

Il ristorante San Martino a Scorzè

Dove il cibo fa cultura ed eccellenza



di **Caterina Vianello**

*Lo chef stellato Raffaele Ros.
(Foto Ristorante San Martino)*

Ha senso parlare di cucina veneta? Questa domanda non ci sembra banale né gratuita perché se a una prima analisi la risposta potrebbe essere un "sì" scontato, uno sguardo approfondito al territorio veneto, alla sua ricchezza geografica e alla sua varietà produttiva, conduce più correttamente a parlare della cucina delle province o delle "micro regioni" all'interno della Regione Veneto, come, del resto, succede per ogni regione italiana. E tra gli chef che hanno saputo far uscire la cucina locale da una dimensione strettamente provinciale (nell'accezione che connota il termine di una certa ripetitività e chiusura) aprendola al nuovo e dandole un respiro più maturo c'è Raffaele Ros, proprietario assieme alla moglie Michela Berto (responsabile sala e sommelier) del ristorante San Martino, nella minuscola frazione di Rio San Martino, a Scorzè, in provincia di Venezia.

Una (meritatissima, aggiungiamo noi) stella Michelin dal 2014, il ristorante ha subito dal 1992 - anno in cui Michela rileva la gestione del locale - un'evoluzione che ha condotto una trattoria "rassicurante" e tradizionale a un luogo in cui il cibo si fa cultura attraverso studio, approfondimento, ricerca instancabile di qualità e tensione verso il miglioramento.

Uscire dalla banalità e dal consueto non è stata cosa semplice: il cambiamento improvviso di rotta fa inizialmente temere il peggio e non viene compreso. La determinazione nel mostrare di saper raccontare i prodotti in modo diverso, di portarli a vette di eccellenza capaci di esaltarne tutte le caratteristiche hanno avuto tuttavia la meglio sullo scoraggiamento. Raffaele e Michela, coppia il cui affiatamento si ritrova in un dialogo perfetto tra cucina e accostamento enologico, hanno proseguito senza tentennamenti, consapevoli e lungimiranti. E il tempo e la maturità di una clientela diversa hanno dato loro ragione.

Il San Martino è diventato così un luogo in cui mi-



Sopra, capesante tostate con burro di cacao; sotto, spaghetti con crema di melanzana e scampo crudo. (Foto Ristorante San Martino)

sura, abolizione di eccessi gustativi e visivi, e cura estetica nella presentazione che non sconfini mai nell'esasperazione, accompagnano il cliente in un viaggio nel gusto e nel territorio. Il prodotto è sempre il punto di partenza imprescindibile: la sua esaltazione attraverso la semplicità e la ricerca di accostamenti inattesi ma sempre mirati all'innalzamento delle qualità organolettiche e gustative sono i tratti della cucina di Raffaele Ros. I piatti sono frutto di studio e confronto, di critiche e di aggiustamenti continui che si fermano solo quando si arriva al risultato voluto, quello perfetto. Niente guizzi creativi, ma piuttosto percorsi creati con ponderazione: "per la buona cucina ci vuole tempo", afferma infatti Raffaele.

Il menu segue l'andamento delle stagioni e propone una ricerca raffinata di piatti di mare (Carpaccio di calamaro con gel di ciliegia fermentata; Canestrelli, nero di seppia, carciofo e sedano verde; Polpa di seppia e "Canoe" con brodetto di carapace; Pasta di patata con ventresca di ombрина, clorofilla di alghe) alternati alla terra (Cervo al pepe nero, ravioli di rapa rossa; Cubo di vitello, zucca marinata allo zenzero). Si può scegliere alla carta o seguendo due percorsi di degustazione.

Ci permettiamo un consiglio a chi siede a tavola: quello di alzare lo sguardo ad arredi, quadri, mise en place: si scoprirà così che quella semplicità e quella raffinatezza che si assaggiano al palato, si ritrovano anche nella linea data all'ambiente: "ci deve essere una corrispondenza tra contenuto e contenitore", afferma Raffaele. Quando infine gli chiediamo come viva il riconoscimento ricevuto dalla Guida Michelin, la risposta è la chiave di lettura ultima per capire la cucina del San Martino: se è stato certamente un traguardo e una lode per un percorso in ascesa, è interpretato in realtà come una linea da oltrepassare per un miglioramento costante: "fermarsi è deleterio: mettersi in gioco, invece, è costruttivo".

