



IL LAITE DI FABRIZIA MEROI, SULLE ALI DI UNA FARFALLA

TESTO *di* ALESSANDRA PIUBELLO
FOTO *di* NICOLÒ BRUNELLI

“Hai mai provato la sensazione di essere lì, a bordo di un precipizio e non sapere che fare? Tra fare un passo indietro e lasciarti andare, scegli di lasciarti andare, se non ti è dato di trovare un solido terreno, credimi, imparerai a volare”

Nulla è per caso - Stephen Littleword

S buca fuori all'improvviso, con un rumore di campanacci. Si piazza davanti al Laite, il viso intagliato nel cirmolo, i baffoni, lo sguardo truce. Brandisce una scopa di saggina e si appoggia con la sua pelliccia d'orso allo stipite del ristorante, sfidante. Lo riconosco. È il Rollate, la maschera carnevalesca simbolo di Sappada. E chi meglio di lui può portarci alla scoperta di Sappada in quest'estate italiana? Chissà se parla solo sappadino che è un idioma a sé, di origine austriaco-bavarese, oggetto di studio perché qui siamo in un'isola linguistica. Guardo l'amato Laite, la slitta posata sul tetto della bussola con i bottiglioni color smeraldo e mi avvicino, sicura che la magia di questo posto sortirà il sortilegio. Un turbine e mi ritrovo a cavallo della scopa con il Rollate che mi mostra dall'alto la Valle d'oro, la conca sappadina lunga cinque chilometri solcata dal sacro fiume. Da quassù si vede benissimo che il paesino di 1300 anime, uno fra le prime stazioni di soggiorno e turismo italiane (dal 1929), incuneato tra il Comelico, la Carnia e la Carinzia, è in una posizione peculiare. Tutt'attorno le vette del Peralba, la montagna madre del Piave, del Pic Cjardenis, il Monte Siera, il gruppo delle Terze. Più in basso prati dedicati al pascolo, boschi di conifere, limpide cascate e laghetti alpini. Un vero locus amoenus, dove vivono galli cedroni, pernici, camosci, cervi, caprioli, una miriade di erbe spontanee e fiori. A mezzacosta ecco la baita appena messa a nuovo da Fabrizia Meroi e dal marito Roberto Brovedani (curiosi? Ancora non ci è dato sapere). Poi le 15 borgate originarie di Sappada, ognuna con chiesetta e fontana, le tipiche case in legno, costruite con l'antica tecnica del blockbau (travi di legno sovrapposte in orizzontale e incastrate negli angoli), l'esplosione colorata dei fiori sui balconi.

Clic. Fabrizia Meroi accende la luce nella sua bussola e apre la porta. È raggian- te, brilla di luce propria. Il sorriso corre tra la bocca e gli occhi profondi, densi di vissuto. Due passi ed ecco la stube dell'Ottocento, tipicamente sappadina con una stufa di muratura come trait d'union con la sala adiacente, una stube del Seicento, comeliana. Ti siedi e capisci subito che sei in un luogo dell'anima, fuori dal tempo e dallo spazio. Uno scrigno dove si respira a livello interiore, dove l'atmosfera è intrisa di fiducia reciproca. Mi capita ogni volta che mi arrampico fin quassù a oltre 1200 metri per farmi coccolare dal calore umano e culinario di Fabrizia.

La sua è una storia d'amore. A diciotto anni incontra, al ristorante di Sappada dove presta servizio, di fronte a un cumulo di piatti da lavare, Roberto, l'uomo che li serve ai tavoli. Roberto inizia in sala a 12 anni, nel ristorante di famiglia. Un talento puro. Al primo incontro extra lavorativo scocca la scintilla ma anche il confronto. Roberto è cacciatore e Fabrizia non concepisce la caccia. Con il tempo, lei cambia prospettiva, tanto che ama cucinare la cacciagione (dal gallo forcello al cedrone, dalle quaglie di passo alle pernici, dal camoscio al cervo, dal capriolo alle beccacce) e lo si sente. Qualche anno di lavoro stagionale e nel 1990 prendono in gestione un ristorante, il Keisn. Fabrizia è una cuoca autodidatta, ma nulla la spaventa. Quello scricciolino ha una forza di volontà, una curiosità d'imparare e una resistenza alla fatica impressionante. Un fuoco sacro che la divora. Diciotto ore in cucina, sempre a provare, a migliorare, a trovare la sua strada, supportata dal suo più accanito sostenitore: Roberto. Al suo attivo uno stage da Enzo Dal Prà al Dolada di Pieve d'Alpago e uno da Vissani.



