



In questa pagina: lo chef Dimitri Mattiello; nella pagina a fianco: la facciata del suo ristorante.

Le tante anime dello Chef Dimitri

di **Alessandra Piubello**

Da sempre alla ricerca delle “perfezione accessibile”, il cuoco vicentino non finisce di stupire.

E' una spirale. Il centro parte da Arcugnano, nei Colli Berici, tocca Dubai, prosegue per Altavilla Vicentina, tocca Bangalore, ritorna ad Altavilla Vicentina, ai piedi dei Colli Berici. Energia propulsiva del movimento che non è dato sapere dove spingerà ancora. Per il momento è ben visibile sulla facciata del ristorante di Dimitri Mattiello. Cinque anni fa, quando apre il suo locale ad appena ventotto anni, Dimitri sceglie il suo simbolo per dei motivi ben precisi. “La spirale per me è l'emblema della perfezione, che si ottiene con la ricerca del buono, del bello, del giusto prezzo. Poi rappresenta, con tutte quelle bollicine che ne compongono il tratto, il perlage del vino visto dall'alto di un bicchiere. Non ultimo, il locale che ho rilevato era la “legnara” (stiva del legno ndr) del

paese, e la spirale mi ricorda i nodi dei tronchi d'albero, gli stessi dei boschi di dove sono nato”. Dimitri figlio di Demetra, la madre terra. Porta un nome che rispecchia il suo essere custode dei prodotti della natura, non a caso si occupa di portare i prodotti gastronomici italiani di qualità a Dubai e in India (al suo attivo per il momento due ristoranti a Bangalore, anche se il progetto ultimato ne prevede altri tre). In realtà è figlio di Imera Gianello, cuoca dell'Antica Osteria Penacio di Arcugnano, e rappresenta la quinta generazione di una stirpe di cuochieri che hanno fatto la storia della ristorazione vicentina, fucina di formazione di molti talenti. Uno zio ha fondato un suo ristorante, idem una zia, mentre l'altro zio ha deciso dopo anni di chiudere il suo. Insomma i “Penacio” come vengono soprannominati, sono una garanzia gastronomica da decenni nella città del Palladio (e

“Da provare il Vitello 56 e patata, dove il numero corrisponde ai minuti di lenta cottura della carne”

non solo). Sarebbe stato facile restare sotto l'ala protettrice della famiglia. Dimitri d'altronde inizia a lavorare nella cucina di mamma dai tredici anni, anche se è sin dalla nascita che respira le alchimie culinarie. Quando si parla della cucina della memoria, beh, ecco, Dimitri ne ha i cassetti mentali, sensoriali, emotivi, stracolmi.

La sua prova del fuoco? Con Vissani. Un anno di stage a Baschi, comprese le trasmissioni ad Uno Mattina con quel geniaccio ribelle e anticonformista, dannatamente bravo. Dimitri apprende moltissimo, si temprava, comprende e applica le diverse cucine regionali, studia nuovi sistemi di cottura. Si allena a trattare un alimento in modo inconsueto, vedendolo sotto un'altra ottica, sforzandosi di andare ol-

tre all'apparenza, per osare altre interpretazioni. Ritorna al focolare familiare con la sensazione che tutto sia più stretto. Investe i suoi risparmi per acquistare un furgone usato. Carica pentole, piatti, sedie e tavoli e si dedica anche a un servizio di catering a domicilio: sperimenta la propria indipendenza, pur restando nella fila “penaciane”. Poco a poco matura la decisione di lasciare tutto. Inizia dal suo nome, Dimitri, (è l'insegna del suo locale, per l'appunto). Nessun filo con-

