# Roberto Franzin, un cuoco a Roma con il cuore a Treviso

Ci sono cuochi che sentono la necessità di vivere in intimità la loro cucina. La loro missione è, oltre che cucinare, dare la giusta espressione del territorio ai piatti che elaborano.

A tal proposito mi vengono in mente le parole del mio caro amico romano Giorgio Ferrari: "*Il territorio italiano pulsa di Storia ad ogni passo. Perché certi piatti si fanno così in un determinato posto e non in un altro? Perché la creatività, la fantasia e le esigenze della gente di quel posto hanno creato quella cucina*".

E' cosi che Roberto Franzin, un cuoco di Treviso trasferitosi a Roma da qualche anno, mi ha descritto il suo lavoro. Ho avuto modo di conoscerlo recentemente ad un workshop organizzato dal Gruppo Ristoratori della Marca Trevigiana a cui ho partecipato.

Lui di Treviso, io di Treviso… bè, il risultato è stato di tante chiacchiere e sorrisi. Roberto ha un sogno nel cassetto, tornare a casa, tornare alla sua Treviso. Un sogno che condividiamo… Ma ora è il suo momento, e quindi vi racconterò di lui.

> Ha iniziato lavorando in una trattoria di campagna dove la cucina povera era protagonista.

*"Cinzia, ricordo quel periodo con profonda emozione, perché oggi più di prima sono convinto che quello che mi hanno insegnato allora, è più importante di quello che pensavo di aver scoperto dopo".*

Suo padre lavorava la terra per conto di terzi, a volte Roberto lo seguiva nel vigneto. La terra insegna…

*“Con lui ho imparato a sentire il profumo della terra, ma non solo, ho imparato che le piante vanno amate, non dominate… niente deve essere forzato”.*

Sua madre per breve tempo conobbe la Sicilia e il calore e i profumi di una terra unica.

*“Lei mi ha trasmesso l’amore per la cucina e il rispetto di quei prodotti che sapientemente coltivava nel suo orto. Ho carpito così il gusto delle cose semplici… nei ricordi interpreto il presente”.*

Il suo percorso di cuoco è iniziato nel 1985 al Ristorante *L’Estroso*, a Oderzo, in provincia di Treviso.

*“Gli anni passano, e dopo un decennio mi accorgo che per seguire bene la mia passione devo liberarmi della burocrazia e della contabilità. Da qui la scelta di lavorare come chef alle dipendenze, occupandomi esclusivamente del menu e della gestione della cucina… raggiunta la mia maturità potevo finalmente dedicarmi alla mia passione: mi offrono di prendere la guida del Ristorante La Corte della famiglia Zanon presso il Relais & Chateau Villa Abbazia di Follina, nobile palazzo del XVII secolo.”*

Il 14 Agosto 2009 Enzo Vizzari, direttore dell’Espresso, organizza a Treviso un convegno sulla cucina facendo intervenire due grandi docenti del panorama europeo: Santi  Santimaria, cuoco spagnolo del Ristorante Can Fabes, e lo chef  Jean-François Piège, cuoco francese di Les Ambassadeurs Hôtel de Crillon di Parigi. In quell’occasione Roberto osserva cercando di capire i due poli di congiunzione di due grandi della cucina a cui ha l’onore di assistere.

*“Pièges grande tecnica, Santimaria territorio puro. Sono curioso, ho imparato a osservare, non mi limito a guardare: sono due cose diverse. Ritengo sia importante la ricerca, ma non mi piacciono le cose estreme. Alle volte mi concedo qualche volo, pur restando sempre legato al mio territorio. Cerco di rivalutare la materia*

*prima, perché la considero il punto di partenza per una buona cucina".*

Ed è proprio con Santi Santimaria, che, dopo una lunga chiacchierata e un pezzo di pane intinto con un pomodoro e condito con olio extravergine d'oliva, si apre la via. I piatti di Roberto iniziano ad alleggerirsi.

*"Decisi allora di concentrarmi sulla ricerca delle mie radici, trovare l'espressione per far sentire chi ero e da dove venivo. Oggi la mia cucina è cosi…. Territorio".*

Il percorso di Roberto è continuato a Roma, all'*Osteria Le Coq.* Il destino alle volte ci porta via dalla nostra terra, dai ricordi, dai suoi profumi. Il richiamo delle radici però è troppo forte…

*"Quando torno a Treviso l'emozione è sempre la stessa. Credo che in ognuno di noi risieda questo legame del vissuto, del richiamo delle radici, quasi un cordone ombelicale… Il ricordo del pranzo della domenica, dell'profumo del bollito, del rafano che mio padre grattava e conservava sotto l'aceto, del pane della festa, dell'odore della legna che brucia nel camino… Nella mia cucina e nei piatti che abitualmente preparo, vengono evocati quei momenti".*

Oggi Roberto, presso il ristorante *Le Coq*, elabora un menu dal nome *Briciole* legate al suo essere. Una sequenza di portate che racconta, affacciandosi dalla cucina ai tavoli, per far partecipare gli avventori come se fossero seduti nella cucina di casa sua.

*"Non mancano le contaminazioni, come la Carbonara D'Oca coi Bigoli, le Oche che i Romani portarono a Mondragon, piccola collina del trevigiano. Li le allevavano per alimentare il popolo ebraico della Giudecca, sono cosi che nascono i miei piatti. Non dobbiamo dimenticare la storia… se facciamo un passo indietro, torniamo a quello che io ritengo sia il futuro. Come per lo storione in porchetta, per ricordare ai romani che un tempo anche*

*il Tevere era popolato da questo pesce preistorico. Questo genere non si è mai evoluto alle esigenza del territorio, ma ha preferito allontanarsi. Oggi nel Sile e nel Piave esistono ancora degli esemplari che sono protetti. Il gioco e li, risiede in quel sasso rovente raccolto nel Piave che regge un trancio di quel pesce che un tempo popolava quasi tutto l'adriatico e i suoi fiumi, la brace sotto a formarne una affumicatura lieve, accompagnato da un gelato in carpione di acqua di radicchio e cipolla di Bassano con sentori di fumo. Il carpione era usanza della cucina di un tempo come il savor, per conservare più a lungo i cibi cotti… ma qui messo per conservarne la storia".*

> *Non dimenticare da dove vieni, altrimenti non potrai raccontare chi sei, queste le parole che mi ha confidato Santi Santimaria… Roberto Franzin*