

Brevettare i paccheri?

Intervista ad Alfonso Iaccarino, tre stelle Michelin

Quando sei uno dei rari ristoratori italiani che può vantare una lunga consuetudine con le tre stelle della Guida Rossa Michelin, non hai di certo bisogno di altra pubblicità. Il tuo prestigio è tale che può capitarti perfino di essere cercato come testimonial per una famosa carta di credito.

È la verità. Succede. È successo, per esempio, ad Alfonso Iaccarino: quello del “*Don Alfonso - 1890*” di Sant’Agata sui due Golfi, splendida perla della cucina nazionale e punta di diamante della ristorazione del Mezzogiorno.

Immersa nella stupefacente bellezza della penisola Sorrentina, con vista su Napoli e il Vesuvio; vista su Capri e, più in là, su Ischia e Procida; vista sulla fantastica costiera amalfitana: Sant’Agata domina uno scenario indicibile. E se questo apprezzabilissimo ingrediente può aver dato una mano, tuttavia da solo di sicuro non è bastato a dare al “*Don Alfonso - 1890*” la straordinaria e meritatissima notorietà internazionale di cui invece gode.

Allora qual è la chiave del suo successo? La tradizione? La tradizione, sì. C’è quel “*1890*” messo lì, con orgoglio, proprio per rivendicare una lunga tradizione familiare: Don Alfonso non è l’Alfonso Iaccarino che mi accingo ad intervistare, ma il nonno, che a Sant’Agata aprì un albergo presto frequentato dal jet set dell’epoca (meglio, della Belle Epoque...).

Famiglia di albergatori, dunque: per i quali la ristorazione era un corollario. Ma la tradizione c’entra, altroché. Per due buoni motivi, che lui sintetizza così: “*Ho sempre avuto come insegnamento di vita, da mio nonno e da mio padre, un grosso rispetto per il mio territorio. E mi sono sempre impegnato a far sì che le materie che questo territorio produce fossero valorizzate e valutate per il grande valore che hanno*”.

Insomma, una vera passione per le ricette tradizionali, a partire dalle più semplici, sempre da realizzare con prodotti genuini, Alfonso Iaccarino ce l’ha nel sangue. Ma la strada del suo successo è anche frutto di una intuizione. E da questa intuizione prende avvio l’intervista.

Cominciamo da questo: come ha fatto a dare celebrità ad una cucina che lei vuole prima di tutto tradizionale?

“*Io ho capito negli anni ’80 che qualcosa attorno a me stava cambiando: in un mondo di pubblicità e di multinazionali, la gente mangiava quello che facevano mangiare giornali e tv... Arrivava la Coca Cola in lattina, arrivavano i Mc Donald...*”.

La globalizzazione del gusto, insomma. Alla quale lei non si è arreso. Perché?

“Oggi abbiamo questo problema: se vogliamo vivere bene ed a lungo, dobbiamo alimentarci in maniera corretta. Che non vuol dire consumare prodotti di gran lusso, ma alimentarsi con cibi genuini prodotti restando alla larga dalla chimica, dagli inquinamenti. Prodotti possibilmente biologici”.

Come quelli che lei stesso produce nella sua azienda, mi pare?

“Come quelli che mi procuro presso una moltitudine di piccole imprese agricole e che adesso produco anche io nella mia azienda, alle Peracciole. Prenda l’insalata, ad esempio. Chi ne coltiva in quantità industriale, per stare sul mercato deve sostenere certi costi: non gliene importa niente se bisogna mettere più fosfato, più pesticidi, più erbicidi. Alle Peracciole, per fare un’insalata senza usare la chimica ci vogliono due mesi: cioè un mese di più di quanto se ne impiega per una cultura normale. Ora, vede, è vero che la gente deve pur mangiare, ma è pure vero che vuole mangiare in modo corretto: in assenza di grassi, magari anche con meno proteine animali...”.

Le sue raffinate ricette vegetariane?

