

Protagonisti food

Francesco Apreda, la mia IMAGO di cucina

Di Maurizio Bertera

L'executive chef, quarantatré anni, ha una lunga esperienza internazionale.

In cima a Trinità de' Monti - immersi nel lusso storico e autentico dell'Assler Roma - è divertente pensare che nel 1993 Francesco Apreda, 19enne appena diplomato all'Alberghiero di Formia, lavorava in cucina come commis. 25 anni dopo, lo chef napoletano domina la Capitale dall'alto di Imàgo, ristorante che sta scalando le classifiche (è Stella Michelin dal 2009 e Tre Forchette del Gambero Rosso da ottobre) e conquistando il pubblico. Apreda, oggi 43enne, è uomo di mondo e gramondo: si è formato prima in una lunga esperienza londinese (cinque anni tra Le Gavroche e due locali italiani di rilievo) e poi a soli 27 anni ha gestito Cicerone, il ristorante italiano dell'Imperial Hotel di Tokyo, aperto dalla proprietà dell'Assler. Dopo due anni nel Sol Levante, nel 2003 il suo mentore Robert Wirth - titolare dell'hotel - gli chiede se vuole tornare dove era partito. Ma come executive chef dell'intera struttura: il 'panoramico' al sesto piano, le colazioni e il room service, i banchetti come gli eventi nonché la cucina degli altri due ristoranti interni ossia il Salone Eva e l'estivo Palm Court. "Ero molto felice ma anche teso, sentivo la responsabilità di un posto incredibile dove era stato da ragazzino - racconta Apreda - per tre anni, ho pensato solo a portare la cucina al livello dell'hotel rivedendo l'offerta e creando una brigata tutta nuova. A quel punto, mi sono sentito pronto per il salto e in pieno accordo con la proprietà è nato Imàgo". Un nome significativo: in latino significa immagine, visione, sogno. Diventato realtà importante, con non poca fatica. "Quando abbiamo aperto nel 2007 avevo un primo obiettivo: convincere i romani, legatissimi alla tradizione e poco all'innovazione, a venire qui. Ci sono riuscito senza compromessi, con il passaparola e un menu a 70 euro. Ora la nostra clientela è praticamente divisa a metà tra stranieri e italiani, che si fermano magari a dormire o che considera-

no Imàgo come tappa fissa del loro tour nella Capitale". Un gran risultato, favorito evidentemente dal super 'contenitore' Assler. "Vero, abbiamo dato personalità a un ristorante d'albergo: eravamo poco più che ragazzi e ora siamo una valida brigata, attiva sette giorni su sette, perché la continuità per me è fondamentale: solo ora si è capita l'importanza della grande ristorazione in un hotel, all'estero funzionava così da ventitré anni. Soprattutto in una città devi essere pronto 24 ore su 24 per 365 giorni, declinando la tipologia di servizio a seconda dell'orario ma sempre al massimo: comanda il cliente, quindi se una

persona mi chiede la Carbonara all'Imàgo, la faccio con piacere". Parliamo di cucina: intanto elegantissima, mai banale, molto leggera ma totale. Cosa aggiungere? "Che ogni piatto racconta un viaggio.



Mi piace trovare un ingrediente per il mondo, a volte lo scopro insieme ai ragazzi che viaggiano con me: non mi interessa la tecnica di preparazione in quel momento, ma pensare a cosa farne tornato all'Imàgo. Se mi dicono che non sono un integralista della cucina italiana, hanno ragione ma era impossibile che sette anni lontano da casa non mi condizionassero. Nel 2003, ero una spugna pronta

a rilasciare tutto quanto accumulato e questo spiega molto della mia cucina". Detto questo, ad Apreda il concetto della 'contaminazione' va stretto. "Si perché in Italia ne vedo troppe finte, scopiazzate e comunque non vissute sul campo. Faccio un esempio: il Cappellotto di Parmigiano è servito con un brodo freddo perché l'idea è nata in Giappone, quando me lo proponevano in posti assurdi dopo il servizio o in strada. Ho imparato un sacco di cose quando mi invitavano a casa, dove si erano messi a fare il dashi alle quattro di mattina o preparavano piatti conviviali seguendo regole precise che da

