con additivi ?
NG - La risposta è stata secca e la riporto testualmente: "non mi tocca".

Avrei voluto chiedere tante altre cose a Nino ma non era certo il momento di tediarlo con la mia curiosità, spero di scrivere un giorno qualche altra cosa su di lui, magari con un titolo del tipo: "A volte ritornano... e rimangono".