In questa pagina: lo chef Mauro Buffa; nella pagina a fianco: la sala del 12 Apostoli.

Dodici Apostoli
Conferma di un mito

Di Alessandra Piubello

Nel cuore di Verona, il ristorante della famiglia Gioco è un crocevia storico per la intellettualità italiana.

Questa volta ci tocca contraddire Leo Longanesi che così vergava: "Tutte le rivoluzioni cominciano per strada e finiscono a tavola." A volte invece le rivoluzioni iniziano anche a tavola, come vi racconteremo tra poco. Ma prendiamola alla lontana, così creiamo la giusta suspense... C'era una volta nel Settecento una locanda, soprannominata dai "veronesi tuti mati", dodici apostoli. Nulla di sacro, per carità: è che dodici mercanti, amici e forse anche simpatici gozzovigliatori, al termine dei loro affari nell'adiacente Piazza Erbe si riunivano qui. Così, il nome fu coniato da bel principio dal popolo veronese. Fu un destino perché di fatto quella locanda (che non cambiò il suo corso) divenne nel Novecento il locale più rappresentativo della tipica veronesità, tra gli abitanti della città, in Italia e all'estero. E qui entrano in scena i Gioco, che ne hanno da raccontare di episodi, sempre intrecciati con la vita scaligera, da impilare libri su libri. Fu un personaggio assai noto, Arnoldo Mondadori, l'"incantabiss", che fece di Verona la punta di diamante della sua produzione editoriale, ad aiutare Antonio Gioco (all'epoca portiere dell'albergo dove Mondadori soggiornava) con una firma di avallo nell'acquisizione dei "12 Apostoli". Fu poi il figlio, Giorgio Gioco, all'inizio aiutando la madre Rosella, poi unico interprete della cucina apostolica (ma fu anche noto come poeta e scultore), successivamente coadiuvato dalla moglie Iole, a consacrare questo tempio alle pagine della storia gastronomica italiana, arrivando ad ottenere la prima e anche la seconda stella Michelin. Non usiamo il termine tempio per caso, anzi, dovremmo aggiungere imperiale, perché sotto il locale vicino alla cantina dalla volta settecentesca (accanto ai vini la raccolta di penne appartenute a celebri nomi del giornalismo, della cultura e dell'arte transitati dal ristorante) vennero alla luce i resti di un tempio sacro dedicato forse ai culti imperiali, oltre ad un tratto di strada romana e alle fondamenta di una casa-torre medievale. Un vero sito archeologico, un tesoro da visitare, in compagnia di Antonio Gioco, figlio di Giorgio, capace di illustrare con dovizia di particolari l'importanza dei resti e inquadrarli nel contesto storico del tempo. E, poi, le penne. Fanno tornare in mente il Premio 12 Apostoli, che Giorgio Gioco istituì nel 1968 insieme a Enzo Biagi, Cesare Marchi, Indro Montanelli e Giulio Nascimbeni (tutti compagni di "camminate" a Cortina d'Ampezzo, dove scaturì l'idea). In quasi cinquant'anni di storia, ha portato in riva all'Adige giornalisti di fama internazionale e letterati del calibro, per citarne alcuni, di Nantas Salvalaggio, Piero Angela, Claudio Magris, Sergio Zavoli, Paolo Mieli, Ferruccio de Bortoli. In cosa consiste il premio? In una scultura in bronzo, opera dello stesso Gioco (oggi novantatreenne), raffigurante un melograno. Fu il primo frutto che negli anni Ottanta il travolgente cuoco, di una simpatia e umanità straordinaria, (ce lo ricordiamo tutti, noi veronesi, gli dobbiamo tanto e ci resterà sempre nel cuore: un concentrato di passione e ironia) decise di scolpire. Nell'antica Grecia era il "simbolo della fecondità, con il potere di far scendere le anime nella carne", che è poi quello che si fa qui, oggi, ai 12 Apostoli. La rivoluzione è partita da un melograno e chissà dove arriverà. Sì, perché, inutile negarlo, dal '91, quando il locale perde la stella, si va verso un lento ma inesorabile declino. E' l'anno che segna la fine dell'era di Giorgio Gioco in cucina, poi prese il sopravvento l'anarchia, senza più punti di riferimento. Finiti "i duelli" fra Marchesi e Gioco, uno a rappresentare la nouvelle cuisine, l'altro la cucina tradizionale. Il ristorante, insignito fra i locali storici d'Italia, che vide attovagliarsi fra gli altri, D'Annunzio, Ezra Pound, Maria Callas, i Reali di Svezia, Federico Fellini, Barbra Streisand, Giovannino Guareschi, Jean Gabin (dai un'occhiata alla teca che contiene le foto d'epoca, accanto al mobile con tutte le sculture di Gioco) stava prendendo una deriva turistica. I veronesi, che tanto amarono quel caldo abbraccio alle tradizioni, cominciarono, con tristezza, ad abbandonarlo. Ci voleva una rivoluzione, battersi per un nuovo progetto, senza dimenticare il passato. Filippo Gioco, quarta generazione alla guida del locale, trentenne, decide di mettersi in gioco fino in fondo, con coraggio, rinnovando il locale e ripartendo daccapo. Appende al chiodo il dottorato

