Articolo di Alex Ziccarelli

Lo Chef Mauro Poddie e la sua coda alla vaccinara

Oggi presentiamo lo Chef Mauro Poddie, Executive Chef presso il Ristorante Caffè Ciampini a Piazza della Trinità dei Monti a Roma, recentemente entrato a far parte dell'Italian Culinary Consortium, fondato dallo Chef Carmelo Carnevale a Londra, Delegazione ICC del Lazio. Etimologo, gastronomo e storico della Cucina Romana dal 1984, si occupa della creazione di menù per la ristorazione dal 1990. Valutatore enogastronomico per il Gambero Rosso e successivamente per Eccellenze Italiane dal 2000, ha conseguito, inoltre, l'Attestazione ALMA nell'agosto 2009 e si occupa, come Chef, di consulenze per la ristorazione dal 2009. Docente e Responsabile Didattico per il personale di cucina per la ristorazione della Scuola Italiana di Enogastronomia e Management del gruppo "Eat Sardinian" dal 2016 ed anche ideatore in Roma di Corsi di Formazione Personale di Cucina per Ristorazione "in situ" dal 2020. Infine, anche un Master come "Maestro dei Primi Piatti Italiani". Ed ora una piccola intervista con il nostro Chef Mauro Poddie: "Di fronte a voi, proprio lì dove finisce la strada si vede la mia casa", precisa il nostro Chef, forte della sua appartenenza a un quartiere, il Testaccio, dove le persone si conoscono ancora per nome e il senso del vicinato è riuscito a mantenere intatto l'originario spirito popolare. Nel XX rione di Roma, stretto tra l'Aventino e il Lungotevere, non solo perché lo dicono quelli che ci vivono, ci si sente più romani degli altri, perché è qui che batte "er core" di Roma. Qui, dalla terrazza del ristorante Consolini, si gode di una bella vista del Testaccio, che spazia dalla sagoma verde del vicino Lungotevere, ai palazzi costruiti agli inizi del Novecento per il ceto operaio, divenuti ben presto prototipi di una nuova concezione di edilizia popolare, fino agli stabili borghesi di Piazza dell'Emporio e Via Marmorata destinati ai gerarchi fascisti. Il nostro Chef Mauro Poddie è un uomo che ha tante storie da raccontare, sempre con grande cordialità e una squisita ospitalità. Dalle sue parole trapela la fierezza per il suo pluriennale percorso professionale come tecnico di azienda di pubblico servizio: "Il mio lavoro di ingegnere mi ha insegnato a valorizzare il lavoro di squadra ma anche la tenacia per cercare di rendere prevedibile e risolvibile ogni imprevisto", ci dice. "Sono felice di aver lasciato un lavoro pesante ma gratificante, mi sento un uomo fortunato", aggiunge con orgoglio. Da poco pensionato, ha studiato e si è specializzato come Expert in HACCP ed Expert in Gastronomia presso l'ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana fondata da Gualtiero Marchesi. Oggi lo Chef Mauro coltiva appieno la sua passione per la cucina, particolarmente per quella romana, sviluppatasi nel corso degli anni, di pari passo con il suo lavoro. E' diventato così Valutatore Enogastronomico presso il Gambero Rosso prima e per Eccellenze Italiane poi. Il suo amore per la cucina però è intimamente legato al Testaccio, il quartiere che oggi è sinonimo della tradizione gastronomica popolare romana. Ci racconta la storia della vecchia Trattoria testaccina portata avanti da sua nonna Augusta. Questa, precisa, era una delle prime osterie ai piedi del Monte Testaccio, il cosiddetto "Monte dei Cocci", dove si inventavano ricette e si creavano piatti che sono diventati, nel tempo, veri capisaldi della romanità. Gli ingredienti base, gli scarti della macellazione, dalla coda alle interiora, venivano dati come aggiuntivo di paga ai lavoratori del vicino mattatoio. I "Vaccinari" o

