



MATERIAPRIMA

Contesto

La cittadina di Pontinia, nella provincia di Latina, è parte di quella zona del basso Lazio la cui storia è legata a doppio filo alle vicende della bonifica delle paludi dell'Agro Pontino, culminata dopo secoli nell'epoca fascista in cui è stata coinvolta una fetta della popolazione italiana a contribuire alla bonifica definitiva. Una zona cui l'uomo ha saputo adattarsi nei secoli, ora come agricoltore, pastore, cacciatore e pescatore, ora come guitto, ranocchiaro o boscaiolo, e che oggi si presenta come una fertile pianura, in cui le acque sono tenute sotto controllo da una fitta rete di canali che rende l'Agro Pontino una delle zone agricole più importanti d'Italia. Pontinia, fondata nel 1934, si caratterizza per essere a metà tra il mare e la terra, con la sua architettura razionalista che ha il proprio fulcro nella piazza principale da cui si diparte reticolo di strade ordinate perpendicolarmente tra loro, com'è tipico dell'urbanistica moderna.

È in una di queste strade, proprio di fronte al centralissimo Museo dell'Agro Pontino – in cui sono testimoniate le vicende storiche e culturali della città e del territorio circostante, dalla rilevante valenza antropologica e culturale – che si trova l'ingresso di Materiaprima Osteria Contemporanea, al piano terra di una palazzina con un ampio parcheggio che settimanalmente ospita anche il mercato ambulante.

Location

I 28 posti, distribuiti in un unico ambiente raccolto, sono il sogno divenuto realtà l'8 marzo 2015 grazie agli sforzi di due ragazzi appassionati, Fabio Verrelli e Sara Checchelani, che si sono messi in gioco da assoluti debuttanti nel settore della ristorazione, scommettendo sulla propria città, orfana di una ristorazione di livello. Il progetto, supportato dalle rispettive famiglie e da incentivi comunali per l'imprenditoria giovane, è stato realizzato con l'acquisto del locale dapprima su carta nel 2011, e che a lavori ultimati è stato allestito e arredato con l'intervento determinante dell'architetto Stefano Collina che ha saputo interpretare al meglio le esigenze dei ragazzi, accompagnandoli in questo continuo viaggio in divenire. A partire dalla perfetta corrispondenza tra il nome del locale, Materiaprima, a significare l'idea di essenzialità, e a esaltare l'Agro Pontino, la cui terra è feconda nel generare grandi materie prime, e l'uso dei materiali: ferro, cemento, legno, che si intrecciano nella loro nudità a restituire concretamente l'idea di materia prima, una materia viva che cambia nel tempo, e nel contempo a creare un ambiente accogliente, dall'allure post-industriale con quella sfumatura nordica che sprovincializza inscrivendolo in un'atmosfera cosmopolita e molto giovanile.



Il grande bancone di fronte all'ingresso rivestito da un asse in legno di rovere al naturale è il fulcro della sala – in cui i clienti possono accomodarsi per un aperitivo – da cui si dipartono quindi i tavoli in ferro battuto che vengono volutamente apparecchiati senza tovagliato per valorizzarne il cromatismo e la sensazione tattile, naturalmente materica. Alle pareti compaiono le particolari opere d'arte di Luigi Bonfanti – che nonostante il monocromatismo lasciano intravedere composizioni che sono vere e proprie stratificazioni di oggetti del suo vissuto

personale accumulati nei vari traslochi della sua vita – che oltre a essere un artista è anche un gallerista e il grafico che ha elaborato il concept del logo, una sorta di forchetta i cui rebbi richiamano la M e il manico il numero 1. L'arte è infatti una delle passioni di Fabio e Sara che grazie a Bonfanti riescono ad approfondire ogni giorno la conoscenza di grandi artisti che fungono da stimolo e aprono la mente nell'inseguire il concetto di bellezza da portare nel proprio locale.



Chef Fabio Verrelli D'Amico

Classe 1984, Fabio Verrelli D'Amico è insieme a Sara Checchelani, l'ideatore e il proprietario di Materiaprima. Originario di Terracina, Fabio è cresciuto tra i buoni sapori di casa che hanno forgiato il suo palato appassionandolo alla cucina ben fatta, pur senza immaginare di fare il cuoco in età adulta. Dopo qualche anno nella cucina di Satricvm, dal 2015 le cose naturalmente subiscono un'evoluzione, costante, all'insegna di una ricerca sul prodotto che affonda sempre più le radici nel territorio dell'Agro Pontino, sia per la specificità che per le tradizioni che vi sono legate e che Fabio ripercorre con una prospettiva sprovvincializzata e aperta alle tecniche contemporanee. Contemporaneità che non significa vezzo modaiolo succedaneo, quanto un recupero di sapori del passato trasfigurati in una compagine attuale in cui si mescolano tecniche

attuale in cui si mescolano tecniche classiche – si pensi a salse e fondi francesi – e sapori dall'allure cosmopolita ma non esterofila. Come sostiene oggi lo chef, “Siamo frutto di continue contaminazioni, in un circolo ermeneutico costante e necessario, per cui un sapore può e deve essere soggetto a una gamma di variazioni che derivano ora dall'esigenza di leggerezza e salubrità, ora da una tecnica di cottura innovativa o ritrovata, ora dalla curiosità di provare emozioni nuove”.

