Lo chef Riccardo Di Giacinto: Expo, occasione che profuma di business

riccardo-di-giacinto-9873f608

Classe 1976, lo chef abruzzese **Riccardo Di Giacinto** ha aperto il primo ristorante nel 2007 a Roma nel cuore dei Parioli, per poi trasferirsi nel 2012 a due passi da Piazza del Popolo, all'interno del **The First Luxury Hotel**. E non è stato solo un semplice cambiamento di location, perché oltre ad All'Oro, che nel 2010 si è guadagnato pure una stella **Michelin**, qui ha aperto anche lo **0° 300° Cold and Grill Roof Restaurant** che occupa una terrazza con vista panoramica sulla capitale e il **Cocktail bar Misceliamo**.

Riccardo Di Giacinto è...
Uno chef tradizionale, ma contemporaneo: mi rifaccio alla cultura gastronomica classica e la rivisito in chiave moderna. Per esempio, nel nostro All'Oro il concetto dei cappelletti in brodo viene riproposto in modo asciutto, ovvero con il liquido direttamente all'interno della pasta - rigorosamente tirata a mano - , serviti con un cucchiaio forato ideato da me. Non utilizzo né gelatine né addensanti: ad addensare le parti ci pensano le parti più ricche di collagene - ginocchia, muscolo, copertina - messe nel brodo. Lasciato per pochi secondi a temperatura ambiente, il consommé sviluppa una gelatina naturale. Insomma, applico una tecnica naturale dall'effetto sorprendente.

[caption id="attachment_75019" align="alignleft" width="300"]
Da amatrice alla celiachia, mezzelune di Pasta per celiaci fatta in casa, farcita all'amatriciana Da amatrice alla celiachia, mezzelune di Pasta per celiaci fatta in casa, farcita all'amatriciana[/caption]

La fonte di ispirazione per i tuoi piatti?
La ricerca continua in nome della stagionalità. Non solo tutte le settimane dedichiamo almeno tre ore allo studio di nuove tecniche di cottura, ma cerchiamo sempre nuovi fornitori, scegliendoli soprattutto tra i piccoli produttori locali. Per differenziarsi dalla concorrenza è importante selezionare materie prime di qualità ma, al contempo, di nicchia.

Perché hai deciso di aprire accanto al ristorante stellato anche un roof restaurant e un cocktail bar?
Per diversificare l'offerta al fine di accontentare tutti i gusti, mantenendo comunque un progetto coerente. La nostra filosofia si basa su passione, attenzione ai prodotti e ascolto del cliente. Dal punto di vista dell'approccio in cucina, All'Oro ci permette di crescere e di sperimentare in modo creativo, mentre 0° 300° Cold and Grill di valorizzare la materia prima trattandola in maniera semplice. Quanto al cocktail bar Misceliamo, rappresenta un po' il fil rouge delle tre realtà. Oggi il mondo del bere miscelato di ricerca ha moltissimi punti in comune con l'alta cucina, di conseguenza la collaborazione tra chef e bartender diventa un'occasione di arricchimento reciproco, sia per ciò che concerne le tecniche, sia per quanto riguarda le fonti di ispirazione.

Come si conquista la clientela italiana oggi?

[caption id="attachment_75020" align="alignright" width="296"]Pane e marmellata Pane e marmellata[/caption]

Primo, bisogna rispettare il cliente e renderlo protagonista delle nostre attenzioni, evitando di rincorrere le proprie inclinazioni a prescindere dalla risposta del pubblico. Secondo, occorre coerenza. Terzo, è necessario proporre piatti creativi ma comprensibili, per rassicurare anche i clienti più spaesati.

Nel tuo menu c'è spazio anche per proposte vegane e senza glutine...
Sì, per me è una sfida soddisfare il palato di chi soffre di intolleranze o di chi segue una dieta vegana. Ci siamo costruiti una clientela affezionata che torna più volte al mese. E ogni volta proponiamo un menu diverso. Per ridurre al minimo il rischio di contaminazioni prepariamo le ricette per i celiaci in una zona della cucina isolata e attrezzata con pentole e strumenti di lavoro sterili. L'ideale sarebbe godere di uno spazio a parte, ma quasi nessuno in Italia se lo può permettere. Tuttavia, la prova del nove è che i clienti tornano.