“Scortichini”, come li chiamavano, attraversavano la piazza e portavano all’osteria di fronte la loro “parte della paga data in natura”, per farsela cucinare e poterla mangiare sul posto insieme ai compagni di lavoro. Così sono nati piatti come la "picchiapò" e la coda alla vaccinara. Forte della convinzione che ogni crisi può diventare un momento di innovazione e rilancio, lo Chef Mauro ci parla di una sua idea nata nel periodo del Covid: parliamo del 2020 e i ristoranti erano chiusi al pubblico, i ristoratori si trovavano dinanzi al dilemma di dover necessariamente dare una continuità alle loro attività, accumulando costi senza però poterli compensare con adeguati guadagni. “Stando a casa per la pandemia”, ci dice, “iniziai ad organizzare corsi di cucina e formazione del personale nei ristoranti stessi, basandomi sull'esperienza iniziata nel 2016 con i corsi promossi dalla Scuola Italiana di Enogastroniomia e Management del gruppo EAT-SARDINIAN”. L’idea si rivelò come nuova fonte di guadagno per gli esercizi oltre alla possibilità di ottenere una qualificazione e a tenere al tempo stesso allenato il proprio personale di cucina. Lo Chef Mauro ha da sempre una sua filosofia di cucina che deriva dalla precisione generatasi nella sua precedente esperienza lavorativa. Non controlla solo il piatto pronto, esamina attentamente il modo di cucinarlo, iniziando dalla pulizia della cucina agli ingredienti per realizzarlo. Per valutare correttamente la qualità di un ristorante chiede di poter esaminare i "piatti strategici o i piatti chiave", come usa chiamarli e, poi, "un piatto di spaghetti cacio e pepe è sì un piatto semplice ma la sua composizione dipende dalla qualità e dalla scelta di ogni singolo ingrediente, sapientemente assemblato con le dovute ed appropriate tecniche". “Le mie precedenti esperienze lavorative”, ci dice, “mi hanno insegnato che il lavoro di squadra è fondamentale come decisiva risulta essere la figura di un leader perché’’, continua, sottolineando le parole con la passione e determinazione che lo contraddistinguono, “per ottenere risultati eccellenti, si deve partire prima dalla formazione di ogni singolo componente per poi raggiungere la coesione di tutto il team". E ancora una volta è proprio la sua precedente esperienza lavorativa ad avergli insegnato quanto è decisivo informarsi e tenersi aggiornati. Come nel campo dell’ingegneria, anche in cucina l'imprevisto non può e non deve ostacolare il compimento dell’opera: "Si può usare anche un bicchiere capovolto per spremere un limone se lo spremiagrumi elettrico non funziona". ‘’Insomma’’, conclude Mauro, "io amo lo stile ariostico”, nominando Ludovico Ariosto, il poeta, commediografo, funzionario e diplomatico italiano, “che ha saputo raccontare tante storie, rispettando la loro varietà e tornando su ciascuna di esse per arricchirle quando lo riteneva necessario’’. Lo Chef Mauro Poddie trasforma i suoi racconti professionali in passioni creative, parla con entusiasmo delle sue vecchie e nuove avventure professionali definendo se stesso un "curioso delle vere origini”. "Io nasco gastronomicamente parlando, come etimologo, perché in me è sempre vissuta la passione per la ricerca delle origini e delle radici di tutte le cose, studiando e verificando con i racconti degli anziani e con ricerche anche su antichi testi originali, tra l’altro anche quelli conservati presso l’Archivio di Stato’’. Da questa passione sono nati i suoi corsi di “Etimologia della cucina” in particolare romanesca. “Oggi c’è la tendenza a rivisitare i piatti ma’’, ci precisa, “questo è solo possibile se se ne conosce esattamente l'origine”. "Amo il Testaccio perché qui ho potuto scegliere e realizzare i miei sogni" dice lo Chef Mauro, ricordando che questo è il quartiere per eccellenza della cucina romana. Dalle sue radici nascono le future sfide, tra le quali spicca il progetto di creare una scuola regionale di formazione in cucina per la quale ne ha già presentato il percorso e i relativi contenuti. •Ed ecco una delle tante ricette classiche del nostro Chef Mauro, una di quelle che rispecchiano la sua romanità ed uno dei più antichi piatti della tradizione: la coda alla vaccinara, la cui invenzione viene comunemente attribuita all’Osteria Checchino dal 1887. L’intuizione della Sora Ferminia, figlia dei fondatori del locale, fu di introdurre nella ricetta un ingrediente inizialmente tenuto segreto e solo dopo molto svelato ai clienti: il cacao amaro. *Ingredienti: 1 coda di manzo da 1,200 kg - 1 costa di sedano - 1 cipolla tritata media - 1 testa d’aglio a spicchi - guanciale 150 g - olio extravergine d’oliva q.b. - polpa di pomodoro 1 kg - vino bianco 300 ml - pinoli 1 cucchiaio - uva passa 1 cucchiaio - sale q.b. - pepe q.b. - chiodo di garofano 4 - cacao amaro in polvere 2 g. *Preparazione: lavate ed asciugate la coda e tagliatela a pezzi grossi. Rosolate i pezzi di coda nel guanciale tritato con 3 cucchiai di olio, quindi aggiungete la cipolla, l'aglio, i chiodi di garofano, il sale e il pepe. A questo punto aggiungete il vino bianco secco e fate cuocere per circa 15 minuti. Quindi unite al tutto la polpa di pomodoro e cuocete la carne per almeno 3 ore a fuoco lento, facendo sempre in modo che i pezzi siano ricoperti di salsa fino a che la carne quasi si staccherà dall'osso. Se si asciuga troppo aggiungete un pò d’acqua. Quando la carne sarà quasi cotta, pulite, tagliate e sbollentate il sedano per un minuto o due, quindi cuocetelo con un pò di salsa della carne, aggiungendo i pinoli, l'uva passa ed il cacao. Fate bollire la salsa per qualche minuto. Una volta cotta, aggiungete la salsa di sedano alla carne e servite caldo in tavola.

ROMA
World
TROFEO DI PIZZA ROMANA
"RITORNO ALLE ORIGINI"
III° EDIZIONE
29 - 30 AGOSTO 2022
Giudice
Mauro
Poddie