duttore visibile alla dinastia, pur forte e grato dell'inevitabile bagaglio professionale interiore stratificato anno dopo anno. Rischia, con coraggio ci mette la faccia, la sua. Ovvio conseguenza, il nucleo familiare lo critica, anche aspramente, sentendosi abbandonato. Dimitri segue la sua strada. Crea un locale con più anime. Il caffè bar, aperto dalle sette della mattina, per le colazioni. Il ristorante, a pranzo, con un menu che cambia ogni giorno, ben visibili i minuti di preparazione vicino ad ogni piatto, ad un prezzo onesto. Per venire incontro alle esigenze di chi ha una pausa breve e desidera impiegarla al meglio, senza inutili tempi di attesa e senza dover far tardi al lavoro. Le aziende nei dintorni sono molte, tanto che Dimitri ha anche previsto, per quelle abituali, di organizzare anche saltuariamente, su richiesta, dei catering lunch in azienda senza nessun sovrapprezzo (purché sia nel raggio di cinque chilometri). Un servizio in più per fidelizzare e coccolare i lavoratori della vita moderna. Ma torniamo alla base: lo stesso spazio, informale e moderno, occupato da una cinquantina di coperti al pian terreno con un accogliente bancone, si trasforma poi nel locale per aperitivi, una sosta per brindare con gli amici. Più tardi, ecco che l'ambiente diventa “Hosteria



Protagonisti food

italiana". Ai tavoli (nella bella stagione anche nel dehors) la scelta spazia fra una quindicina di ricette caratteristiche della tradizione italiana, proposte in piatti unici, e le pizze, lavorate con quattro tipologie di farine per trenta ore, concettualmente divise per categorie. Tre opzioni per ogni sezione, da re pomodoro alle gran gourmet, dal maiale al manzo, dal mare alle vegetali. Al piano superiore, due sale



di cinquanta coperti dedicate al ristorante gourmet. Le sale dei piani alti non ve le descriviamo, perché tra qualche mese Dimitri cambierà tutto. Gli brillano gli occhi, lui sempre così posato e concreto, così ben piantato per terra (e non sono i suoi cento e passa chili), così cuoco e al tempo stesso imprenditore (difficile interpretare bene i due ruoli, non è da tutti). S'illumina in viso descrivendoci i colori, i materiali, le luci, le insonorizzazioni. Sì, perché tutto il nuovo concept parte dalla musica, altra passione di Dimitri. Silvia, la sua dolce compagna, che si muove leggiadra in sala portandoci i piatti, lo guarda con ammirazione e un pizzico di curiosi-

tà per il futuro. Distoglie per un attimo lo sguardo, iniziando a descriverci le preparazioni culinarie a firma dimitriana. Così, una ricetta dopo l'altra, entriamo in un godurioso percorso fatto di sostanza e di costanza, con qualche colpo d'ala. Dimitri non gioca a fare il fenomeno, punta moltissimo sul lavoro di squadra. Da lui il lavoro in cucina è organizzato su una linea dedicata agli ingredienti, non alla classica suddivisione fra antipasti, primi, secondi, dolce. Ogni piatto vede l'intervento dello specialista di quell'ingrediente e porta la firma di più mani, fra le quali quella del creatore (non smettereste mai di fargli domande, perché è uno che usa la testa, che innova, che dà al commensale delle risposte inconsuete e uniche, che cerca incessantemente). I nostri piatti preferiti? "Tonno, uovo, tartufo", ogni ingrediente integro nei suoi acuti, risaltato dal contrasto di sapori; il baccalà, cremoso e avvolgente nelle sue gustose sembianze, che si contrappone al materico riso venere in un gioco di consistenze, avvalorate dai cubetti di polenta di Storo frita. Deciso e diretto lo spaghetti alla bietola con canestrelli e

Nella pagina a fianco: Dimitri con la compagna Silvia nonché sua collaboratrice in sala; Baccalà mantecato; Risotto d'asparagi di mare e terra; Spaghettoni rosa; Nido di riso venere; in questa pagina: "Polipo 300": trecento sono i minuti di cottura a bassa temperatura a bagno d'olio d'oliva in una pentola di terracotta che l'ingrediente trascorre senza perdere né consistenza né colore.

colatura di alici, che avanza in un crescendo d'intensità. Il "vitello 56 e patata" (56 sta per i gradi di cottura, per otto ore) dimostra l'abilità tecnica sulle cotture millimetriche: la carne si disfa letteralmente in bocca. Il mio spazio sulla pagina è finito, tanti racconti interessanti son rimasti nella penna: ora tocca a te scoprirli, narrati da Dimitri in persona e dalla sua cucina. •

