

Pag. 1 di 8

L'eroe del 'Vin de la Neu'



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA
your private tuscany

Data: Settembre 2020

Trimestrale Food & Lifestyle: FOOD Lifestyle Magazine

Pag. 2 di 88

Tra tecnica e creatività,
il grande cuore della Maremma.

EMILIANO LOMBARDELLI

l'intervista

a cura di *Carmela Loragno*

Si dice che la generosità di una persona si misuri dall'attenzione che riesce a dedicarti, dalla qualità del tempo che trascorre in tua compagnia, dalla capacità di ascolto della tua storia e dal racconto che fa della sua vita, dall'importanza insomma che dà al percorso di conoscenza dell'altro.

L'incontro con Emiliano Lombardelli è stato un trionfo di generosità: uno chef che non si è risparmiato nel raccontarsi e nel far conoscere la sua impeccabile tecnica, la sua creatività che è insieme studio, sperimentazione e innovazione, la sua vita semplice, in continuo ascolto del territorio in cui è cresciuto.

È lui alla guida della brigata del Dama Dama, un ristorante che regala un'esperienza indimenticabile già a partire dalla location in cui si trova, inserito com'è nello straordinario complesso dell'Argentario Golf Resort&SPA nel cuore della Maremma toscana.

Basta guardarsi attorno per avere un'idea di quello che si ritroverà sulla tavola del Dama Dama: un parco di 77 ettari, situato in un anfiteatro naturale, composto da ulivi, querce secolari, alberi da sughero e tutti i profumi della macchia mediterranea, in un panorama di straordinaria bellezza, disegnato da morbidi pendii, dalla laguna e dal mare, e da piccoli villaggi di pescatori, custodi di una storia e di una tradizione antica.

E sono proprio quella storia e quella tradizione ad ispirare da sempre chef Lombardelli. Un amore smisurato per la sua terra



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA
your private tuscan

Data: Settembre 2020

Trimestrale Food & Lifestyle: FOOD Lifestyle Magazine

Pag. 3 di 8

FOOD LIFESTYLE

che traspare da piatti che sono la perfetta sintesi di ricordi di un passato semplice e genuino, di una tecnica che non lascia spazio a interpretazioni, di una sperimentazione che è anche rispetto del passato, di una creatività che si trasforma in eleganti e calibrate composizioni.

In questo contesto in cui natura ed eleganza si fondono, regalando scorci di straordinaria bellezza, sembra di essere quasi in un rifugio di montagna. Qui le distanze sono così ampie, che sembra che questo posto sia stato disegnato per allontanare anche il ricordo del Covid. E invece, semplicemente risponde a quella esigenza di riservatezza e di riappropriazione del proprio tempo e dei propri spazi che, soprattutto quando si consuma un pasto, dovrebbero rappresentare una regola già associata.

Come nasce la tua arte? - chiediamo allo chef.

“L’ispirazione viene da questo straordinario territorio che è casa. Ho avuto la fortuna di crescere in un posto che per il suo clima e la sua conformazione geografica è uno scrigno di materie prime straordinarie. Dal pesce alla carne fino ad arrivare ai prodotti della terra e alle erbe aromatiche, la Maremma è generosissima e offre a uno chef i migliori strumenti per poter creare. Tutto sta nel prendere questi strumenti e utilizzarli per rispettare e omaggiare questo posto. Quando ho un po’ di tempo libero mi piace andare per i sentieri dell’Argentario in mountain bike e, in queste

