bubble's

Bubble's Italia s.r.l.

Chef per vocazione o per caso? Assaggiate una delle straordinarie "paste" con cui Nicola riesce a sedurre il vostro palato armonizzando i sapori della Calabria con quelli delle Puglie, e non avrete più dubbi. E vi verrà un brivido nel pensare ai piatti non solo "paste", ovviamente! che vi sareste persi se, all'annuncio "Ragazzo cerca lavoro, purché serio" messo su un giornale torinese da sua madre, avesse risposto un imprenditore edile o un idraulico. Fortunatamente le cose andarono diversamente e, a proporre un lavoro al ragazzo di allora, furono i Fratelli Ansaldi, la cui Tavola calda a pochi passi dalla stazione di Porta Nuova a lungo fu un sicuro porto *gourmet*: sia per chi doveva consumare un pasto veloce, sia per chi cercava i gusti essenziali di piatti che sapevano di casa e che, a breve, avrebbero finito col diventare introvabili.
Fu in queste cucine che, appena quindicenne, Nicola incontrò il mondo dal quale ben presto sarebbe stato sedotto e dei cui segreti si sarebbe velocemente impadronito. Ma per farlo gli toccò partire dal basso: lustrando piastrelle, sgrassando pentole, la-

di Piergiuseppe Bernardi

L'Osteria de il Nanetto

La nuova sfida di Nicola di Tarsia

Piatti nel cui tratto raffinato si continua a respirare la tradizione della grande cucina italiana, serviti in sale in cui a risuonare è la storia del più antico setificio d'Europa.

After learning the secrets of Italian cuisine through a difficult path that led him from washing pots in a "diner" to collaborating with starred chefs of the caliber of Gianfranco Vissani, that fourteen-year-old boy "looking for any serious job" turned himself into a talented chef. Appreciated for the elegant strength of his dishes, after the success of the "Berbel" in Turin, Nicola Di Tarsia is now engaged in a new challenge: making the powerful flavors of his cuisine resonate in the evocative spaces of the oldest silk factory in Europe.

vando piatti. Forse, però, proprio questa "basica" esperienza di cucina, vissuta lontano da un futuro che avrebbe visto i cuochi trasformarsi in chef e i ristoranti essere considerati come "templi del gusto", gli consentì di innamorarsi di quello che sarebbe divenuto il suo lavoro. Scoprendo, nel silenzio dei tempi lunghi trascorsi dietro le quinte, tutte le mille sfaccettature di una professione che va ben al di là della creazione di un piatto ammaliante o di una *mise en place* capace di stupire coloro che, sopresi, la vedono arrivare in tavola.
Senza i cinque anni dai Fratelli Ansaldi, senza il servizio militare alla "mensa ufficiali", senza i ruoli sottotraccia nei ristoranti stellati torinesi e non, Nicola non sarebbe probabilmente quello che oggi è. E che il tono della sua voce e i suoi occhi riescono a trasmettere mentre si muove con piglio sicuro nella cucina e nelle suggestive sale della sua nuova sfida: il seicentesco Filatoio rosso di Caraglio, il più antico setificio esistente in Europa, oggi ricuperato in chiave museale e, da non molto, apertosi alla ristorazione di eccellenza proprio con l'Osteria de il Nanetto guidata da Di Tarsia. Ed è qui che il ragazzo quattordicenne alla ricerca di un lavoro qualsiasi, più tardi divenuto uno chef tanto apprezzato da essere chiamato a collaborare con Gianfranco Vissani e avere alla sua tavola Gualtiero Marchesi, ha deciso di portare l'esperienza torinese del suo Berbel.

Inutile dire che il "Berbel", primo ristorante tutto suo aperto nel 2009, gli è rimasto nel cuore. Lo si sente quando ne parla e lo racconta come lo spazio nel quale, dopo aver a lungo gestito il *banketing* di Del Cambio a Torino e aver fatto esperienza in realtà ristorative italiane di primo livello, ha potuto coronare il suo sogno: "È lì, in quei luminosi locali di via san Domenico, che ho avuto modo di esprimere, rispondendone in prima persona, tutto quello che avevo fatto suo e metabolizzato del mondo della cucina. Ed è al Berbel almeno per il momento che ho potuto trasmettere a chi si sedeva alla mia tavola la mia idea di cucina e tutta quella 'cultura della ristorazione' che avevo appreso dal basso e sul campo attraverso un'esperienza che, al di là della fatica e dei momenti di difficoltà, ripeterei senza esitazioni". Proprio questa "cultura della ristorazione", la si sente innanzitutto nei gusti e nei sapori dei piatti che arrivano sugli eleganti tavoli tovagliati della sala dell'Osteria de il Nanetto: dal crudo di pesce e crostacei evocativo di sapori mediterranei alla deliziosa vitella in purezza con gaspacho e Castelmagno, dagli spaghetti con gamberi rossi e mozzarella di bufala Caseificio Moris di Caraglio all'intrigante risotto con rombo papaya e peperoncino, dalla "superbe" versione del piccione arrosto con hamburger di fois gras alla ricciola in plancia con animella mandorle e melanzane alla scapece, dal divertente "fico e fico" tutto da scoprire al caramellato lingotto al mou con sale, pepe e granita all'uva fragola. Tutto guidato da un preciso filo conduttore: quello di una smisurata passione, sostenuta però da una grande tecnica affinata nel tempo. Difficile dire oggi, a pochi mesi dall'apertura, quale sarà il futuro dell'Osteria de il Nanetto. Quel che è certo è che, nei piatti che si mangiano in questi suggestivi spazi ricchi di una storia incentrata sul duro lavoro legato alla cultura del baco da seta, si respira qualcosa della storia della cucina italiana e del successo che essa ha saputo conquistarsi in un mondo a lungo dominato dai francesi. È questa tradizione che Nicola ha introiettato, restituendola in una chiave personalissima nella quale la forza dei sapori e la capacità di tenerli sotto controllo trasmettono qualcosa del carattere di chi in quella tradizione è cresciuto, sapendosene poi emancipare grazie a un non comune estro creativo. Lo stesso che si intravvede nel sorriso, a un tempo caldo e burbero, di uno chef non per caso: Nicola di Tarsia.