

Evento
CRISTINA PASTORE
VERBANIA

La sfida degli chef Maurizio e Sandro Serva ospiti a Verbania

“Si può andare contro corrente puntando su pesci d’acqua dolce”

Sono la testimonianza di come il pesce d’acqua dolce nella proposta ristorativa di qualità possa fare la differenza. Una sfida senza dubbio, se la giuria della guida Michelin nel 2013 assegnava loro la seconda stella recitando: «Dopo trent’anni controcorrente, scommessa vinta». A Maurizio e Sandro Serva, da Rivodutri, paese in provincia di Rieti, è la frase che più piace ricordare. «Davvero è stato così: siamo partiti dalle nostre origini e non abbiamo mai cambiato idea. Abbiamo continuato a puntare su ingredienti poveri del territorio anche quando i clienti insistevano nel chiedere astice e ostriche» ammette Maurizio Serva.

Lui e il fratello Sandro nel 1984 hanno preso le redini della trattoria aperta da mamma Rolanda e papà Emilio nel 1963. «La Trota» era ed è il nome del restorante

vicino al quale scorre «il torrente Santa Susanna, alimentato da una delle sorgenti più copiose d’Europa e immissario del fiume Velino, che a sua volta finisce nella cascata delle Marmore» spiega Maurizio a sottolineare come l’acqua dolce dalle sue parti sia un elemento imprescindibile. Si pescano carpe e si allevano trote biologiche, attività che danno lavoro a un paio di cooperative che sono fornitori di quello che «risalendo la corrente» è diventato tappa ricercata dei gourmet, con una prima stella conquistata nel 2004.

«Da noi non si passa per caso: l’uscita dell’autostrada è a 60 chilometri e Piè di Colle, la frazione dove siamo, ha 350 abitanti» ammette Maurizio Serva che con Sandro gioca ruoli interscambiabili tra cucina e sala: «Quest’ultima vuol dire accoglienza e l’abbiamo sempre molto curata».



Maurizio e Sandro Serva domani sono al «Piccolo lago»

Entrambi domani sera saranno al «Piccolo lago» di Verbania al secondo appuntamento di «Gente di Lago», il movimento lanciato da chef Marco Sacco per risvegliare interesse attorno alle potenzialità dei

territori lambiti dalle acque interne. Proporranno la carpa in crosta di semi di papavero: un piatto che è tra le portate di un loro menu chiamato «Attraversando il lago», una dimostrazione del superamento dei

limiti in cucina del pesce d’acqua dolce. «Tranne l’anguilla sono prodotti dal sapore delicato: il rischio è coprirlo. Le loro carni hanno poco spessore che cotture sbagliate seccano» rimarca Maurizio Serva. Tutto si gioca su un sottile equilibrio: in questo caso aggirando le tante spine della carpa.

«La voglia di innovare»

«Da una carpa di dieci chili ricaviamo un chilo di straccetti che arrotoliamo. La ricetta nasce grazie a un cliente che per dieci anni ci è venuto a trovare ogni settimana e al quale volevamo proporre sempre qualcosa di nuovo» dice il patron del ristorante rietino. Nel loro menu sono tante le ricette a colpire la fantasia. La più sorprendente? Una zuppa di tinca e capelli d’angelo cotta col consommé aromatizzato e servito nella caffettiera napoletana.