



# DA “IL PESCIAIO” ANTICHE TRADIZIONI E NUOVE LEGGENDE

Il ben arrivato ad un ristorante esclusivo che vi dà appuntamento con i suoi piatti unici di pesce



Luca Cocco, insieme al socio Umberto Santimone, ha aperto a Modena il ristorante “Il Pesciaio”. Chiediamo a Luca la storia de “Il Pesciaio” che sappiamo essere il secondo in quanto ce n'è già uno in provincia di Reggio Emilia.

Abbiamo aperto il nostro primo ristorante, con questo nome, a San Martino in Rio per provare ad entrare nel mondo della ristorazione, copiando un ittiturismo creato da amici in Sardegna – io sono di origini sarde da parte di mio padre – dedicato esclusivamente al pesce con dei menu fissi di degustazione. Avevamo visto che era un'offerta che in Emilia mancava quindi ci siamo ispirati a questa realtà cercando poi di integrarla nel costume enogastronomico reggiano prima, e adesso modenese. Abbiamo cercato di integrare un menù che potesse avere una sorta di degustazione, che potesse offrire una selezione del nostro menù più classico, oppure quello alla carta. In Sardegna, per esempio, la maggior parte dei clienti sceglie il menù degustazione, da noi non è così e si dovuto giustamente seguire le preferenze della clientela. Quindi abbinare questi menù con una scelta alla carta visto che ci sono clienti che preferiscono i crudi, altri solo i primi, oppure i secondi. La differenza maggiore, rispetto alla Sardegna, alla quale ci siamo richiamati per fare partire quest'idea, è stata aver inserito piatti che hanno radici nella tradizione emiliana rivisitandoli come, per esempio, il tortello di zucca accompagnato ad una tartare di gamberi. Un baccalà in tempura o come possono essere i

vari tonni e altri piatti classici della cucina di pesce.

Come evidenzia lei, Modena ha una grande tradizione di cucina tipica con alcuni ristoranti decisamente famosi per creatività e qualità. Arrivate voi e vi collocate in una fascia alta fornendo piatti esclusivamente a base di pesce.

In realtà noi non ci sentiamo un ristorante di livello alto, ci consideriamo più un' “osteria di mare”, non pensando di essere a livello di alcune realtà che ci sono a Modena che, con il tradizionale, raggiungono un'eccellenza anche a livello internazionale. Ci teniamo ad essere pensati come locale per tutti anche se abbiamo investito su una particolare “location” molto curata negli arredi, in un “visual” accogliente, confortevole e piacevole. Grazie alla struttura che ci ospita, Villa Freto (splendida e prestigiosa struttura gotica su due piani in località Freto di Modena, storica dependance degli Estensi n.d.r.), abbiamo addirittura potuto fare di più, investendo sull'arredamento, sui giochi di luce e acqua ma questo non vuol dire essere un locale di classe nel senso che pranzare o cenare da noi è costoso, ma un ristorante che cerca di essere raffinato sì ma alla portata di tutti. Dove sentirsi a casa in un ambiente ideale per coppie, ma anche per nuclei famigliari. Con un livello di attenzione dei piatti cucinati molto alto a prezzi contenuti e accessibili a tutti. Questo è il nostro obiettivo, questa è la “mission” de “Il Pesciaio”.

Eravamo abituati che la cucina del pesce a Modena era per lo più quella della pizzeria che faceva anche piatti di pesce. La vostra sicuramente è un'offerta più alta per tipologia, qualità e creatività.

Questo è vero e devo dire che abbiamo avuto un ottimo riscontro dalla clientela sin dall'apertura. Avendo una cucina specializzata solo sul pesce chiaramente riusciamo a fare cose che al ristorante "multi menù" o alla pizzeria che faceva anche pesce non potevano presentare. Ma non solo questo. Per esempio la qualità, abbiamo un "giro" tale per cui i fornitori arrivano costantemente e quotidianamente con il pesce fresco. Riusciamo a servire più di 100 persone a sera solo a base di pesce, quindi siamo sicuri di avere sempre un prodotto eccellente. È un discorso legato alla quantità di persone che ci onorano di venire, di prodotto consumato ogni sera e in più abbiamo ricercato le migliori materie prime, abbiamo selezionato i tipi di lavorazione, abbiamo curato i dettagli con un tema fisso: ricerca e innovazione nella tradizione della cucina che viene dal mare. Le idee, poi di alcuni piatti, nascono da viaggi per il mondo fatti da me e dal mio socio come per esempio i tacos di tonno che abbiamo assaporato alle Hawaii, certi piatti messicani, il pesce tradizionale cucinato in Sardegna, altri che vengono dal sud Italia e dalle isole. L'attuale richiesta, che desideriamo accontentare, vuole da un lato eccellenza anche sul pesce con proposte più pregiate, dall'altra una costanza qualitativa sui prodotti che già ci sono e stanno riscontrando il favore dei clienti e che cercheremo di non deludere.

Avete alcuni piatti di pesce che vi contraddistinguono? Nel vostro menù c'è una portata che si può definire esclusiva de "Il Pesciaio"?