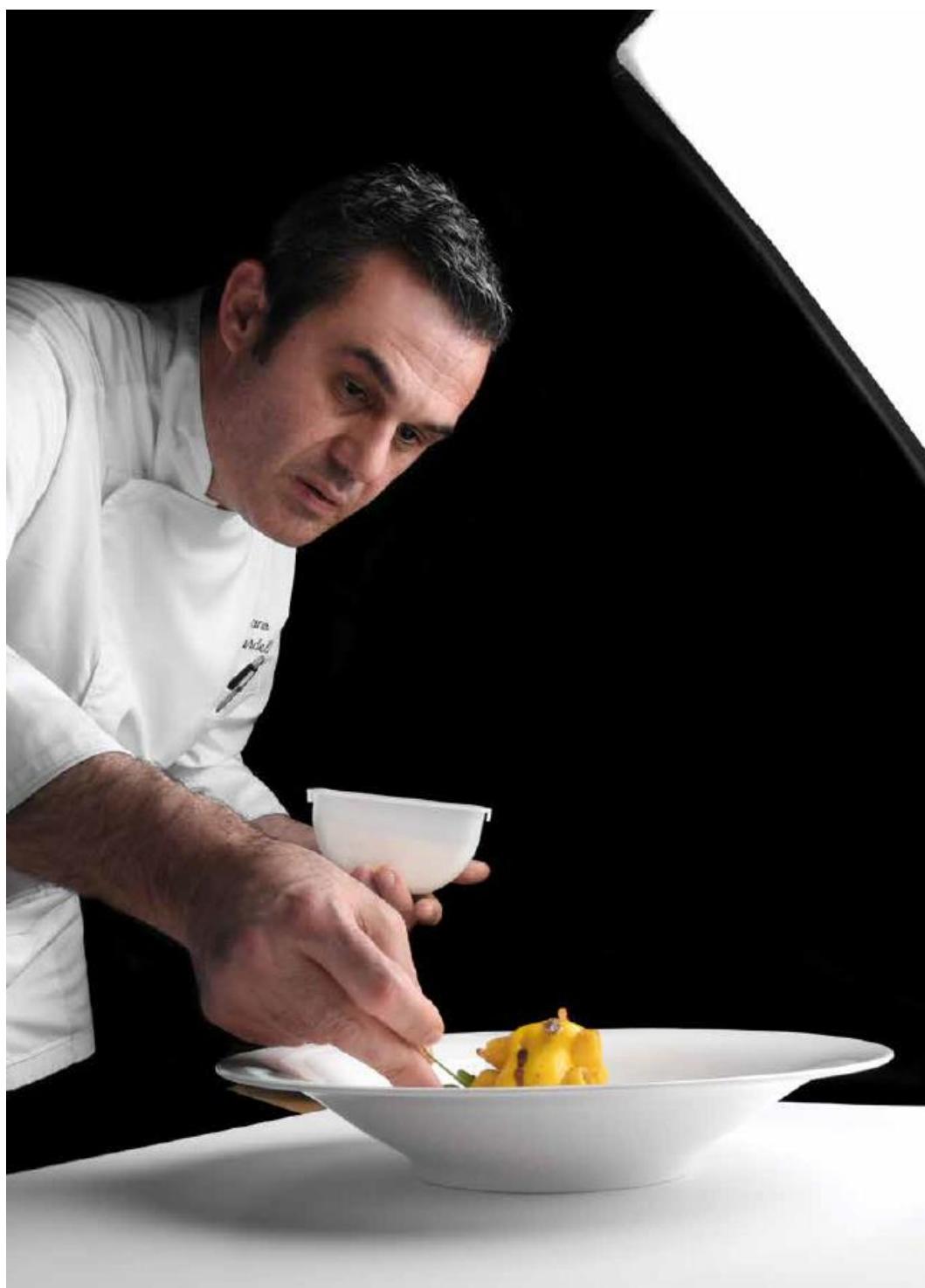


ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA
your private tuscany

Data: Settembre 2020

Trimestrale Food & Lifestyle: FOOD Lifestyle Magazine

Pag. 4 di 8





ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA
your private tuscan

Data: Settembre 2020

Trimestrale Food & Lifestyle: FOOD Lifestyle Magazine

Pag. 5 di 8

FOOD LIFESTYLE

occasioni, mi basta osservare il panorama che mi circonda o sentirne i profumi, diversi a ogni tratto di strada, per avere l'input di un nuovo piatto".

La cucina di Lombardelli è la naturale estensione della Maremma Toscana, di questa parte d'Italia che profuma di finocchietto selvatico, rosmarino e mirto, e che si riversa in piatti che sono un tributo a questa terra. La tecnica è una componente fondamentale: dal taglio alle cotture, al gioco delle consistenze, tutto è studiato al dettaglio per creare equilibrio e armonia.

"È importante che in ogni piatto venga rispettato questo equilibrio. I sapori devono armonizzarsi senza prevaricare, gli ingredienti devono fondersi senza perdere la propria identità". - ribadisce Emiliano.

Anche l'innovazione, assai cara allo chef, deve essere capace di reinterpretare la tradizione senza snaturarla. E un esempio di come la maremma del passato rivive nei suoi piatti sono i suoi bottoni di caldaro, un primo che racchiude tutti i sapori del passato di un territorio votato

alla pesca. È un piatto che vuole omaggiare questa ricetta della tradizione gastronomica di Maremma e di parte del Lazio, una zuppa di "pesci poveri" dei pescatori locali che prende il suo nome dalla grossa pentola usata nel passato per prepararla. Un piatto che cambia a seconda del pescato del giorno, acquistato all'asta per garantire sempre la massima qualità.

E si resta in Maremma con la sua lasagna al ragù di cinghiale, un'esplosione di sapori in una delicata sfoglia di pasta che accarezza il palato.

L'esperienza al Dama Dama è un viaggio nei ricordi del passato di ognuno di noi, di quella cucina che sa di buono, perché è frutto dell'attenzione e dell'amore materno, è l'originalità che incontra l'innovazione, la qualità che si fonde con la raffinatezza, il passato che abbraccia il futuro. Il Dama Dama è un luogo in cui creatività e modernità si fanno accoglienza.