in archeologia (d'altronde, seppur avesse intrapreso con convinzione un'altra strada, fin da piccolo aveva vissuto e respirato l'ambiente, e comunque da anni si pagava gli studi lavorando al locale), e segue la forza del destino, che lo riconduce alle sue origini. A quel melograno, filo conduttore con l'opera del nonno che compare nei menu, nel sito, che diventa il simbolo della rinascita. Filippo, affiancato dalla mamma Simonetta e dal papà Antonio, sceglie lo chef che "farà scendere le anime nella carne", perché cos'è mai la buona cucina se non il puro piacere dei sensi, la sublimazione della carnalità più intima? E' così che Mauro Buffo, trentanove anni, nato all'ombra del castello di Soave, dopo lungo peregrinare, torna alla sua Verona. Da due anni è diventato apostolico, nella duplice veste di complice Giocoso e autore del nuovo miracolo. Il curriculum è di tutto rispetto (e non si parla di stage qui, ma di lavoro), programmato con acume. Dopo l'alberghiero a Verona, prima di partire per il servizio militare, lavora un anno con Fabio Tacchella dell'Antica Pesa (altro nome veronese di spicco, guarda guarda, che vedeva in Gioco un suo maestro... l'inizio del cerchio di Buffo è già al nome di Gioco e si chiuderà proprio dai Gioco, era destino), poi un anno e mezzo da Marchesi, dove si fa delle ottime basi tecniche. Poi vola da Massimiliano Alajmo per quattro anni, dove impara a personalizzare la sua cucina. Si sente forte per la rivoluzione, El Bulli di Ferran Adrià, ben tre anni, fra tecnica, sperimentazione e ricerca. Poi, cinque anni nella grande mela, tra David Bouley (uno dei pilastri della nouvelle cuisine americana, due stelle) e il Falai. Il rientro in Italia lo vede al Vigilius a Lana, quattro anni in strettissima connessione con la natura e i suoi prodotti. Dopo un breve periodo in Giappone, a Nara, comincia sentire voglia di casa e ritorna, con una ricchezza di esperienze metabolizzate nell'intimo. Buffo non è certo un professionista che si sente arrivato, è uomo figlio del dubbio e della ricerca, che non ha ancora trovato punti di arrivo. Come nelle ricette: "Non ho mai ripetuto lo stesso piatto, non esistono i miei classici. Ogni preparazione culinaria ha una sua storia che poi finisce, non può restare statica, fissa, ripetibile perché è sempre in evoluzione... altrimenti mi annoierei e così pure gli altri. Parto sempre dal presupposto di cucinare qualcosa che piace a me, che voglio essere felice di mangiare. Qualcosa di personale, di caratteriale, qualcosa che fa vibrare me. Poi vado verso gli altri, a portare loro ciò che mi ha reso contento, per appagarli. Anche un uomo che non ama il buon cibo e il buon vino ha un'anima e persino uno stomaco. Sono semplicemente convinto che abbia un'istintiva attrazione per l'infelicità". Ci pensa l'opera Buffo a fargli cambiare

Sopra: la famiglia Gioco, da sinistra, Antonio, Filippo e Simonetta.

idea, puoi star certo. Tre i menu degustazione: Sostrati, che si basa sulla cucina locale a 60 euro; Divagazioni, per far riscoprire i classici italiani, a 70 euro; Bagliori, la creatività dello chef, a 80 euro. Si possono scegliere singoli piatti da ogni percorso per comporre il proprio menu à la carte. Buffo non vuole impressionare con fuochi d'artificio. Per chi vuole farsi stupire con mirabolanti affabulazioni, non è questo l'indirizzo. Le tecniche sono semplici, i prodotti sono primariamente del territorio (le verdure dall'orto botanico di Novezzina; i latticini, la pecora brogna, la gallina grisa e la carne in genere dalla Lessinia, selvaggina da piuma da Arcole), a parte il pesce e qualche altro prodotto artigianale italiano. "Penso sia importante accendere delle luci nelle persone attraverso il mio lavoro: far capire l'importanza della nostra grande materia prima, veronese e italiana. Far scoprire abbinamenti diversi ma chiari al gusto. Vorrei ridare il 12 Apostoli a Verona e desidererei che tornasse alla ribalta della società come esempio di rinnovata energia. Mi piacerebbe che questa rinascita portasse a scrivere un nuovo capitolo, guardando ad un futuro che è già qui". Le sue ricette son figlie dell'istinto assurto a pensiero ragionato. Sublime il contrasto fra l'acidità del limone, il salmastro del caviale e la dolcezza della seppia nel "Seppia, limone del lago, caviale" (che te ne pare? Essenziale e rigoroso anche nel lessico); "spaghetto artigianale, sedano, ostrica e lardo" è pura poesia golosa, calibrata su sapori diversi in armonioso equilibrio; "sua maestà la Pearà" è un inno alla tipicità veronese. Le due sale, con gli affreschi degli anni Trenta, con motivi tipici scaligeri e circensi e la poesia di Berto Barbarani, son sempre lì, a ricordarci quanto solidi siano questi muri, quanto quest'accoglienza centenaria ora personificata da Filippo, da Antonio e da Simonetta sia un lungo retaggio. Ora i tavoli son dodici però, come i Cavalieri della tavola rotonda, per l'appunto circolari e non più quadrati, illuminati soffusamente al centro, per restituire un senso mistico al luogo. Son dodici anche i vini, come gli dei dell'Olimpo, seppur dodici per quattordici gruppi, che spaziano da veronesi e veneti, allo Stivale, ai "forestieri". Dodici appunto come gli apostoli, che si vede già, benedicono sorridendo il nuovo corso degli eventi, preconizzando un fiorellino rosso a sei petali. •