

Vincenzo Volpe

Storia di uno Chef



Mi chiamo Vincenzo Volpe, ho 34 anni e sono lo chef del ristorante agriturismo Toscana Fair di Pistoia.

Attualmente vivo a Monsummano Terme un piccolo comune della Val di Nievole (Pistoia) con mia moglie Manuela e le mie due figlie Lara e Giulia.

Sono nato in Germania il 29 marzo 1982. Provengo da una famiglia modesta, di origine lucana. Mio padre Giuliano, operaio, nel tempo libero si prende cura dell'orto e di un piccolo oliveto, e mia mamma Felicia, casalinga, si è sempre diletta in cucina facendo pane, pasta fresca, conserve e tanto altro.

Della Germania in realtà, ricordo ben poco, in quanto all'età di due anni con i miei genitori e mia sorella ci trasferimmo in Italia, in un paesino toscano di nome Monsummano.

Ed è a Monsummano che ho frequentato le scuole dell'obbligo e ho deciso, giovanissimo, di dedicarmi all'ambito della ristorazione, iscrivendomi all'Istituto Alberghiero di Montecatini Terme dove mi sono diplomato nel 2002

Il primo approccio con il mondo del lavoro è avvenuto abbastanza presto. Avevo appena cominciato la scuola alberghiera, quando in una trattoria vicino casa cominciai ad imparare l'arte del pizzaiolo. Era il 7 gennaio 1997, avevo 14 anni e la benché minima idea di cosa volesse dire lavorare, figuriamoci in un ristorante.

Ricordo che il mio babbo mi accompagnava e pazientemente mi veniva a riprendere alla chiusura ogni sera.

Di lì a qualche mese strinsi amicizia con un gruppo di ragazzi che faceva pizza acrobatica. Unirmi a loro mi sembrò il massimo. Avevo 15 anni, la mattina andavo a scuola e la sera giravo per le pizzerie della zona a lavorare. Mi appassionava così tanto fare le pizze, che ho cominciato a fare i primi concorsi sia di pizza classica che di pizza acrobatica.

Trascorso qualche anno, la scuola comincia a darmi nuovi stimoli e a 18 anni lascio la "carriera" da pizzaiolo per dedicarmi più approfonditamente alla cucina .

La prima vera esperienza da cuoco l'ho avuta al "Castagno di Pierangelo" di Pierangelo Barontini a Piteccio, piccola e amena frazione della montagna pistoiese.

Il ristorante dista 40 km da casa mia e io lo raggiungevo ogni giorno con la mia moto appena comprata con i soldi guadagnati col mio lavoro.

Ricordo che mi pagavano 400 mila lire al mese e io li spendevo solo di benzina per arrivare lì. Ma non mi importava. Era un posto molto bello e per la prima volta non sentivo parlare solo di bistecche, branzini all'isolana o fritto misto.

Gli argomenti in cucina erano stelle Michelin, Luigi Veronelli, marinature, bassa temperatura, sottovuoto e così via.

La voglia di imparare era tanta e il lavoro non mi spaventava.

Tappa fondamentale per la mia crescita fu arrivare alla Locanda delle Tamerici a Marinella di Sarzana.

Il mio primo ristorante stellato, l'inizio di un sogno.

Chef patron Mauro Ricciardi, uno di quelli che le cose non le manda a dire e ogni parola è legge.

Il ristorante era sulla spiaggia e in cucina il caldo era pesante, anche il lavoro incalzava; lo

chef era decisamente esigente. Ma ero innamorato di quel posto: pesce freschissimo, tanta tecnica e una lezione che ancora oggi porto con me: "è inutile sapere tante ricette se non si hanno le conoscenze tecniche per poterle evolvere". Prima si studia cosa succede in una pentola (anche con nozioni chimico fisiche) e, poi, si comincia a cucinare.

Un po' come nella musica: prima si impara a solfeggiare e poi a suonare.

Fu esperienza ricca e proficua e nel frattempo completai anche gli studi.