Beccaccia: Paté e Pan brioche; Petto marinato; Tartare di petto crudo
In alto: *Risotto, frutto della passione e testa della beccaccia*





Le amiche d'infanzia la ricordano mescolare la terra con acqua ed erbe e poi far finta di servire l'intruglio. Le porte dei sensi però le si spalancano a una cena a circa 12 anni, quando rimane folgorata da piatti che non mangiava in famiglia (la madre era un'ottima cuoca) di cui ricorda ancora oggi il gusto. "Mi si è aperto un mondo - racconta - il cibo come piacere, gioia, sentimento di libertà e di scoperta. Una consapevolezza che non mi ha più abbandonata, dovevo solo capire come esprimerla, ma era già dentro di me. Da noi avevamo l'orto, le galline, i conigli, gli alberi da frutto: ho imparato fin da piccola a riconoscere i sapori veri della natura".

I primi anni sono davvero duri, ma il duo non molla, forti del loro amore e della passione trascinate. Nel '94 entrano nei Jeunes Restaurateurs d'Europe, nel '96 la prima stella (catturata fra le pagine della Michelin '97). Nel 2001 aprono finalmente la loro Casa: il Laite. Nome rigorosamente sappadino, che condensa lo spirito del luogo: è un prato ripido e soleggiato che nasce sotto la roccia e arriva fino al bosco.

Il rapporto con la materia è istintivo, un dono naturale. Fabrizia ascolta e coglie le voci degli ingredienti per dirigere un coro di potente vibrazionalità, pur restando sulla semplicità delle singole voci, che si stagliano pure eppur messaggere del tutto. Fabrizia che appena si alza al mattino accende la musica. Se la raggiungi attraversando scale chiocciolate nella sua fucina sotterranea, senti che la musica si espande in tutte le sale, anche nella cantina sappadina di Roberto, dove riposano nettari sublimi. Fabrizia è rock, in tutti i sensi. E se le chiedete la colonna sonora della sua vita? *Heroes* di David Bowie.

Fabrizia, pur passando attraverso sofferenze e cambiamenti umani e professionali, mantiene uno sguardo spontaneo, quell'ingenuità del fanciullo che stupisce alla meraviglia dell'essenza. Le piace occuparsi del suo orto, passeggiare in montagna, fiancheggiare il Piave. Quella data di nascita, 24 maggio, inconsapevolmente la lega da sempre al sacro fiume. Qui, dove l'altitudine conferisce unicità ai frutti della natura, cammina per raccogliere le erbe selvatiche. "In una fogliolina così - s'illumina mostrandomi il levistico, il suo preferito - c'è l'immensità. Una forza incredibile, capace di accompagnarti in ogni piatto, dall'antipasto al dolce".

Una farfalla coloratissima e iridescente le si posa su una mano. Qui tutto è possibile, in questa casa resa incantesimo dal sentimento che aleggia nell'aria e si fa sostanza nei piatti, dall'umiltà di due fuoriclasse, dall'empatia che suscitano in chiunque varchi questa soglia incantata. Fabrizia e il peso della farfalla. L'alata eleganza, la grazia, la tenera tranquillità, la fragilità: l'incanto di una creatura angelica, sospesa tra cielo e terra. Eppure, il batter d'ali di una farfalla qui, a Sappada, può provocare un tornado in qualche altra parte del mondo. È l'effetto farfalla: un semplice movimento nella sua limitata sfera, può determinare nel tempo forti cambiamenti imprevedibili nel destino di altre persone. Guardo Fabrizia, intenta ad ammirare il suo animale preferito. Si coglie in lei una trasformazione, evidente sin dal nostro primo sguardo, all'arrivo. Alza gli occhi saggi e antichi: "C'è stato un prima, un durante e ora ci sarà un dopo, che ancora non so dove porterà. Ci sarà un'ulteriore evoluzione del Laite, il desiderio innato di occuparmi della felicità e del benessere delle persone avrà un nuovo passo, perché durante il Covid-19 ho messo a fuoco nuovi colori e dipingerò con ritmi diversi la mia tela di sapori".