2022, Stella Michelin

“La stella è del nostro territorio. A chi mi chiede «perché Pontinia?» rispondo semplicemente che la soddisfazione più grande è proprio quella di avere portato qui la stella e di lasciarla da dove è nata, da dove ha avuto origine. Insieme alle piccole aziende agricole che ci hanno permesso di riscoprire carni come quella di bufala, a quelle che ci consegnano i carciofi di Sezze biologici, a quelle che ci permettono di lavorare carni quasi dimenticate in zona come la pecora e il coniglio, ai pescatori che seguono la nostra scelta di lavorare solo prodotti sopra un chilo e mezzo per un menù davvero sostenibile. La stella Michelin porta luce su tutto il territorio ed è giusto che sia così”.



Il pane, cui Fabio si è appassionato grazie al folgorante incontro con Gabriele Bonci che lo ha iniziato a una ricerca non solo sulla tecnica ma anche sull'utilizzo delle materie prime migliori, complice pure l'amicizia con la frusinate Roberta Pezzella, altra luminare dei lievitati con cui Fabio intrattiene un dialogo assiduo.

Una rete di professionisti che è un impulso importante che ha portato Fabio a scoprire che per anni nella zona dell'Agro Pontino l'unico pane reperibile era la coppia ferrarese, importata dai lavoratori veneti e romagnoli qui convenuti a bonificare la zona. Una traccia che è rimasta nel tempo, come del resto l'usanza della polenta, e che oggi sta sfumando, complice l'omologazione provocata dalla GDO che ha appiattito la specificità di un territorio, e che, dal punto di vista opposto, sta inducendo molti giovani a riscoprire e rivalutare un mondo antico quale è quello del pane, vessillo di ogni civiltà.