noi non ritrovi in molti stellati. Le idee per i piatti contaminati devono nascere in questo modo, trovando la collocazione per nuovi prodotti e abituando il pubblico. In fondo, il cortandolo e il cerfoglio erano esotici sino a pochi anni fa e oggi sono utilizzati serenamente". Apreda non è mai sazio di conoscenza, sfrutta intelligentemente la consulenza studiata dall'Assler con il mitico Oberoi di Nuova Delhi: i suoi chef curano Travertino e Vetro, due ristoranti dell'hotel. "Serviamo piatti italiani, realizzati con materie prime in gran parte del territorio. Sono convinto che la nostra cucina nel mondo vada proposta per acccontentare quella clientela che già la apprezza, non vogliono la caricatura ma la carne cruda con il tartufo bianco". Lo chef va a controllare che tutto fili bene un paio di volte l'anno: si è abituato alla cucina indiana ("Ma come tutti inizialmente perdeva la sensibilità del gusto, troppo intenso. Forse è tra le meno adatte ai palati italiani" sottolinea), gira con un taccuino per gli appunti e trova sempre nuove spezie per i suoi blend che sono cult per i gourmet. E' stato tomando dall'India che è nata la voglia di un degustazione decisamente particolare. "Mi sono detto perché non fare a meno del sale? In fondo con le spezie e le alghe si può avere la sapidità giusta per ogni piatto, togliendo un elemento che non fa bene ed è ancora troppo presente nella cucina italiana. Così ho messo a punto con i ragazzi un menu vegetariano dove figurano alghe di ogni

"Una cucina elegante e raffinata, mai banale, che sappia interpretare la tradizione e proporla con il mio stile"



*In questa pagina: lo chef
Francesco Aprelia; nella pagina
a fianco: Fole Gras e scones; la
sala del Imago.*

Protagonisti food



In questa pagina: la vista mozzafiato dalla sala del imàgo; sotto: Capellini Aglio olio Peperoncino e Anguilla Affumicata; Capesante Impanate e Tartufo nero; a fianco: Anatra in stile Tandoori.



tipo, ovviamente tanti vegetali e le mie amate spezie. Poi ho pensato che il pesce poteva integrarsi benissimo e quindi, senza toccare la versione originaria, ho aggiunto il Mediterraneo...". Il risultato è una serie di piatti sorprendenti come la Tartare di scampi, mozzarella e salicornia; l'Astice Blu, insalata di alga hijiki e Parmigiano; Ravioli al vapore di alga nori, sgombro e peperoni; Spaghetti acqua e farina, frutti e lattuga di mare; Filetto di spigola al cartoccio di argilla, wakame e finocchi. I gusti personali sono sacri, in ogni caso è difficile togliere all'Imàgo il primato - nella Capitale - della cucina più originale e all around the world. Perché al di là di quanto raccontato prima, basta citare i piatti del degustazione celebrativo (i "classici in evoluzione" come li definisce il maestro dell' Hassler) per capire e apprezzare: Foie gras e scones (anno di creazione 2015); Capesante Impanate, shiitake e tartufo nero (2007); Polpo, alghe e radicci (2016); i già citati (e pazzeschi) Cappellotti di Parmigiano "doppio uma-

mi" (2010); Risotto cacto pepi e sesami (2012); Capellini aglio olio peperoncino e Anguilla Affumicata (2008); Merluzzo nero & verdure viola (2009); Anatra in stile tandoori (2014); Samosa di sfogliatella napoletana (2011); Dolce mozzarella di bufala (2013). C'è l'Italia, c'è il mondo, c'è una visione di grandissima classe. Ecco perché ci rasserena la confessione di Aprea. "Ho la valigia sempre pronta, ci mancherebbe. Però sto talmente bene qui, in un ristorante al top e con un'ottima squadra, che non mi interessa il futuro ma il presente. Abbiamo ancora tanto lavoro da fare, quindi non posso che fermarmi ancora all'Imàgo". Ottima notizia, per chi abita o passa per Roma. -