Poi arrivò luglio, con la maturità alle spalle e un posto da Arnolfo a Colle val d'Elsa: al solo pensiero non dormivo per l'emozione e la gioia.

I proprietari di Arnolfo, i fratelli Trovato sono riusciti a creare un vero e proprio angolo di paradiso del gusto e dell'accoglienza. Oltre che di cucina, si parla di architettura, di design, di artigianato. Scoprii un mondo che andava oltre ogni mia aspettativa.

Furono 18 mesi molto intensi, con alti e bassi.

Durante quel periodo partecipai anche al concorso come "miglior risotto dell'anno Riso Gallo" e a gran sorpresa fui uno dei finalisti.

Già quando ero alla Locanda delle Tamerici gli input erano chiari "quello che non sai lo impari".

Avevo già cominciato a comprare qualche libro di cucina, ma mi rendevo sempre più conto (come diceva il prof Antonino "comincerete a studiare veramente fuori da scuola") che se volevo saperne di più, dovevo studiare e approfondire. Ancora non immaginavo come questo mio semplice desiderio di conoscenza, si sarebbe trasformato in una vera e propria

ossessione per i libri (ad oggi conto 300 titoli).

Terminata l'esperienza Toscana, arrivai a Trebbo di Reno, piccola frazione vicino Bologna. Qui ci sono i fratelli Leoni al ristorante il Sole, un ristorante sul lungo Reno, con una Stella Michelin.

Lì il legame con il territorio è fortissimo, e cominciai a capire cosa significa "senso di appartenenza".

I fratelli Leoni gestivano anche una scuola di cucina dove cominciai a prendere i primi contatti con quello che è l'insegnamento tecnico pratico dell'arte culinaria.

Come dicevo, a Il Sole il rapporto con il territorio è molto forte, ma anche la sperimentazione è attiva e attenta alle nuove tendenze. Sempre più mi convinco dell'importanza della ricerca e della continua evoluzione.

L'Emilia mi è piaciuta subito molto, soprattutto per il forte legame con i motori.

Dopo qualche mese, conosco un venditore interno allo stabilimento Ducati. Finalmente riesco ad acquistarne una.

Sembravo mia figlia di 5 anni quando le dico che la porto ai gonfiabili, solo che io avevo 22 anni. Uscire in sella alla tua moto preferita, dopo aver fatto il tour aziendale e del museo è un'esperienza sensazionale.

Le moto, insieme alle auto, sono ancora ora una delle mie passioni più grandi.

Comincio a partecipare a raduni e a visitare musei di auto sportive(con una superbike italiana puo sembrare anacronistico ma la vita ti sorride un po di piu) e ogni occasione è buona per uscire e farsi un giro.

In quel periodo conobbi mia moglie Manuela che al ristorante venne assunta per occuparsi dei vini. Insieme ci trasferimmo al ristorante le Robinie nell'oltre Po Pavese da Enrico Bartolini, per

circa sei mesi in attesa dell'apertura del nuovo ristorante a Pistoia, dove saremo impegnati entrambi.

Con Enrico, anche se breve, fu un'esperienza molto formativa, in quanto compresi che la comunicazione è fondamentale come il cucinare stesso.

Il ristorante era molto bello, immerso tra le colline e i vigneti (proprietà di Aldo Coppola). Facevamo una cucina molto innovativa e interessante, tanto che non tardò l'arrivo della stella michelin.

Ormai siamo a fine dicembre 2006, io e Manuela siamo stati coinvolti in un progetto molto ambizioso. A Pistoia aprirà il ristorante Aoristò dove saremo impegnati attivamente entrambi.

Il posto è molto bello, al terzo piano in un palazzo del centro storico, la vista è bellissima e il menù è un concentrato di tecniche e materie prime da tutto il mondo.

Io sono il secondo chef, ma in realtà mi occupo dei menu, della spesa, delle ricette e dell'organizzazione della cucina. Come chef c'è Massimo Neri, conosciuto al Castagno di Pierangelo qualche anno prima.