Errori e consigli sul tema?
Al momento della prenotazione chiedete se qualcuno dei commensali soffre di allergie o di intolleranze per costruire un eventuale menu ad personam. Inoltre, per evi tare contaminazioni, dovete adottare una serie di accorgimenti in cucina. Attenzione estrema deve essere rivolta alla pulizia, in particolare a quella del piano di lavoro e degli attrezzi. Per la cottura e la preparazione di cibi senza glutine occorre utilizzare pentole, padelle, piatti e stoviglie dedicate. Inoltre, assicuratevi che ogni

singolo ingrediente sia tra quelli permessi e conservate sottovuoto etichettati i vari prodotti.

[caption id="attachment_75021" align="alignleft" width="300"]Capriolo, ricotta, curry e lamponi Capriolo, ricotta, curry e lamponi[/caption]

Come proporre al meglio i piatti vegani e senza glutine?
Inseriteli semplicemente in carta tra antipasti, primi, secondi e dolci, segnalando accanto la loro peculiarità. Diversamente si corre il rischio che vengano concepiti come piatti di serie B, mentre sono realizzati con medesimo amore, attenzione e cura.

Quanto conta il dolce?
È fondamentale, perché chiude il pasto e resta impresso nella mente dell'avventore. Nell'alta cucina oggi la tendenza in atto è di eliminare farina e lieviti, di ridurre gli zuccheri e di puntare su freschezza e acidità. Il che ha senso, perché dopo un percorso di sei o sette piatti è bene evitare di appesantire il cliente con un dolce "troppo dolce". Ma ascoltate sempre la clientela. All'Oro il dolce più richiesto è il Tiramisù, ovvero una meringa sottilissima con un cuore di crema mascarpone, biscotto al caffè e cialda di cioccolato. Non potremmo mai eliminarlo dalla carta!

Veniamo al vino...

[caption id="attachment_75022" align="alignright" width="280"]
Salmone selvaggio, bignè al caprino, estratto di cipolla rossa Salmone selvaggio, bignè al caprino, estratto di cipolla rossa[/caption]

Abbiamo una cantina di oltre 500 etichette. Oltre al contributo del sommelier, Tommaso Bernardo, io stesso mi occupo della selezione dei produttori, che vado a conoscere personalmente. Non si può prescindere dal lavoro e dall'umanità che stanno dietro a una bottiglia, secondo me! Inoltre, proponiamo abbinamenti con birra o sakè. Expo 2015 è un'occasione di business per i ristoratori? Sì, sono sicuro che rappresenterà il Rinascimento italiano. Grazie alla manifestazione mi aspetto un incremento degli affari: dopo aver visitato Milano, gli stranieri sicuramente verranno anche a Roma, a Venezia e a Firenze. Insomma,

Expo2015 è un'opportunità che profuma di business e che bisogna cogliere. Come?

Non esiste una ricetta valida per tutti! Noi lanceremo una linea di prodotti targati All'Oro in collaborazione con un'azienda agricola biologica certificata: sughi, crema di tiramisù, sale aromatizzato e olii.

[caption id="attachment_75023" align="alignleft" width="140"]Ramona Anello e Riccardo Di Giacinto Ramona Anello e Riccardo Di Giacinto[/caption]

Social network, le regole d’oro

Ramona Anello è coraggiosa, allegra, solare. Maître e titolare con il marito Riccardo Di Giacinto del ristorante All’Oro, Ramona si occupa anche dei social media. E dice: «Per essere seguiti su Facebook occorre raccontarsi in modo autentico. Personalmente, alterno post di informazioni ufficiali, come può essere una recensione o un articolo di giornale, a post più personali, per esempio il diario fotografico di una giornata trascorsa All’Oro. In ogni caso, meglio non scrivere tutti i giorni, ma solo quando il contenuto ha un certo valore. E non chiedete di mettere “like” sulla pagina: è del tutto Controproducente.