



Spada avvolto nel guanciale, con prugne e crema al caffè. Ecco uno dei piatti di Enzo Iovieno (a fianco), mentre «testa» direttamente alla fonte gli aromi per le sue pietanze consacrate al solo pesce, come quella qui sopra, preparate secondo ricette rispettose della fragranza del pescato, vivificate da un sapiente tocco personale, creative nella ricerca di nuovi equilibri.

A man in a black chef's uniform is standing in a lush garden, holding a sprig of green herbs near his nose. The background is filled with various green plants and a clear blue sky.

Profumi di mare per l'uomo dei monti

Le origini lo portano nell'entroterra napoletano ma il richiamo è quello della salsedine che lo chef Enzo Iovieno trasferisce nelle pietanze di pesce del suo ristorante vicentino

di Alessandra Piubello foto di Stefano Triulzi

SPIRITO DIVINO

141



In ogni piatto c'è sempre un punto di rosso

Scosta la candida tenda: il suo sguardo corre sul fiume Tesina, danza sul passo veloce dell'acqua che abbraccia il ponte palladiano in quel di Torri di Quartesolo. Il tema dell'acqua, arcana sostanza simbolo dell'anima, accompagna il nostro protagonista fin dall'infanzia. Le sue memorie sono legate a un altro fiume, il Canneto: nasce sui Monti Lattari e poi erompe, scroscia, scorre in un flusso ininterrotto intercettando il nostro nel paesello di Agerola, in provincia di Napoli. Sarà testimone con il suo eterno e dinamico scivolare di sogni, di promesse, del romanzo di formazione di una vita. Enzo Iovieno, con quel suo profilo romano, si trova a viver da piccino nella conca di Agerola, il cui nome in latino significa «luogo elevato» già famosa tra i Romani proprio per la bontà del latte (Galeno, medico di Marco Aurelio e di Commodo ne vantava le qualità terapeutiche) e in età adulta a Torri di Quartesolo, in provincia di Vicenza, che deve il suo nome al latino quartu, dato che il paese dista quattro miglia romane da Vicenza. Anche i Romani sapevano che ogni fiume porta con sé un destino, scritto nell'acqua, e che dopo percorsi accidentati e tumultuosi va ad arricchire la maestosità sconfinata di distese azzurre. Al mare, al mare... ed ecco che noi lo troviamo proprio ad aspettarci, appena varcata la soglia del ristorante Enzo e Valentina: davanti a noi astici e aragoste ancora vivi, salmoni, ostriche, scampi, scorfani, tonni, gamberi, capesante, spigole, rombi, pesci spada, un vero bendiddio da acquolina in bocca, che qui arriva «fresco fresco» cinque giorni su sei.

Il mare ha sempre esercitato un fascino magnetico sul nostro, lui che nasce nelle montagne tra i fiumi. La sorgente originaria per le sue memorie gastronomiche è la terra: figlio di contadini, inizia presto a farsi da mangiare da solo, per necessità. Autodidatta fin dall'infanzia, Enzo non ha mai avuto altri maestri all'infuori di se stesso. I suoi ge-

nitatori sono spesso al lavoro e bisogna sapersi arrangiare con quello che offre il territorio: i prodotti dell'orto, le uova, il latte, i formaggi, gli animali da cortile. Ma il richiamo del mare lo ipnotizza, è tentato dal canto delle sue sirene, dal luore tremolante intravisto dalla finestra della sua stanzetta. A otto anni prende la bici e va al mare, cerca i pescatori e li vede al lavoro: il ricordo più bello della sua infanzia. Al ritorno, in piena notte, trova il paese in allerta e il padre che lo riaccompagna a casa a calci. Ormai la scintilla è scoccata e la scelta è presa, il resto è solo questione di tempo, determinazione e coraggio non gli mancano certo. Curiosiamo ancora un po' nella sua vita per incontrare l'uomo prima di valutarne il suo essere chef, assaggiando le sue interpretazioni marine. Allora, capita che già a 11 anni Enzo arrivi a Vicenza a lavorare nel ristorante di un cugino e vi resti per due anni interi, incrociando la cultura gastronomica del Nord. Poi torna al Sud a lavorare nella costiera amalfitana dove incontra a 16 anni, al ristorante Conca Azzurra, vicino all'incredibile Grotta dello Smeraldo, lo chef Mario che lo tratta come un figlio. Gli insegna a scegliere il pesce fresco, a pescare, a trattare la materia prima del territorio. Poi, ritorna nel Vicentino, che non abbandonerà più negli ultimi 25 anni, un tempo dedicato a scandagliare bene i prodotti locali.