Sfida ardua e azzardata, cucina ricercata e particolare, fortissimo il legame con l'arte, tanto che in sala si alternano mostre di arte contemporanea, anche di rilievo internazionale come Michelangelo Pistoletto, Anish Kapoor, Loris Cecchini ed altri.

I risultati non tardano ad arrivare, le guide gastronomiche cominciano a notarci e ricevo anche un riconoscimento dall'istituto alberghiero per i risultati ottenuti in ambito lavorativo.

Nel frattempo mi sposo, siamo già nel 2010 e un anno dopo nasce Lara.

Come molte volte accade, quando le cose sono troppo belle, finiscono. Così l'Aoristò chiude.

Non nego le lacrime versate e il vuoto ancora da colmare del tutto, ma bisogna andare avanti, così nasce l'idea di aprire un piccolo ristorante in centro storico a Pistoia.

Nasce Liberamente è il 2012, io con altri due soci entriamo a gamba tesa in quella che è la tranquillità cittadina. L'apertura avviene ad agosto e alla presentazione della guida dell'Espresso di novembre siamo già presenti.

Ma come si sa, "le società si fanno dispari e in tre si è troppi" e ancor prima di compiere l'anno di attività esco dalla società.

Siamo quasi ai giorni nostri, aprile 2013, vengo a conoscenza che al vivaio Mati hanno appena aperto un nuovo ristorante il Toscana Fair, e che stanno cercando un cuoco.

Sono psicologicamente a terra, un po' frastornato e giù di morale, provo a portare il curriculum.

Il posto è molto bello, sito all'interno di un vivaio centenario, proprio alle porte della città.

Da quel giorno sono passati già tre anni e tante cose sono cambiate. Avevo voglia di trovare un posto che mi proponesse un progetto da portare avanti, così da crescere anche come persona.

Oggi lavoro attivamente al progetto "Toscana Fair" (mi piace chiamarlo così perché non è solamente un ristorante ma come dice il nome "Fair" è una fiera di attività correlate) a fianco di Paolo Mati il titolare del ristorante (che con i fratelli Andrea bravissimo paesaggista e compositore musicale e Francesco Presidente del Distretto Vivaistico pistoiese portano avanti anche l'azienda di famiglia) e Pier Luigi Giannasi, direttore della struttura.

Nel frattempo è nata Giulia e, con una bambina di due mesi, la vita si è rivoluzionata nuovamente.

Al Toscana Fair, oltre che della cucina, mi occupo anche degli orti, insieme ad un pool di

persone con le quali portiamo avanti la scelta, la cura e la trasformazione del prodotto.

Ad oggi siamo presenti sulla guida dell'Espresso e di Repubblica, partecipiamo attivamente alla vita sociale della città e abbiamo avuto delle pubblicazioni su mensili di rilevanza nazionale come "Gardenia" di febbraio 2016 e "Sale e Pepe" di giugno 2016.

Nel 2015, all'interno di una manifestazione cittadina che vanta più di quarantamila presenze, ho vinto anche un concorso per la migliore trippa.

Finalmente sono riuscito ad avvicinarmi all'altra mia grande passione: gli orti.

La formazione acquisita in questi anni mi ha permesso di poter sviluppare e approfondire questo ramo, quasi scontato in cucina, ma in realtà molto complesso e articolato.

La conoscenza botanica ed il mio impegno quotidiano, mi permettono di poter fare scelte che soddisfano la qualità fornita al cliente senza trascurare la produzione aziendale.

A tal proposito tengo lezioni di cucina all'interno di dei nostri orti sia per conto del ristorante che per aziende formative esterne.

Le soddisfazioni e gratificazioni, non mi hanno fatto dimenticare i fallimenti e le delusioni avute in passato, che, anzi, sono di stimolo per me e la mia squadra.

Forte è l'impegno nel riuscire a creare una coesione con i miei collaboratori, così da affrontare ogni giorno come una nuova avventura.

Il futuro è nelle nostre mani ed io lo voglio plasmare al meglio