**RISTORANTE
SAN MARTINO**

Piazza Cappelletto, 1
Rio San Martino Scorzé (VE)
Tel. 041.5840648

CAPESANTE TOSTATE AL BURRO DI CACAO SU LETTO DI CARCIOFI, CON PRALINA DI BURRATA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Ingredienti: 3 capesante fresche, 2 carciofi freschi (meglio se piccoli), burro di cacao, 50 g di burrata, albume d'uovo, pane panko, prezzemolo fresco, olio extravergine d'oliva, il succo di mezzo limone, spicchio d'aglio, maggiorana fresca, petali di fiori commestibili

PREPARAZIONE

Pulisci i carciofi, tagliali a spicchi e falli cuocere 2 min in acqua e limone.

Pulisci le capesante, lasciando il corallo, lavale accuratamente e asciugale perfettamente.

Prepara le praline di burrata: lascia in freezer un boccone di burrata da 50 g fino alla leggera solidificazione della superficie, procedi quindi a una doppia panatura con l'albume e pane panko, poi riposiziona la pralina in frigorifero, fino al momento della friggitura.

Fa tostare contemporaneamente, ma in due diversi tegami, le capesante con il burro di cacao e i carciofi con olio extra vergine, maggiorana e aglio, per 1-1,5 minuti.

Fa friggere la pralina di burrata fino a completa doratura della superficie.

Posiziona sul letto di carciofi tostati le capesante e la pralina di burrata, condisci leggermente il tutto con un'emulsione di prezzemolo fresco e olio extra vergine d'oliva. Decora a piacimento con i petali dei fiori.

NB. Questo piatto nasce da un ricordo di gioventù quando, pagaiando con la mia canoa attraverso la laguna, mi immergevo nei profumi tipici degli orti veneziani e delle acque paludose (ricordo ancora le "cappe da deo" - vongole dalla superficie scusa che crescono in laguna- oggi specie protetta). Ho pen sato, allora, a un modo per unire questi due elementi, quello terreno e quello marino. Nasce da qui l'idea di accostare i carciofi della famosa isola di Sant'Erasmo a Venezia, e le loro dolcezza, alle saporite Capesante di Caorle. L'inserimento della burrata è, invece, un espediente tecnico che mira a conferire maggior freschezza e setosità al piatto.

SPAGHETTI CON CREMA DI MELANZANA E SCAMPO CRUDO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Spaghetti, melanzane perline, scampi, brodo di vongole, olio extravergine di oliva, olio di semi per friggere, sale e pepe, peperoncino fresco sminuzzato, vongole fresche, aglio, un calice di vino bianco.

PREPARAZIONE

Bucherella le melanzane con la punta di un coltello e falle friggere in olio di semi, asciugale e sbucciale, eliminando eventuali semi presenti all'interno, quindi frulla il tutto con un goccio di olio extravergine di oliva sale e pepe.

Monda gli scampi e ponili a marinare per qualche ora in olio e peperoncino.

Disponi in una padella riscaldata, olio, aglio e le vongole, bagnale con del vino bianco e falle aprire, quindi raccogli l'acqua di cottura e tienila da parte. Fa cuocere gli spaghetti in abbondante acqua calda salata, scolali al dente e versali in una padella, quindi termina la cottura aggiungendo l'acqua delle vongole.

Preparazione finale: stendi la crema di melanzana nel piatto. appoggiavi sopra gli spaghetti e termina con gli scampi marinati.

MONDO VEGETALE (DOLCE CON LA FRUTTA)

PREPARAZIONE

Prendi frutta di stagione, tagliala a fettine sottili che fai essiccare

Con la frutta rimasta preparare dei sorbetti, e una macedonia di frutta

Preparazione finale: stendi sul fondo del piatto la macedonia, appoggiavi sopra i sorbetti e decora con le fettine di frutta essiccata.

