Mario D'Alba, l'artista pugliese della cucina

matisse-742f733b

Un nome francese di risonanza mondiale che si sente pronunciare nelle assolate terre pugliesi, a Uggiano La Chiesa, in provincia di Lecce: Matisse. Un grande pittore è vero ma, in questo caso, il celebre artista ha prestato “la sua fama” a un’altra forma di arte, quella dell’eccellente cucina di Mario D’Alba, chef di grande creatività. “Le passioni, proprio come quella della pittura, nascono da giovani… e così è stato per la mia cucina. Avevo circa 17 anni quando ho cominciato a fare le prime esperienze culinarie, all’inizio a casa affiancando mia madre, poi, grazie alla curiosità e ad alcune persone che ho incontrato, le mie competenze professionali si sono ampliate e sono andato a lavorare in alcuni locali e ristoranti. Insomma, ho fatto quella che, in gergo, si chiama gavetta”. Mario D’Alba è amante e sostenitore nella “sua” Puglia e, proprio per restare fedele alla regione, buona parte della sua professionalità se l’è costruita nel territorio a lui caro ma, per crescere, confrontarsi con altre realtà e sapersi distinguere, è importante anche lavorare fuori dai confini. “Sono stato in Olanda – racconta Mario – proprio per vivere da vicino un Paese che per tradizioni culinarie, usanze e alimenti è molto differente dal Salento”.

TIPICITÀ SALENTINA

Il 2014 è stato l’anno della svolta e lo chef Mario ha deciso di intraprendere una strada sua, aprendo un ristorante con il prezioso supporto della compagna Barbara (in sala)… Un po’ di lavori ed ecco il Matisse, un’eccellenza tutta pugliese. “Siamo in un immobile di famiglia, sono state ristrutturate tre stanze, è stato fatto un bel giardino ed è nato il Matisse. Un locale accogliente, rispettoso della tipicità della Puglia, una gran bella soddisfazione”. È vero, il luogo è davvero invitante e le persone che scelgono il Matisse per le loro occasioni, o per passare una serata gustando ottimo cibo (60 coperti all’interno e altri 20 all’esterno nella bella stagione), restano soddisfatte e appagate, in tutto e per tutto. Un sogno che ha preso forma e cha sa raccogliere parecchi consensi. “Abbiamo dato una speciale attenzione alla cura dei dettagli e alla scelta dei materiali – spiega lo chef –. La pietra leccese la fa da padrona e, allo stesso modo, seguendo uno stile minimalista, abbiamo studiato i tavoli, le sedute e il design in generale. Anche questo, oltre alla cucina, è un fattore che ci differenzia molto”.

LA PITTURA NEL PIATTO

Precisione e attenzione ai particolari ma anche tanto colore, proprio in onore del famoso pittore Matisse dal quale il ristorante prende il nome. “Io e Barbara abbiamo sempre amato l’arte e l’artista francese è uno dei nostri preferiti. L’accostamento dei colori vivaci, l’uso della luce che illumina le sue opere e la forza delle differenti tonalità dei suoi quadri ispirano anche la mia cucina e i miei piatti”, racconta Mario. Già, i piatti del Matisse danno pieno merito al suo chef che stupisce tra accostamenti deliziosi non solo in fatto di gusto, ma pure in fatto di cromie: dai pomodori alle melanzane, dalla burrata al pesce freschissimo, dalla pasta e dolci fatti in casa alla frutta. “La creatività richiede coraggio. Ecco cosa diceva l’artista francese – continua lo chef – e pure io seguo questa bella citazione nella mia cucina. Mi piace cambiare il menu, seguo le stagioni e non metto mai indicazioni sugli ingredienti, questo perché qui, al Matisse, la quotidianità fa il suo corso, dal pescato del giorno, ai prodotti dell’orto. Cambio, trasformo, modifico… il menu varia come minimo quattro volte l’anno, a volte anche di più, voglio creare sempre qualche piatto diverso, proprio come fanno i pittori”. Dalle grandi porte a vetro entra la luce calda della Puglia la quale, con il passare delle ore, crea giochi diversi riflettendo sul pavimento; con lo stesso fascino, i lampadari regalano un’atmosfera speciale alla sera e, nella bellezza dell’insieme del locale, si tocca con mano l’l’entusiasmo dello staff cha lavora in cucina e in sala. “Le persone che lavorano con me sono sempre stimolate, le voglio coinvolgere in tutto, parlo con loro e mi piace ascoltare il loro parere, penso sia fondamentale. Solitamente siamo in sette ma, nei periodi estivi di alta stagione, tra cucina e sala, siamo in undici o dodici”. Un bel lavoro di gruppo che trova espressione concreta nei piatti e in un menu che è al 70% basato su piatti di pesce, ai quali si affiancano anche proposte di carne e pure per i vegetariani e per chi ha disturbi di celiachia. “Valorizzo ogni singolo ingrediente che seleziono, anche nella cottura – spiega Mario – ecco perché utilizzo molto il metodo confit e a bassa temperatura; nei miei menu adopero tanti ortaggi e tanti frutti, danno colore, gusto e salute”. Il menu è ricco, ci sono circa 8-9 proposte per ogni sezione, dagli antipasti al dessert, tutte realizzate con cura, tutte con uno stupefacente equilibrio di gusto e con una mise en place degna di un artista. Una cucina che guarda la produzione del territorio e che segue la tradizione con quel tocco di modernità che dà un valore aggiunto anche agli ingredienti più semplici. Fedele alla sua regione anche nei vini, visto che la carta comprende molte etichette pugliesi con alcune che giungono dalle cantine confinanti e qualche bollicina d’Oltralpe. Allo stesso modo anche i fornitori sono quelli “affezionati” che consegnano i prodotti pure da altre parti d’Italia; un occhio di riguardo per i fornitori a Km 0, in primis per il pesce e i formaggi locali. “Mi piace stupire e lasciare un ricordo speciale a tutti i clienti del Matisse… mi ispiro all’arte del pittore ma, alla fine, metto la mia nel piatto”.