Due cuoche di Ponza in missione in Brianza

In un’epoca dominata da chef, sembra quasi fuori luogo parlare di cuoche, eppure sono loro che hanno segnato gli inizi di questi maestri, come li chiamano oggi, del mondo della gastronomia. Badate bene, non voglio certo mancar loro di rispetto, ma… ora vi faccio una domanda: “Quanto ci manca quella cucina semplice, casalinga, quella delle belle trattorie di paese che si tramandano le tradizioni legate alle famiglie e ai territori?” Io la risposta ce l’ho, e spesso, con le mie piccole provocazioni, tento di stimolare chi dovrebbe ‘recuperare’, più che continuare a creare.

Giovedì 13 Febbraio, Alessandro Vitiello, caro amico e sommelier, ha voluto portare un po’ della sua Ponza, che con tanto amore racconta insieme ad altri amici in Ponza racconta, al ristorante Il Fauno di Cesano Maderno. Grazie a Rosaria di Punta Incenso, e di Maria e Sabrina di Così Com’era, cuoche di questi luoghi di ristoro tipici di Ponza, ho potuto respirarne l’atmosfera e assaggiare i suoi sapori.

Serata dedicata a Ponza

Non ho ancora avuto occasione di visitare quest'isola, la maggiore delle isole Ponziane, in provincia di Latina. L'arcipelago che l'accoglie, comprende anche le isole di **Gavi, Zannone, Palmarola, Ventotene e Santo Stefano**. In realtà, grazie ai racconti di Alessandro, è un po' come se la conoscessi… una terra di mare e di pescatori, di atmosfere nostalgiche e di ricordi d'infanzia… ma anche di tanti sapori.

Non potevo iniziare senza fare un brindisi alla serata. Nel farlo ho assaggiato "Faro della Guardia" 2013, un vino prodotto da un antico vitigno, il **Biancolella**. Il suo nome richiama un luogo di rilevante interesse storico e culturale, primo tra i sei beni italiani FAI: **Il Faro della Guardia** sull'isola di Ponza.

La conoscete la “**pettola”**? E’ un impasto di farina, acqua e sale da cui si ricavano degli straccetti per la zuppa di lenticchie, un legume tipico di quest’isola di dimensioni più piccole rispetto a quelle tradizionali.

Come dice Alessandro: “Lo **scorfano** dovrebbe stare nel piatto

dalla testa alla coda”, forse perché un saggio signore del suo paese sosteneva che se a un pesce gli togli la testa e le interiora, hai perso tutto il suo sapore. Diffusissimo nei mari di Ponza, lo scorfano è buono in tutte le maniere in cui viene cucinato. Detto questo, eccolo con i paccheri e le olivelle.

Ora tocca alle **nocchette,** dolci fritti tipici del Carnevale il cui nome deriva da ‘nocca’, che significa fiocco. In questo caso però hanno subito una contaminazione Lombarda: una crema soffice al mascarpone.

Non vi ho detto ancora che insieme a noi c’erano i ragazzi dell’**Istituto Filangieri di Ponza**, presenti alla BIT di Milano. Alla fine della cena hanno distribuito dei sassi raccolti sulle spiagge dell’isola dipinti personalmente da loro. A proposito di sassi, concludo con una pietra, anzi, con le ‘**Pietre di Palmarola**’ di Rosaria del ristorante Punta Incenso. Un impasto a base di mandorle, noci, uva passa, cioccolato e vino bianco ponzese.

In questo caso… una pietra tira l’altra.

- ***Ristorante Il Fauno***
  Via Borromeo, 29 Cesano Maderno (MB)
  Tel. 0362 540930

- ***Ristorante Punta Incenso***
  Via Calacaparra, 24, Le Forna, Ponza (LT)
  Tel. 0771 808517

- ***Ristorante Così Com'era***
  Salita Cristo, Le Forna 5 Ponza (LT)
  Tel. 0771 808683