“Guardi che sono vecchie ricette, antichi modi di assolvere egregiamente la funzione alimentare. Hanno secoli di storia. Quando ho cominciato sembravano una novità, una stranezza, una scommessa bizzarra: oggi le stanno recuperando un po’ tutti. Senta questa: recentemente mi sono preso una vacanza con la mia famiglia e siamo stati in Messico. Ceniamo in un ristorante italiano di gran classe, uno di quelli che stanno andando a sostituire i grandi ristoranti francesi del passato. Sul menu, a sorpresa, vedo proposti i paccheri di Gragnano con pomodoro e basilico. I paccheri di Gragnano, capisce? Un tempo era la pasta dei nostri militari, adoperata nelle mense delle caserme giorno sì e giorno no, forse per la sua voluminosità... Bene, torno a Sant’Agata e, negli autogrill sull’Autostrada, vedo in vendita... i paccheri di Gragnano. A cena da amici, a Roma, la signora ci propone tutta felice... i paccheri di Gragnano. Alla matriciana. Beh, sa che le dico? Quando ho iniziato negli anni ’80 a far conoscere al grande pubblico questa specialità fatta semplicemente con semola di grano duro ed acqua sorgiva dei nostri Monti Lattari, non so, avrei dovuto brevettare la ricetta per una lira al kg: oggi viaggerei con l’aereo personale!”.

E si perderebbe la soddisfazione di vedere i suoi paccheri sulla cresta dell’onda. Ho verificato, sa? Solo su Internet, il motore di ricerca mi ha dato 165 pagine – dico, centosessantacinque! – che parlano dei paccheri: un segnale di sorprendente successo della gastronomia artigianale.

“Ha capito? Questo è uno dei prototipi di sviluppo inerenti il territorio. Un paese moderno deve dare ricchezza a tutti. Se noi siamo succubi delle multinazionali, facciamo arricchire poche persone. Distribuendo la ricchezza in questa maniera, si favorisce lo sviluppo: sarebbe una forma bellissima anche per lo sviluppo meridionale. Se si favoriscono i prodotti tradizionali del territorio,

quelli DE.CO., si fa sì che si possano sviluppare una miriade di imprese che oggi non hanno prospettiva.

Io ho avuto una sola esperienza con una grossa multinazionale svizzera: dopo un anno ho dato le dimissioni perché non mi si confaceva. Ero stato preso per far sviluppare qualitativamente l'azienda. Mi avevano detto: "Facciamo mangiar bene anche con la grande quantità che è distribuita sul mercato". Ma ho presto capito che volevano solo usare la mia immagine e, da persona che si ritiene per bene, che crede in valori più importanti che il denaro, ho dato le dimissioni".

Ha fatto cenno alla DE.CO...

"Sì, la certificazione comunale. Negli ultimi tempi sono stato molto vicino a Luigi Veronelli, che si è impegnato moltissimo per la DE.CO.. Io credo che essa possa essere un veicolo per far star meglio la gente".

Anche l'ANCI ha guardato con interesse al progetto della DE.CO: che però, secondo me, ha alcuni punti deboli. Intanto andrebbe contro le normative comunitarie. Peraltro vi sono già molti altri generi di denominazioni tutelate, e si corre il rischio perfino di inflazionarle. Ma soprattutto c'è il problema di gestire i controlli. Non trova?

"Non ha torto. È vero: le modalità di rilascio della certificazione sono un problema serio della DE.CO., il suo vero punto debole. Chissà – e sorride – forse si dovrebbe immaginare che un Comune del Trentino vada a fare la certificazione in Sicilia, e viceversa... Sono poi d'accordo con lei che esiste anche una certa inflazione di marchi e di denominazioni".

Oggi l'ANCI, con *Res Tipica*, punta invece fortemente sul marketing territoriale: le città d'identità, i percorsi turistico-enogastronomici... Che ne pensa? In generale, come imprenditore di successo in questo settore particolare che è la filiera agroalimentare, che esperienza ha con i Comuni e con gli amministratori locali?

"Inizialmente ho trovato grosse difficoltà. La gente è abituata all'assistenzialismo: è una mentalità che ancora sopravvive, in Italia. Quando ho cominciato, i responsabili delle amministrazioni locali avevano pratiche clientelari. Così, per troppo tempo non si è fatto proprio niente per valorizzare i prodotti del territorio con delle norme e delle politiche adeguate. C'è per esempio il disciplinare dell'olio DOP della penisola Sorrentina che, a mio parere, è un vero obbrobrio. Non possiamo prepararci ad un prodotto che andava bene 10 anni fa! Nel frattempo, i requisiti di un buon olio sono cambiati moltissimo. A quel tempo tutti mi sono stati contro perché volevo cambiare le cose. Il fatto è che intanto, su una selezione realizzata in tutto il Mediterraneo, l'olio che io produco è stato premiato come uno dei cinque migliori ed ora tutti stanno cercando di emularmi, di cambiare quello che hanno fatto fino a pochi anni addietro. Ma i guai ormai sono stati fatti: non è facile

cambiare. Occorre una nuova mentalità, un approccio all'altezza dei passi che nel frattempo si sono compiuti anche, ad esempio, nel campo della degustazione”.