Certo, abbiamo alcuni piatti che possono essere primi a crudo, a caldo come alcuni secondi particolari e, chiamiamoli pure, esclusivi. Ma il nostro obiettivo è riuscire a presentare, in un ristorante elegante, il più semplice dei fritti misti o delle grigliate di pesce in modo più raffinato e sofisticato. Vogliamo far vedere che da noi si può mangiare un'ottima frittura di pesce come detto, un piatto semplice, che però è uno dei nostri cavalli di battaglia perché ci viene bene, perché ne facciamo tante, perché abbiamo friggitorie fatte apposta per riuscire a portare e mantenere la temperatura ideale e un prodotto da friggere, quando diventa di qualità, fa la differenza. Ci sono poi alcuni piatti che magari sono nostri ma che non ci contraddistinguono, ci differenzia forse l'idea della degustazione con tre antipasti caldi e tre antipasti freddi, un impiattamento diverso e originale. Però dentro al piatto comunque deve andare qualità, il pesce se non è naturale e fresco non perdona. Questo è ciò che contraddistingue "Il Pesciaio".

Luca Cocco, ognuno di noi ha un sogno nel cassetto, il suo?

Il sogno? Riuscire a creare una catena di "Il Pesciaio" di successo in Italia e all'estero. Soprattutto riuscire a portare un'idea, vedere che la gente l'apprezza, che sia un successo non solo economico ma che questo obiettivo, cioè di un design unito anche alla cucina, in un ambiente con la musica molto soft, dove si sta bene, possa essere realizzato in diverse località del mondo. Siamo partiti con il secondo locale e questo è il mio



sogno, vedere tanti "Il Pesciaio" in Europa, America, Asia: non nascondo che ci sono arrivate già proposte ma questo forse non è proprio il momento adatto per certi progetti. Anche il momento in cui abbiamo deciso di aprire a Villa Freto sembra un azzardo però ci spingeva la certezza che il modenese, non facile al pesce, avrebbe apprezzato i nostri piatti.

Torniamo ad un punto importante, la qualità. Nella prima parte dell'intervista mi ha detto che il pesce è sempre fresco. Esattamente la scala forniture com'è?

Abbiamo dei fornitori selezionati che ci portano il pesce fresco praticamente tutti i giorni. Il pesce poi per essere servito crudo va abbattuto ossia congelato repentinamente per poterlo servire nel miglior modo possibile, proprio perché è crudo mentre quello che deve essere cotto non ha bisogno di questa procedura. Per avere la qualità più eccellente cerchiamo i prodotti dove sono come, per esempio, direttamente dai pescherecci che congelano immediatamente il prodotto appena pescato. Questo ha una filiera cortissima e permette di avere una costanza di prodotto e un rapporto qualità prezzo imbattibili. Ricordo che è impossibile trovare tutti i giorni calamari della stessa dimensione, gamberi della stessa pezzatura ecc. Per stagionalità, freschezza, misura, qualità, riusciamo a variare i nostri menù ben tre, quattro volte l'anno.

Un eccellente ristorante ha anche un'eccellente cantina. Voi?

Abbiamo una bella cantina, la stiamo implementando in modo considerevole, visto che a Modena c'è la richiesta di etichette importanti, soprattutto bollicine. Questo ci sta spingendo ad ampliarla ancora di più. Noi sulla cantina e sul vino abbiamo sempre investito tanto anche nel mondo della comunicazione e della promozione come per esempio a San Martino in Rio, dove ogni due settimane invitiamo una cantina e facciamo una serata con un menù particolare di degustazione. Volevamo realizzare la stessa cosa anche a Modena ma, per fortuna, abbiamo le serate piene con tutti i tavoli prenotati. Comunque, tornando ai vini, spingiamo sempre sui bianchi perché col pesce si abbinano senza dimenticare che, qua a Modena, forse per cultura o per abitudine c'è una grande richiesta di Champagne e questo non può che farci piacere perché abbiamo un sommelier molto appassionato e preparato proprio sugli Champagne e quindi quando c'è una clientela che ti dà la possibilità di farti apprezzare, non può non farti piacere.

Una provocazione. Voglio venire a "Il Pesciaio" con un persona alla quale tengo molto. Che menù mi consiglia per fare belle figura?

Fare bella figura? Facile, proprio una bella tartare di tonno, poi un primo caldo di gnocchetti in una vellutata di cozze salentine. Secondo piatto? Gamberoni al forno all'aceto balsamico di Modena e catalana di verdure. Ma è uno fra tanti suggerimenti. Lasciamo al suo ospite o alla sua ospite la possibilità di scegliere dal nostro menù degustazione o alla carta. Non importa. Le garantiscono una bella figura per lei e per noi.

Parola di Luca Cocco e Umberto Santinone, titolari de "Il Pesciaio" che vi aspettano a Modena in Strada Barchetta 280. Tel. 059/5964000 - [www.ilpesciaio.it](http://www.ilpesciaio.it)