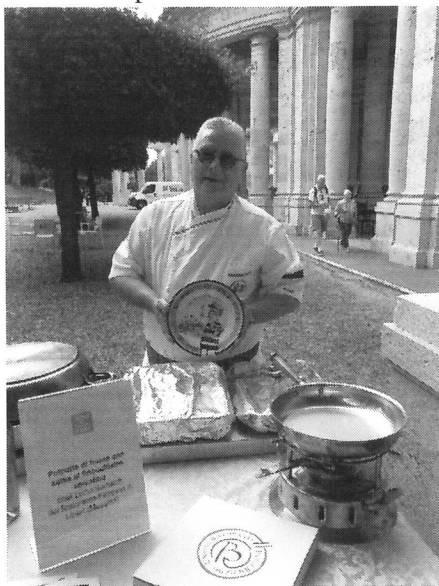


Due chiacchiere con...Lucio Bernardi

Non sono mai stato alle isole Eolie e logicamente non ho mai gustato la cucina del “Filippino”: recito il mea culpa perché è imperdonabile non aver visitato un ristorante che ha una tra le più lunghe militanze nel B.R. ed una storia di ristorazione che parte dal 1910. Il 13 ottobre u.s. vado in trasferta a Montecatini Terme, dove nella splendida sede delle Terme del Tettuccio, è ospitata la manifestazione Food & Book. Ospiti di tale evento sono alcuni ristoratori del B.R. che, per l'occasione propongono diverse ricette con alla base un prodotto iconico del no spreco, la polpetta. Oltre a Teverini, Barbieri, Domenico Bacco Furore, Alessandro Tucci della Taberna dei Gracchi, è presente Lucio Bernardi del Filippino con la sua polpetta di tonno in salsa di pomodoro fresco e finocchietto selvatico. E' l'occasione per scambiare due parole con uno dei pochi chef che non conosco perfettamente e non mi faccio sfuggire l'occasione. Lucio è un simpatico gentiluomo e non si tira certo indietro:



Raccontami il tuo rapporto con il Buon Ricordo: “sono nell’Unione dal 1974 quando presentai, al Circolo della Stampa a Milano, il primo piatto, il risotto nero con seppie e calamari. Non ricordo esattamente come e grazie a chi entrai nella associazione. I piatti li ho presentati sempre io: è venuto il momento dei maccheroni, poi dei ravioloni di cernia in salsa paesana quindi le treccette orchidee delle Eolie per finire con la zuppetta del nonno Filippino che è un brodetto ristretto di scorfano con pezzetti di fettuccine fatte senza uovo e quadretti di scorfano cotti al momento.”

A trentacinque anni dalla tua entrata come la vedi oggi questa avventura? “Io sono

orgoglioso di far parte della Associazione: certo è opportuno che vi sia una sferzata importante per riportarla al vecchio prestigio. Il nuovo corso si sta dando da fare con molte iniziative rispetto all’immobilismo degli ultimi anni ma, a mio parere, non è sufficiente. Occorre interagire con le amministrazioni locali e fare degli eventi che abbiano riscontro a livello nazionale. Noi portiamo avanti la vera cucina della tradizione e non dobbiamo dimenticarcelo”.

Cosa ne pensi del Menù del Buon Ricordo: “Noi aderiamo logicamente per cercare di valorizzare la cucina regionale, quella con gli ingredienti del posto. Siamo comunque molto elastici e possiamo modificare le pietanze anche perché ognuno di noi ha un proprio gusto e dobbiamo andare incontro ai nostri clienti non obbligandoli a mangiare qualcosa che non apprezzerebbero”.

Quale è il tuo rapporto con i soci collezionisti? “Più che buono: c’è sempre qualche “furbetto” però basta sapersi destreggiare. C’è ad esempio un collezionista che viene due-tre volte l’anno: secondo me la notte non dorme alla ricerca di qualche piatto particolare.....gira tutta l’Italia e tutta la Sicilia come un cane da tartufo”.

Come mai qui a Montecatini Terme? “Erano molti anni che non uscivo da Lipari per il Buon Ricordo ed ho avuto il desiderio di rivedere qualche vecchio amico come Paolo Teverini. Sono le rimpatriate che ti ricaricano e ti danno nuova spinta per fare sempre meglio”.

Carlo Volponi