



SE STO SULL'ARNO, CON ENTIANA...

TESTO di ALESSANDRA PIUBELLO
FOTO di BOB NOTO e SOFIE DELAUW



In senso orario:

Ravioli di cannellini e zenzero, brodo di radici yin-yang

Il minestrone asciutto siciliano

Rombo arrosto in forno alle erbe, la sua salsa, cipollotti alla senape e finocchi brasati

La forresta di cioccolato e biscotti

Scatola gelata di fragoline di bosco

La cucina è vita. Per Entiana Osmenzeza vale anche il contrario. Un'esistenza dedicata al cibo, con assoluta determinazione e caparrietà. Una forza conoscitiva incrollabile, sedimentata giorno per giorno, esperienza su esperienza. Non ha avuto una vita facile Entiana, ma lei sorride angelica fra lampi verdi profondi che ti scavano dentro. "La ragazza con i fiori" la battezzò Pierangelini per quelle sue bandane fiorite e colorate, un tocco di femminilità in una donna tutta d'un pezzo. L'essenziale semplicità, la purezza del gusto autentico che ritroviamo in molti dei suoi piatti proposti al SE-STO on Arno di Firenze sono il risultato della sua ostica storia personale. Perché dietro ogni creazione culinaria si nasconde l'essere umano e il suo percorso, il suo Bildungsroman. E qui, credetemi, ci sarebbe da scriverne un libro.

Nasce a Berat, nel sud dell'Albania, una delle città più antiche del paese. Porta un nome coniato per lei, unico al mondo: le iniziali dei genitori e ana, il preferito dalla zia. Il cognome riprende un paesino famoso per una triste leggenda amorosa. Sulla giacca bianca da chef solo le iniziali, "E.O", "perché io sono parte della brigata, non sono la star". Figlia di una ragazza madre kosovara, sperimenta presto la durezza della vita, passa attraverso sofferenze inenarrabili. L'atrocità della guerra civile, l'anarchia, la paura di essere venduta per il commercio degli organi o per finire su una strada, o uccisa da una pallottola vagante, la povertà desolante. Su tutto brilla però quel totem che la proteggerà e la guiderà alla realizzazione: il cibo. Impara da piccina la cucina casalinga nonnesca, si crea una memoria gustativa e olfattiva basata su prodotti esclusivamente genuini dei contadini, vivendo a stretto contatto con la natura, le materie prime e gli animali. La fame la porta a scoprire sapori inusuali, quelli dei fiori, delle erbe, delle bacche, che utilizzerà poi nelle sue ricette.

A sedici anni l'approdo a Torino, sola, i mesi da clandestina, poi la scuola alberghiera Les Meridiens, il lavoro incessante. La scuola al mattino, poi via a guadagnarsi da vivere, pomeriggio e sera. Lavoro, lavoro, lavoro, il mantra che l'accompagnerà per sempre, senza risparmiarsi mai, andando oltre le proprie forze "perché con il sacrificio e il rigore la resistenza aumenta". Quindici, sedici, diciassette ore ai fornelli, senza mollare, tanta era la voglia di imparare. "L'Albania mi aveva tolto la dignità di essere umano, l'Italia me l'ha ridata, ma me la sono conquistata, passo dopo passo. E' qui che ho imparato il valore dell'artigianalità nel nostro mestiere, il florilegio delle cucine tipiche regionali, le tecniche applicate alle ricette", chiosa con quel suo inconsueto accento toscano. Nelle officine culinarie, si sa, vige un regime che definire militare è un eufemismo (per chi cade dalle