Pessimista?

“No, assolutamente. In agricoltura adesso si affacciano i giovani, magari anche laureati, e questo è positivo”.

Ciò vale per imprese e professionisti. Ma per gli amministratori pubblici?

“Si sta cambiando anche là. A livello regionale c'è una grossa apertura mentale. Le dico una cosa: nel 2003, in un anno che, come lei sa, è stato davvero per tutti difficilissimo, lo sviluppo dei prodotti agroalimentari della Campania è aumentato del 20%. Si sta centrando l'obiettivo. Sa perché? Perché i politici stanno cambiando il loro approccio ai problemi. Giovedì partirò con l'assessore regionale all'agricoltura per fare con lui un giro in Francia e visitare delle realtà molto apprezzabili. Fino a pochi anni fa era impensabile che un assessore si prendesse un imprenditore piccolissimo come me – agli effetti di fatturato io sono nessuno – per aiutarlo a capire. Mi ha detto: “Mi devi far vedere e comprendere in concreto quello che tante volte mi spieghi”. E andiamo lì dove esistono realtà davvero interessanti, importanti, che possano fargli capire quali sono le linee da intraprendere: andiamo assieme a visitare quello che secondo me è un modello possibile per progettare il piano di sviluppo per i paesi del nostro entroterra, per dare robustezza alla filiera gastronomico-turistica di questi paesi che oggi hanno ancora difficoltà a trovare dei sistemi di economia funzionante. Questo dovrebbero fare anche le autorità comunali, ma...”.

Ma?

“Guardi, è un momento magico per i nostri prodotti che girano attorno all'alimentare. E lo dobbiamo gestire con intelligenza. Se facciamo i furbi, siamo fregati. In un mondo globale, dobbiamo essere competitivi. Se non siamo competitivi per qualità, per prezzo, per tutte queste cose, purtroppo la nostra crescita diventa sempre più magra. Oggi la penisola Sorrentina, in un momento in cui il turismo poteva avere una crisi grave, invece – grazie alla ristorazione che è cresciuta moltissimo, grazie ai prodotti locali che sono cresciuti moltissimo – ha retto l'impatto. Si è lavorato nella maniera giusta. Vale per me, che ho fama internazionale; ma vale per tanti piccoli imprenditori attorno a me che questa notorietà non ce l'hanno. Prima ero da solo, ora c'è gente che viene a chiedere consiglio. Si è messo in movimento un meccanismo virtuoso. La gente ha capito che la soluzione è questa. I vantaggi, anche commerciali, si sentono e gli operatori sono portati a questo modo nuovo modo di vendere, di porgere i prodotti alla clientela”.

Sul fronte delle imprese, dunque, buoni segnali. Mi sembra di capire che c'è un 'però' e che questo 'però' riguarda gli amministratori pubblici. È così?

“Al nord già avviene che la politica si avvicini all'imprenditore, lo ascolti, gli chieda cosa serve per migliorare le cose. E l'imprenditore risponde. Da noi purtroppo il politico va per i fatti propri: se stanno preparando un progetto di sviluppo, non ti vengono a chiedere pareri. Bisogna essere molto più vicini a chi lavora sul campo, a chi ha costruito qualcosa dal niente e i risultati li ha avuti. Ecco, anche a livello comunale occorre maggiore senso democratico”.

Insomma: è critico. Ma ottimista.

“Certo! Dobbiamo solo essere seri e corretti, perché con la serietà e la correttezza si ottengono i risultati. Se ci si vuole subito arricchire, si raggiungono traguardi precari, fittizi. Per arrivare bisogna dare: se non si dà, non si ottiene. Ma ci mancherebbe! Bisogna essere ottimisti. Gli italiani sono un grande popolo, un popolo che reagisce, non si fa passare la mosca per il naso”.

È tutto?

“No... Senta... C'è ancora una cosa”.

Prego, dica.

“Il nostro è un grande Paese, le ripeto. Però è anche un Paese che dimentica presto. Io sono rattristato perché, verso colleghi che sono avanti con gli anni e hanno fatto tanto per darci lustro, è mancato quel rispetto che si usa altrove. Parlo di Gualtiero Marchesi. Quando si fa il suo nome, adesso, c'è sempre chi dice una parolina... Ha avuto molto più rispetto in Francia che da noi. Non è giusto, non è corretto. Risultati, così, se ne ottengono pochi. Bisogna aver riconoscenza per chi ha fatto. Ecco. Questo volevo dire”.