Se alcuni piatti, come i bottoni di caldaro appunto, sono ormai diventati un must del menu del Dama Dama, è anche vero che l'esperienza in questo ristorante cambia spesso,





ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA
your private tuscany

Data: Settembre 2020

Trimestrale Food & Lifestyle: FOOD Lifestyle Magazine

Pag. 6 di 8

FOOD LIFESTYLE

non solo perchè asseconda i ritmi delle stagioni e delle disponibilità della natura ma anche perchè chef Lombardelli non “riesce a star fermo un attimo”: è un vulcano di idee, un instancabile ricercatore e sperimentatore, la novità lo stimola e lo invita a correre.

Se chiedi chef Lombardelli cosa rende grandi i suoi piatti, lui risponderà all'infinito le materie prime dell'Argentario, frutto di una selezione accurata di piccoli produttori e di una filiera così corta che sai che qui, al Dama Dama, gusti davvero i sapori autentici della Maremma.

“A breve anche all'interno del parco dell'Argentario Golf Resort&Spa sorgerà un orto tutto nostro. Nel frattempo ci rivolgiamo ai piccoli produttori dei dintorni. Qui nascono davvero delle eccellenze italiane: dal miele ai pomodori, dalle cipolle ai formaggi e yogurt, possiamo dire di avere a disposizione delle preziose nicchie di grande qualità”.

Ma sappiamo benissimo che dietro materie prime straordinarie si nasconde una grande capacità di manipolarle con rispetto, quello frutto di una passione per la cucina nata

in famiglia, nei momenti di condivisione autentica, seduti a tavola a raccontarsi e a raccontare, mentre i rumori delle pentole e delle stoviglie e i profumi evaporati dalle padelle sui fornelli sottolineavano e scolpivano ricordi indelebili di felicità.

“Credo di aver sempre amato la cucina. Mia madre mi raccontava che da piccolo amavo giocare con tegami e posate, cercando di ripetere quello che lei faceva per noi. E ricordo con grande piacere le tavolate in famiglia nelle grandi occasioni: quei profumi, quell'atmosfera sono indelebili...”.

La tempra di un toscano doc, grande generosità e grande tecnica, una precisione quasi maniacale, l'attenzione a tutto, un vero leader e guida per la sua brigata. Emiliano Lombardelli non smette mai di ricordare che il successo di un ristorante è nel lavoro di squadra, una squadra che lui guida con la severità amorevole di un capitano. Basta osservare come lo seguono e lo guardano i suoi giovani fedeli collaboratori. Rispettosa ammirazione, senso del dovere e voglia di migliorarsi sempre. “In cucina ci vogliono innanzitutto rispetto e disciplina - spiega Lombardelli - il rispetto per la materia prima, per i





ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA
your private tuscan

Data: Settembre 2020

Trimestrale Food & Lifestyle: FOOD Lifestyle Magazine

Pag. 7 di 8

FOOD LIFESTYLE

collaboratori, per la struttura, per i clienti e soprattutto per la professione. Sbagliare è umano e l'errore è dietro l'angolo, dato che siamo sotto esame ogni giorno per tante ore, ma proprio per questo è importante restare concentrati. Come per lo sport, anche in cucina, vince chi sbaglia meno e il nostro dovere è cercare di non fare errori. Credo di non essere una cattiva guida per la mia brigata: so di essere severo ma nello stesso tempo mi piace dare ai ragazzi occasioni, fiducia, opportunità. Si è creata una bella situazione qui al Dama Dama: condividiamo idee, sperimentazioni e ognuno ha una importante voce in capitolo". E uno ad uno vengono nominati: Paola Orsini e Daniele Costanzo alle colazioni, Marco Selis alla pasticceria, coadiuvato da Rachele Russo e Martina Giuffrida, Selem Maalel junior sous chef, Ciro Russo, Jacopo Parodi agli antipasti, Cristian Santandrea, Danilo Alfano ai primi, Guido D'Arrigo chef tournant, Restaurant Manager Nicola Alocci, Maitre e Sommelier Luca Alocci, secondo maitre Damiano Dipisello.

Sono anche loro a rendere grande il Dama Dama, mettendosi al servizio di chef Lombardelli con fiduciosa ammirazione, sempre attenti a ricevere da lui preziosi insegnamenti. Lo osservano all'opera, lo ascoltano e lui, con la generosità che gli è propria, condivide ogni "segreto" di un'arte appresa e consolidata in tanti anni di esperienza.

Perché il buon cuore di Maremma non mente!



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA
your private tuscany

Data: Settembre 2020

Trimestrale Food & Lifestyle: FOOD Lifestyle Magazine

Pag. 8 di 8

FOOD LIFESTYLE

