

Angoli di estasi gastronomica **NELLA CUCINA DI ROCCO DE SANTIS**

Lo Chef due stelle Michelin del ristorante Santa Elisabetta all'interno dell'Hotel Brunelleschi di Firenze si racconta alla nostra rivista tra ricordi, presente e futuro



Della sua professione... *pardon*, della sua vita quotidiana da Chef gli manca tutto: anche quei gesti semplici matutini, come indossare la giacca bianca, prendere un caffè in silenzio con la sua brigata, scambiarsi sguardi compiacenti che fanno di "buongiorno" e fare il planning attorno ai fornelli. I gesti di quel micromondo culinario, insomma, che solo chi vive dall'interno può capire e che si esprimono attraverso i piatti, le ricette, le preparazioni.

Lo ha raccontato anche a noi, in questa intervista per *Il Cuoco*, di quanta nostalgia si possa provare per la semplice normalità che vivevamo ogni

giorno. "Qualche settimana fa – ci ha detto – ho ritirato delle giacche nuove da lavoro e, provandole, ho confessato a mia moglie che il semplice gesto di indossarle mi manca davvero tanto!"

È anche questo **Rocco De Santis**, lo Chef **due stelle Michelin** del ristorante *Santa Elisabetta*, quel paradisiaco angolo di sublimazioni gastronomiche all'interno dell'*Hotel Brunelleschi* a Firenze. Lo ammettiamo: non è facile condurre un'intervista sullo spirito, le intuizioni, le scelte che animano una cucina di altissime coordinate, come la sua, senza che tornino sempre, preponderanti e fastidiose, le parole: Covid, pandemia, chiusure totali, e quant'altro!

Ce ne distacciamo, allora, o almeno proviamo a farlo sul fronte del lessico, e riportiamo subito l'attenzione sull'uomo, sul cuoco, sull'appassionato della propria arte. Rocco De Santis è uomo del Sud, per nascita e formazione. Nelle interviste, come nella biografia ufficiale, non disdegna, anzi incoraggia l'accostamento tra quelli che considera i suoi mentori e Maestri, uno su tutti **Gennaro Esposito**, con quella che è stata la sua dimensione familiare, che ha ancora nel cuore. "Ho vivo il ricordo di me da piccolo che osservo mia madre in cucina, mentre lavora, o di me sfamato dolcemente a merenda da una nonna che preparava solo cose genuine, forse semplici, a base di latte, miele, creme... ma genuine!".

Al *Santa Elisabetta* lo Chef approda nel 2017 e citiamo la data perché, se è sublime nel cucinare, lo è altrettanto nel bruciare le tappe. È del 2019, infatti, dunque nella *Guida 2020*, la prima stella giunta alla *Torre Bizantina* (dove è situato il locale, ndr), mentre la seconda stella è arrivata lo scorso novembre, decretando anche nella *Guida Michelin 2021* lo spessore di questo "ragazzo" di 41 anni, ma con già tante certezze. Una di queste, la gratitudine che prova per la sua brigata: "Siamo in 14, distribuiti su due ristoranti. Non

IL CUOCO Gennaio/Febbraio 2021



potrei fare ciò che faccio se non avessi accanto il supporto del mio Sous Chef, **Fabio Silla** e della pasticciera **Francesca Benedettelli**, persone che hanno contribuito molto a questa scalata e che sono con me da tre anni; ma, soprattutto, ho sempre sostenuto che il mio alter ego in sala è il restaurant manager **Alessandro Fé**, che nutre la mia stessa passione e dedizione: è la prima persona ad arrivare a lavoro e l'ultima ad andare via. È con me dal 2017 e abbiamo compiuto questa traversata insieme. Conquistare 2 stelle consecutivamente non è facile e una buona cucina dev'essere coadiuvata da un ottimo servizio di sala”.

Proprio nei giorni in cui si compie questa intervista, migliaia di ristoratori italiani sono in fermento. In realtà, lo sono da mesi ormai e la situazione della ristorazione bloccata dall'emergenza è divenuta insostenibile. Gli chiediamo cosa ne pensa: “Sicuramente la protesta è figlia della disperazione e i ristoratori stanno cercando di riappropriarsi della propria libertà lavorativa. Li comprendo, anche se faccio fatica a immedermi nella protesta, che deve comunque andare di pari passo con la volontà dei clienti di andare al ristorante”. E quella di De Santis non è certo una posizione privilegiata. “Tutt'altro – conferma – in un hotel, infatti, non puoi dire semplicemente oggi si riapre la saracinesca, e via! Se non apre l'intero albergo, il ristorante rimane fermo! La situazione è molto più complessa e difficile da gestire”.

Il numero limitato di coperti al ristorante *Santa Elisabetta*, in realtà, è sempre stato una caratteristica del posto: una capienza massima di una ventina di persone distribuite in 7 tavoli. Col Covid si è perduto un solo tavolo. Ma è la magia che si respira là dentro che manca, sublimata poi dall'arrivo delle portate realizzate dallo Chef. “Si vivono esperienze magiche dal punto di vista gastronomico, anche se in pochi – ribadisce egli stesso – sia per l'intensità che mettiamo nelle nostre preparazioni, sia per gli standard molto elevati nell'approccio coi nostri clienti, con il servizio, la mise en place, le mille attenzioni a loro rivolte”.

Si comprende, allora, la conquista, nel giro di un biennio, delle 2 stelle. Se Rocco ricorda la gioia immensa nell'avere ottenuto il primo riconoscimento Michelin, della seconda ricorda quel misto tra dolcezza e amarezza: “Alla gioia – rivela – si è unita

un po' di disperazione, perché vivo di realtà e la realtà non è bella in questo momento. Ti premiano ma sei costretto a restare fermo a casa e a non poterti esprimere. Questo ha un po' eroso la gioia nei festeggiamenti. Ma sappiamo che è solo questione di tempo e che tutto si sistemerà e, una volta riaperti, quella gioia che ben conosciamo tornerà!”.

Quando, infine, gli chiediamo di indicarci almeno due ricette significative per lui, per la sua vita e la sua esperienza, non ha dubbi. Se ne potrebbero citare molte, come la **Ciambella di pasta all'uovo** (nella foto), ma il suo “Varenne”, il cavallo che non ha mai smesso di trottare nella sua fantasia e nella sua creazione gastronomica è la **Triglia in crosta di pane** (nelle pagine successive). “È una ricetta che mi ha seguito sempre nelle mie esperienze e nei miei menù e che con orgoglio ripropongo. È un piatto bello a vedersi e uno dei pesci più nobili che il mare ci possa donare, gradevolmente sospeso tra acidità e dolcezza e, quando arriva a tavola, lo si può interpretare come un gioco, gustandolo “formalmente” con coltello e forchetta oppure come uno snack, “sportivamente” con le mani. Racchiude un po', a mio avviso, tutto il senso della tavola, anche dal punto di vista estetico ed ai clienti piace molto”.

Chef, quale sarà la prima cosa che farà, al suo ritorno in cucina? “Cercherò di rassicurare i miei ragazzi, li abbraccerò, se possibile, ci prenderemo un caffè tutti assieme, compiendo ogni singolo gesto come propiziatorio. E torneremo a lavorare! Se i nostri nonni hanno superato momenti bui come la guerra, anche se non si può fare un simile paragone, siamo consapevoli che anche noi possiamo farcela!”... E, forse ripensando ancora una volta alla mamma e alla nonna in cucina e a lui da bambino, conclude: “Il cuore messo in ciò che facciamo continua ad essere l'ingrediente più buono!”...■