nuvole, si legga *Kitchen Confidential* di Anthony Bourdain), soprattutto anni fa. Il battesimo di fuoco Entiana lo vive a Montecarlo, al Colonial del Metropole, sotto la guida di Vittorio Beltramelli della scuola di Gualtiero Marchesi. Gli ostacoli non fanno che rafforzare la sua volontà di proseguire su questa strada. Tenace, nasconde le proprie legittime insicurezze sotto una scorza dura e si butta a testa bassa sull'apprendimento dell'alfabeto culinario dell'alta cucina. Seguirà Beltramelli al Gualtiero Marchesi per il Lotti a Parigi. Poi va ad Erbusco, all'Albereta. Dopo una sosta in Liguria ai Balzi Rossi con Giuseppina Beglia, prende la via del suo più grande ispiratore, Fulvio Pierangelini. Tre anni al Gambero Rosso, poi a Montecarlo da Ducasse, all'Andana, dagli Alciati al Relais San Maurizio, poi a Torino al Barrique per poi tornare con quello che è il suo vero maestro, Fulvio Pierangelini al Rocco Forte Verdura Resort a Sciacca (vi resterà per due anni). Una veloce carrellata (nel mezzo anche alcune esperienze in pasticcerie rinomate di Torino e San Romolo che accresceranno la sua competenza in questa difficile arte di precisione) a testimoniare lo spessore formativo e l'irrefrenabile energia conoscitiva. Un viaggio interiore che ripropone nel suo menu settimanale a pranzo, intitolato "lo ricordo...", oppure ne "Il mondo di Entiana", quello della domenica.

Fatti, tanti fatti per questa professionista conosciuta per essere "una tosta". Eppure svela, con disarmante semplicità: "Credevo di essere solo una buona allieva, un'eterna sous chef che doveva supplire alla mancanza di talento con la dedizione assoluta e totale al lavoro, che per me rappresentava il mio riscatto e incarnava la sicurezza di non essere tradita". Nel 2011 il cambio di prospettiva. Dopo ventitré anni di chiusura del sesto piano, il Westin Excelsior della Starwood Hotels & Resort, nella figura dell'illuminato General Manager Valentino Bertolini, affida proprio a lei l'incarico di guidarne il ristorante, scommettendo (forse l'unico Westin in Europa) sull'haute cuisine.



*Il talento è solo la voglia di far qualcosa.
Tutto il resto è sudore, traspirazione, disciplina.*

Jacques Brel





Attraversiamo la cucina, raccolta ma estremamente funzionale. Foto della brigata, computer, libri, i macchinari indispensabili: un senso intimo di famiglia, sembra la cucina di casa. Entiana spalanca la porta alla fine del corridoio: un mare di tegole rosse, le montagne e le colline attorno, il luccicare dell'Arno sotto. "Mi sono innamorata di questo posto per questa vista. Ogni giorno, prima di iniziare il servizio, vengo qui e mi carico di energia. Il silenzio, lo sguardo dall'alto che rende tutto piccolo e inoffensivo, mi rigenera. Dal primo incontro con questa visione, ho immaginato il futuro di questo ristorante, che si è poi avverato: un locale per tutte le fasce d'età, per i fiorentini e per gli stranieri, accogliente, vitale, sorprendente, un ponte sul mondo per gustare la gioia della convivialità".

Berat, Torino, Firenze: le città che per Entiana rappresentano le dimore del suo focolare, sono percorse dall'acqua. Il fiume la segue, la rappresenta. Come lei non si ferma mai, resta in continuo movimento. "Tutto scorre, l'ho imparato, e mi lascio scorrere. Faccio fluire ciò che sono nei miei piatti, liberamente. Non esiste per me una ricetta che sia un punto d'arrivo, devo andare sempre oltre. Creo costantemente, in moto perpetuo. Parto da un singolo ingrediente che mi incuriosisce, o da un nuovo prodotto o da un senso di sfida innovativa. Studio il singolo elemento e poi, mentalmente, assemblo tutti gli altri, affidandomi alla mia memoria gusto-olfattiva. Quando provo il piatto è già pronto".

Colpisce subito la luce, dentro e fuori. Irradia dalle vetrate tutt'attorno, su mise en place essenziali ma colorate, sui divanetti e sulle comode poltroncine di differenti nuance del viola. Brilla sui tetti, su tutte le principali chiese, sulle colline: un abbraccio a trecentosessanta gradi sulla città del giglio, con l'Arno a serpeggiare in basso (siamo sull'unico edificio a sei piani della Firenze storica). La sensazione di essere sospesi e di librarsi sulla culla del Rinascimento italiano è da sindrome di Stendhal. Non di meno al calar delle tenebre, con quello spettacolo di luci e gli argentei riverberi arniani, laggiù, in fondo alla notte.