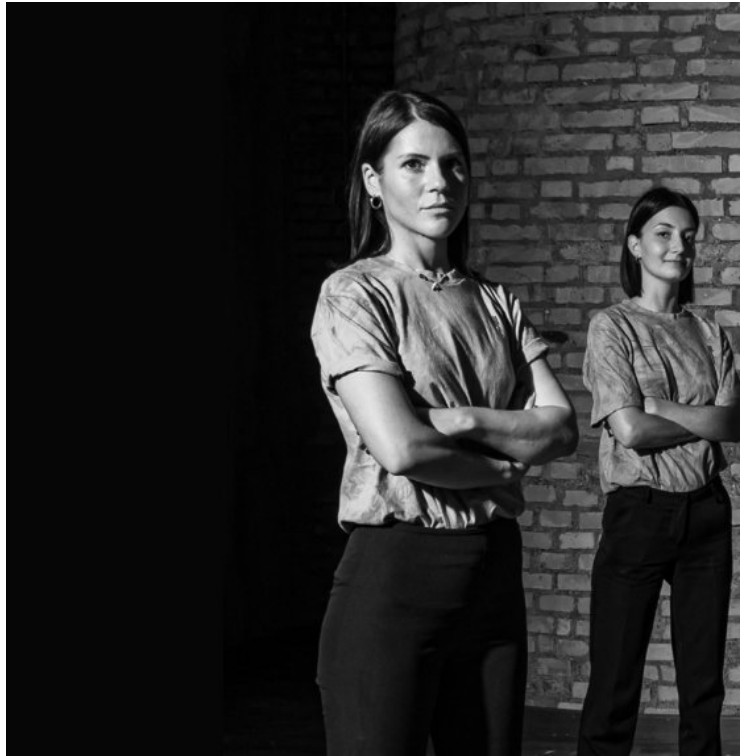
Materia

A proposito di pane, la ricerca di chef Verrelli non si muove solo alla ricerca delle materie prime e della lievitazione, ma che si guarda indietro pescando ricette antiche, come quella del Tortolo, un pane locale tipico della Pasqua che Fabio ha ripreso, memore anche della propria storia di famiglia. Nel paesino di La Fiora, dove Fabio andava da piccolo a trovare i nonni paterni, c'è ancora un forno comune a disposizione dei cittadini che si accordano sulle tempistiche e li usano per cuocere i propri cibi, finché a fine giornata il paese si riunisce intorno al forno ancora caldo per cuocere i tortoli. Il tortolo, tradizionalmente pane povero con lievito madre e pochi altri ingredienti tra cui l'anice selvatico che cresce spontaneo tra i fossati, è ancora un'usanza pasquale terracinese, buono da mangiare con il salame o con l'uovo di cioccolato, e chef Verrelli ha deciso di rispolverarlo sottraendolo all'oblio e alla ricorrenza festiva, proponendolo per tutto l'anno nel suo ristorante. Ha rivisitato la ricetta in una chiave che lo assimilasse in qualche modo a un panettone ma solo nella consistenza e alveolatura, nobilitandolo con burro ma senza canditi né uvetta, ottenendo un pane semidolce perfetto con i salumi che qui non mancano.

I salumi fanno la loro comparsa in un maestoso Aperitivo di benvenuto, in cui l'ospite viene accolto – anche all'ora dell'aperitivo dalle 19 alle 20 attorno al bancone del locale – con una sfilata di piccoli bocconi, ognuno nel proprio piattino, a formare un mosaico del gusto italiano. Così, tra una soppresata di bufalo di un noto produttore locale, un friggittello con mantecato di palamita e crema di peperone in forma di estratto e tartare, un pomodoro “san marzino” in osmosi di fiori di sambuco e basilico, la trippa popcorn in tempura con gel di carpione, lingua di bufalo con salsa verde a base di acqua di vongole e prezzemolo, la mozzarella di tonno, si ha il racconto di una zona tra passato e presente. Come i Panipuri, una tipica preparazione indiana che lo chef ha fatto propria omaggiando la folta colonia di indiani che è ormai parte della popolazione di Pontinia e che integrandosi ha portato con sé i propri sapori che Fabio ama conoscere e interpretare, in questo caso una semiboule di grano con melanzana e polvere di pomodoro. O come nel caso della pannocchia baby con bottarga di spigola e burro di arachidi di un produttore locale, a ricordare gli sterminati campi di mais dell'Agropontino, o la parte bianca del cocomero di cui la zona è maggiore produttore italiano, e che oggi viene coltivato innestandolo sul cetriolo, motivo per cui Fabio ha deciso di evocare la salsa tzatziki, con la parte bianca del cocomero in osmosi, con latticello di bufala e aglio. Una rappresentazione del luogo che è continua fonte di ispirazione e che quindi non è mai uguale a stessa, per cui ogni giorno può variare a seconda dell'offerta del mercato, e dell'estro dello chef nello scorgere un sapore dietro un ingrediente.

Maitrê e Sommelier Sara Checchelani

Una brigata di ragazzi giovanissimi e ben preparati nel servizio è ogni giorno guidata da Sara Checchelani, alter ego in sala dello chef. Una passione per la ristorazione nata insieme a Fabio, anche lei viene da un percorso alternativo, durante gli studi universitari in Economia in cui ha lavorato in sala negli stessi ristoranti di Fabio, e dopo la laurea si è iniziata all'amore per il vino frequentando i corsi Ais e diventando sommelier e prestando servizio. Quando ha preso forma il sogno di Materiaprima nel 2015 ha maturato la sua idea di



idea di accoglienza degli ospiti che poggia sui valori di calore e massima disponibilità, gli stessi ideali che trasmette ogni giorno ai suoi collaboratori coinvolgendoli con passione.

Cantina

Il suo amore per il vino è tutto contenuto nella sua cantina, che oggi conta 350 etichette in continua evoluzione, a svolgere una narrazione intima. Intima perché segue i passi avanti che sta compiendo il suo territorio, un Lazio che sta vivendo un momento felice grazie a giovani produttori che hanno scelto di dedicarsi al vino e che Sara narra ai propri clienti portandoli in viaggio per queste zone ancora poco note ai più. E lo sguardo si allarga quindi al resto d'Italia e oltre i suoi confini in cerca di piccoli produttori veri, con una particolare attenzione alle giovani donne produttrici, che Sara desidera omaggiare con un capitolo tutto dedicato della sua carta, in un continuo work in progress che è segnale di vitalità e desiderio di crescita di pari passo alla cucina. E c'è anche una sezione di miscelati, distillati ed estratti di frutta e verdura come alternativa analcolica, preparati home made, oltre a una ricerca sul crescente mercato di succhi di frutta di qualità.



MATERIAPRIMA

Via Sardegna 8, 04014 Pontinia (LT) - ph. +39 0773 86391 - info@materiaprimapontinia.it
materiaprimapontinia.it