Qualche volta parte per salutare la famiglia al paesello, dove Cupido lo attende sornione. Incontra la sua Valentina ed è amore a prima vista per entrambi: Enzo la sposa nel giro di qualche mese e la porta a vivere con sé. Un matrimonio maggiorenne quest'anno, un bel 18 tondo tondo, e sono ancora a tubare, persi gli occhi l'uno nell'altra. All'inizio lavorano insieme e fanno esperienza in alcuni locali per poi aprire nel 2002 il loro primo «Enzo e Valentina», lui in cucina e lei in sala. Dopo un paio d'anni, il ristorante viene consacrato solo al

Sopra, da sinistra, l'arrivo del pesce fresco per piatti come la crudité di tartare di salmone norvegese con julienne di zucchine e di tonno con pinoli e cipolle in agrodolce, coda di rospo con alghe essiccate e uova di pesce volante al wasabi allo scampo di Manfredonia aromatizzato al limone. A fianco, spaghetti con sogliola croccante nostrana e pomodorino confit al profumo di rosmarino.





Da Nord a Sud per poi ritornare a Vicenza

pesce. Alla location manca però il parcheggio e nell'ottica di dare un servizio completo al tanto coccolato cliente, si trasferiscono 20 mesi fa a pochi passi dal ponte sul Tesina. A sentire gli esperti, il disegno tratto dal progetto del ponte palladiano è proprio quello che compare sulla banconota da 10 euro. Ma se di soldi dobbiam parlare, meglio sottolineare il rapporto qualità-prezzo di questo elegante ambiente, disposto su una sala al piano inferiore e su due saloni al piano superiore, di cui uno, dotato di entrata autonoma, riservato a cerimonie ed eventi, con cinque camere al secondo piano a disposizione per gli avventori stanchi. Nel Natale 2012, così rosso per i nostri conti in banca, ecco dunque un ristorante di pesce di alta qualità, con una cucina leggera che valorizza la freschezza del mare, con una carta vini personale, a prezzi veramente imbattibili. Un Natale a buffet (il nome deriva da Pierre Buffet, cuoco di Francesco I re di Francia nel XVI secolo) all'italiana, diverso, da vivere in modo dinamico e più lieve al contatto interpersonale, senza l'obbligo di restare inchiodati alla seggiola per ore. Con il vantaggio di scegliere in un ampio, scenografico assortimento, ciò che più piace, senza limiti e restrizioni. Insomma, un buffet rock, parafrasando Celentano e introducendo una delle passioni di Enzo, la batteria. Piatti pronti per un florilegio di coinvolgenti esperienze culinarie, ma anche pronti da suonare con gli splash, crash, tom tom. E allora, musica maestro!

L'ouverture è tutta crudité, specialità della casa, eseguita dalla tartare di salmone norvegese con julienne di zucchine a quella di tonno con pinoli e cipolle in agrodolce, dalla coda di rospo con alghe essiccate e uova di pesce volante al wasabi allo scampo di Manfredonia aromatizzato al limone. Il primo tempo è dedicato al soave pacchero di Gagnano, omaggio alla terra natale (l'unica pasta non fatta in casa da Enzo e

il suo team, con il sous chef Paolo Giraldo specializzato in pasta, pane, grissini e dolci) al fumetto di crostaceo e crudità di gambero rosso affumicato. Emozionante per la ben orchestrata armonia di sapori lo spada avvolto nel guanciale, con prugne e crema al caffè. Ricette rispettose della fragranza del pescato, vivificate da un sapiente tocco personale, creative nella ricerca di nuovi equilibri. Dulcis in fundo, non poteva mancare il dolce natalizio: stavolta è il panettone degli Alajmo, allo zenzero e liquirizia (ma provate anche l'indimenticabile pastiera).

Su tutto domina il fil rouge del rubens latino, il colore più amato dallo chef per le sue caratteristiche di calore, passione, vitalità, emozionalità, amore e fierezza. «In ogni piatto metto sempre un punto di rosso, che mi appaga e mi fa sentire completo. Rosse sono anche le carni dei pesci che amo di più cucinare per la loro caratteristica compattezza, sodezza, croccantezza e intensità: dalla gallinella di scoglio allo scorfano, dalla triglia al gambero fino al tonno. Mi piace la gestualità dell'imp piatto tramite la quale trasferisco energia e amore, che immagino vivificati dalla rossa fiamma del mio entusiasmo, ai miei commensali». Mani sempre più sicure e capaci, in perenne movimento nella continua ricerca della perfezione, sempre pronte a mettere azione a un'intuizione culinaria, a esprimere un talento innato. In sala, con noi di *Spirito di Vino*, aleggia lo spirito del Natale nel poetico albero con le conchiglie, una stella marina per cometa ma soprattutto nel reciproco affettuoso scambio, perché, citando Benjamin Franklin, «una buona coscienza è un Natale perpetuo». 🌸

Enzo e Valentina

Via Roma 136 - Torri di Quartesolo (Vicenza)

telefono 0444.500015 - www.ristorantepescevicenza.it

Il periodo delle festività non coglie impreparati Enzo e Valentina (in alto, a destra) che propongono tra gli altri (a sinistra), la pastiera napoletana, omaggio alla terra natale, e il panettone degli Alajmo allo zenzero e liquirizia. Per Natale realizzano un sapiente menù a buffet all'italiana, con la possibilità di scegliere tra un ampio assortimento senza dover restare seduti per ore.