Scrigno più appropriato non poteva trovare, la viaggiatrice senza pace, per esprimere la sua cucina intensa e vibrante, oltre l'apparente semplicità che invece nasconde una complessità risolta. Pratica e intuitiva, Entiana propone subito due linee: una per il pranzo, veloce e leggero ma assolutamente personalizzato dalla padronanza delle eccellenti materie prime; una per la cena, più completa e raffinata, significativa per i palati gourmet. A pranzo, traendo ispirazione dalla vita quotidiana, si può optare per un piatto unico, come l'orientaleggiante burger di legumi speziato, hummus al coriandolo e scalogno, agro-dolce di cavolo nero con pane integrale, saporito e sfizioso, digeribilissimo e a prova di vegetariano. Oppure si può surfare tra antipasti, primi, secondi e dessert, curati negli equilibri di sapori, nella scelta di pochi ingredienti di ottima qualità ("i fornitori, quasi tutti in bio, sono per la maggior parte locali, li conosco uno ad uno e sono parte essenziale del nostro progetto"), come nella caponata siciliana con calamari, profumati di verdure genuine ed erbe o nelle mezze maniche al pomodoro "sciué sciué di Fulvio Pierangelini", un riuscito omaggio al maestro "perché la pasta al pomodoro non può mancare sulle tavole degli italiani, è un nostro simbolo".

A cena campo libero per l'inventiva: una cucina vibrante ed intensa che sa azzardare, che usa tutti i toni della scala musicale. Pienezza e rotondità nelle triglie di scoglio beccafico, cous-cous, uva in salamoia. Contrasti di sapori e sfiziose croccantezze in un piatto di incisiva personalità: ravioli di borragine, tofu e biscotto di alghe. Da calibrare (la salsa va dosata accuratamente, altrimenti i sapori forti invadono il palato, squilibrando le sensazioni) le tagliatelle con calamari, blender di zenzero, soia e olio al levistico. Pura eleganza e sinfonica armonia nel rombo (sporzionato in sala) con cipollotti alla polvere di sedano e finocchi. Le verdure per Entiana sono importanti (propone un menu dedicato ai vegetariani) e le usa molto, sempre nella sua filosofia di salubrità, vitalità costituente, digeribilità, trasformazione consapevole dell'inutilizzato. Entiana creativa ma anche attenta alle spese, il food cost qui è un appuntamento settimanale. Una leader che valorizza la sua squadra, il suo orgoglio: "siamo una famiglia che vive sui principi del rispetto, del duro lavoro ma anche di tanta complicità". Non vi resta che conoscerla e assaporare la sua cucina ispirata.

SE·STO on Arno

Piazza Ognissanti, 3
The Westin Excelsior (FI) Italia
Tel: +39 055 2715 2783
www.sestonarno.com



Ravioli d'acqua di borragine milk-shake di stracciatella, latte secco, olio al basilico e pomodoro

Per la pasta dei ravioli

300 g di farina "00"
120 g di fecola di patate
50 g di olio extravergine
8 g di sale
acqua q.b.

Creare un impasto lavorando gli ingredienti a mano o con una planetaria; quando l'impasto sarà liscio e omogeneo, farlo riposare in frigo.

Per il ripieno di borragine

borragine (foglie e fiori)
2-3 rametti di timo
olio extravergine
1 spicchio d'aglio
latte di soya
panna di soya
caglio di nigari
pepe bianco
sale

Scegliere le foglie più belle e i fiori della borragine, lavare bene, sbollentare in acqua salata, strizzare, tritare il tutto finemente. Aggiungere delle foglie di basilico, i rametti di timo sfogliati, saltare in padella con dell'olio extravergine e lo spicchio d'aglio pulito. Aggiungere della "ricotta di tofu" fatta in casa unendo latte e panna di soya con caglio di nigari, sale, pepe bianco, olio extravergine. Infine preparare i ravioli, facendo attenzione che la pasta sia molto elastica.

Per il milk-shake di stracciatella

200 g di stracciatella vaccina pugliese
olio extravergine
sale

Frullare con un Hamilton della stracciatella vaccina Pugliese di qualità eccelsa, aggiungendo olio extravergine e sale. Procedere a velocità alta e con scatti brevi in modo che non monti. Mettere subito in frigo.

Per il latte secco

100 g di latte

Fare bollire il latte fino a farlo consumare, poi metterlo su silpat e seccare in forno a 50° per 2-3 ore. Una volta secco e malleabile dare la forma desiderata.