Mi guardo attorno e mi pare di vedere volteggiare in sala Roberto, col suo portamento elegante... mi arriva una battuta dal tavolo di fronte, lo vedo sorridere all'altro tavolo, sempre pronto a tendere fili sottili tra i commensali, complice il buon vino, scelto con cura fra piccoli produttori eroici. È da più di un anno che l'altro asso della coppia non scende nelle sue amate sale, si sta riprendendo da una lunga convalescenza. La sua presenza è ovunque, anche negli occhi di Elena, la loro ventitreenne figlia, che dopo anni di esperienze in sala in giro per l'Italia tre anni fa è tornata. "Qui ogni tavolo è un ristorante a sé. Vogliamo che tutti si sentano a proprio agio, perché questa è la casa di tutti". Accanto a lei, Ovidio Moldovan, sommelier, cresciuto sette anni sotto le ali di Roberto, mi porge una carta dei vini da restare a bocca aperta. Più di tremila etichette che sono un capolavoro d'artista.

La carta dei cibi si muove tra Plissn, che significa aghi di abete, il menu più lungo; Asous, il menu tradizionale, che significa così e Verpai, il menu che scorre. Poi c'è sempre la possibilità di scegliere alla carta, per la chef è un'intoccabile libertà da dare al cliente. Fabrizia, insignita del premio speciale Michelin Chef Donna 2018 by Veuve Clicquot, ama creare i contrasti nei suoi piatti, per giungere però all'equilibrio finale, valorizzando ogni singolo ingrediente. Prendiamo per esempio Merluzzo, finocchio, latte, l'apoteosi del bianco. Una ricetta a base di latte, il nutrimento originario: la pelle del latte sopra al merluzzo dissalato crudo, poi il finocchio condito con aceto di siero derivato dal latte, la cialda di albume e latte in polvere, lo yogurt liofilizzato, le meringhe al latte, la crème fraîche, il tutto accompagnato da un brodo fatto con la crosta del Piave stravecchio. Un mescolarsi armonico di sapori integri e di consistenze. Istinto, tecnica, cura e studio in equilibrio!





In alto: *Dipinto di giallo e arancio: peperone, pomodoro, carota, zucca, curcuma, cheddar*

A fianco: *Gnocchetti di rapa sappadina, grano saraceno, erbe, colatura di alici*



E poi, Dipinto di giallo e arancio. Dal bianco totale alla solarità dei colori del peperone, del pomodorino confit, della carota, della zucca, della curcuma e del cheddar: un quadro che ti incanta le papille, sospinte in un flipper di sapidità, dolcezza, grassezza e acidità. Gli Gnocchetti di rapa sappadina, cheddar e porcini sono serviti con un brodo di bucce di rapa bruciate, burro e farina, ricco di sapori, che, unito agli altri ingredienti pieni e intensi, rinfrescati dalla menta, consentono ai bocconcini di pasta di sciogliersi in bocca portandosi dietro ogni intonazione gustosa. Il Tortello all'uovo è l'apoteosi della sua calibrata semplicità: un cuore giallo di uovo à la coque, avvolto da una pasta porosa al tuorlo d'uovo che ne valorizza tutto il gusto, esaltato dal brodo di gallo forcello. Carattere e naturalezza si fondono in un boccone. Della beccaccia Fabrizia non butta nulla, usa ogni sua parte e le piace molto lavorare questa rarità (non è facile cacciarle). Il goloso percorso si snoda dalla Tartare con cardamomo al Petto marinato con frutta secca, al Paté con pan brioche, alla Mozzarella in carrozza con le interiora: un pranzo di Babette! La chiusura "beccacesca" è con un Risotto, frutto della passione con teste delle beccacce: un mescolarsi di elementi acidi e dolci con altri forti e intensi, un piatto di una potenza straordinaria.

Al Laite le porte della percezione si aprono ed echeggiano nella memoria, inevitabile il ritorno. Nostalgia di un luogo che vibra sempre di una luce differente, di un cambiamento mai di apparenza ma intimo e autentico. Per tornare all'essenza.



Da sinistra: *Gallo - Petto marinato; Tortelli al salmi bianco, saurnschotte; Uovo e intingolo*



Tortello all'uovo, anice di bosco, porcino



Sappada



Cioccolato, cardamomo, frutto della passione, caffè

Ristorante Laite

Borgata Hoffe, 10
33012 Sappada (UD)
Tel: +39 0435 469070
www.ristorantelaite.com



Ovidio Moldovan, Alex Iacoviello, Fabrizia Meroi, Elena Brovedani, Yang Ye