Per l'olio al basilico e pomodoro

basilico secco
pomodoro secco

Frullare basilico e pomodori secchi con dell'olio extravergine e poi filtrare con l'etamina.

Per completare il piatto

Bollire i ravioli di borragine in acqua salata, adagiarli sul milk-shake di stracciatella, irrorare con l'olio al basilico e pomodoro, aggiungere le chips di latte secco e infine decorare a piacere.



Triglie di scoglio beccafico arance, cous-cous speziato, uva in salamoia

Per la triglia

600 g di triglie di scoglio

Squamare, pulire, sfilettare e spinare le triglie senza staccare la parte finale della coda, in modo da creare un sandwich.

Per l'uva in salamoia

150 g di uva cilena
500 g di aceto di vino rosso
500 g di aceto giapponese Champonzu,
400 g di mirin
200 g di buzzonaglia essiccata di tonno

Lavare bene l'uva, lasciarla nei suoi cespi, metterla sottovuoto con la sua salamoia. Cuocere a 68° per 10 ore. Questa stessa uva in salamoia, viene essiccata e sarà usata per il ripieno.

Per il ripieno beccafico

120 g di schiacciata del giorno prima
½ cipolla bionda
½ arancia
succo di 1 limone da coltivazione biologica
succo di 1 arancia da coltivazione biologica
15 g di uva passa
15 g di pinoli tostati
qualche foglia di basilico
2 rametti di prezzemolo
5 g di finocchietto

Essiccare la schiacciata in forno a 70° e spezzettarla a mano per non creare briciole troppo piccole. Tagliare finemente la cipolla e stufarla delicatamente. Unire insieme un battuto grossolano di basilico, il succo di un limone e di una arancia, l'uva passa, l'arancia a pezzetti, i pinoli, il prezzemolo e il finocchietto. Amalgamare il tutto e far riposare per 1 notte.

Per il cous-cous speziato

250 g di cous-cous integrale
erbe miste aromatiche
cumino q.b.
coriandolo in polvere q.b.
aceto in polvere q.b.
pepe Jamaica
sale

Amalgamare bene il tutto e cuocere in forno a vapore a 100° per 15-20 minuti circa. Appena pronto, sgranarlo in modo che rimanga soffice.

Per completare il piatto

10 g di anice stellato
10 g di fava di cacao

Mettere la tartare al centro dei dischi di pane e chiuderli come un piccolo panino. Stendere il burro e acciughe, adagiarvi la tartare e completare con la fava di cacao e l'anice stellato grattugiati.



Tartara di palamita verdure crude e disidratate, vellutata di barbabietole e agrumi

Per la vellutata di barbabietole

*2 barbabietole crude con le foglie
1 arancia da coltivazione biologica
sale
pepe bianco
olio extravergine q.b.
aceto rosso q.b.*

Lavare bene e pelare le barbabietole, staccare le foglie, tagliarle a lamelle, cuocere tutto insieme in acqua salata e con una punta di aceto rosso e zucchero. Quando saranno pronte, frullarle con il Bimby, impostando una temperatura di 50° e aggiungendo a filo dell'olio extravergine. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere il succo di una arancia, la scorza di metà arancia e infine raffreddare.

Per le verdure

*1 zuccina verde da coltivazione biologica
1 cetriolo
1 carota con ciuffo
1 costa di sedano bianco
50 g di fagiolini*

Lavare tutto in acqua e bicarbonato, pelare la carota, il cetriolo, il sedano, tagliare in cubi perfetti, evitando la parte dei semi della zuccina e del cetriolo e l'interno legnoso della carota. Le parti ritenute scarti delle verdure, andranno messe in un disidratatore a 50° per una notte e utilizzati per decorare il piatto.

Per la tartara di palamita

600-800 g di palamita

Lavare e pulire la palamita, farla riposare in frigo prima della preparazione per il crudo. Una volta pronto tutto il resto, abatterla a -18°, tenerla in freezer per 24 ore e poi scongelarla in frigo. Condire la tartara soltanto con sale e pochissimo olio extravergine.

Per completare il piatto

Adagiare la tartara sulla vellutata di barbabietole e guarnire con le verdure.