

Renato Morisco: una nuova promessa nell'enogastronomia italiana

La maturità tecnica di Renato Morisco, conseguita puntualmente in giovane età con impegno e studio, non lasciava prevedere questa crescente passione per la cucina, arte, scienza, tradizione e innovazione.

Forse ha in pieno ereditato dai geni dei suoi genitori, provetti artigiani nella pasticceria e nella piccola ristorazione quella che è divenuta la sua futura professione.

Il primo insegnamento culinario fu, dunque, la casa di famiglia, la gavetta i piatti casalinghi, rigorosamente legati alle tradizioni dei giorni feriali e delle festività religiose e delle tante ricorrenze familiari.

Era ancora il tempo in cui le preparazioni culinarie avvenivano in casa, con una sentita partecipazione di tutti i componenti della famiglia, sotto l'occhio esperto e vigile materno.

Ma, già a partire dagli anni settanta, la rapida ripresa post-bellica stava profondamente cambiando le abitudini degli italiani ed il diffuso benessere, l'inserimento della donna nel mondo del lavoro fuori casa, il maggiore tempo libero a fine settimana, hanno determinato una maggiore attenzione alla buona tavola, come lo confermano i numerosi programmi televisivi, le riviste di cucina, l'elevato numero dei locali della ristorazione, che meno finora sembra stiano risentendo della crisi economica.

Per queste motivazioni Renato, forte dell'esperienza familiare, nel 1991 apre un primo ristorante, l'Eglise, ben affermato nel corso degli anni, ma non ancora soddisfacente per Lui, ormai raffinato enogastronomo alla continua ricerca di innovazioni, come spesso ricorda riportando le parole dello scrittore Francois De La Rochefoucauld "mangiare è una necessità, mangiare intelligentemente è un'arte".

insieme all'esperienza culinaria Renato non perde occasione di una preparazione culturale, sia leggendo molte opere di carattere storico-filosofico, sia aggiornando quotidianamente il suo ricettario, sia seguendo i corsi di enogastronomia alla Facoltà di Agraria di Bari, dove ha modo di conoscere molti docenti delle diverse discipline e di instaurare rapporti di collaborazione utili per affinare la sua preparazione su diversi temi delle innovazioni tecnologiche.

Dalle sue letture ama citare il volume "Storia del buon gusto in cucina" dello scrittore tedesco Franz Herre a proposito del pensiero dell'illustre gastrosofo Anthelme Brillat-Savarin "La physiologie du gout": *Il senso del gusto, come ce ne ha provvisto la natura, è fra quello fra tutti e cinque, del quale ricaviamo a rigore la maggior parte delle gioie. In primo luogo, perché il piacere del mangiare, se esercitato con misura, è l'unico che non lascia dietro di sé la stanchezza. In secondo luogo, perché può essere goduto in ogni tempo, a ogni età e da persone di ogni classe.*

Verso la fine del XIX secolo, era stato Auguste Escoffier a raggiungere l'apogeo della maestria nel predisporre i grandi pranzi, per quanto concerneva sia la forma che la sostanza.

Interessanti alcune considerazioni di Escoffier: *"Semplificheremo nei limiti del possibile il modo di cucinare e di servire le vivande, ma simultaneamente procureremo di elevarne al massimo la gustosità e il valor nutritivo, mirando tuttavia a renderle più leggere e di più facile digeribilità".*

Sono i canoni della bontà della cucina di Renato, basata sul rigoroso controllo delle temperature di cottura degli alimenti, al fine di preservare le vitamine termolabili e altre sostanze nutritive.

La sua rivoluzione gastronomica è fondata sull'introduzione di innovativi sistemi di cottura da Lui sperimentati: per esempio ha abolito il soffritto, sostituito da una cucina a freddo, preparazione semplice e veloce, di alta digeribilità, l'olio extravergine di qualità organolettiche eccellenti è sapientemente utilizzato nella frittura, non untuosa, evitando gli oli di semi ottenuti con l'impiego di

solventi, a crudo come condimento, ma scelto in base alle caratteristiche sensoriali, che si distinguono in "delicati", "profumati" e "saporiti".

Certamente Renato si è ispirato al titolo della pubblicazione di Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", un libro che ha fatto testo per diverse generazioni, un manuale ricco di notizie e di ricette, specchio fedele della cultura gastronomica ottocentesca della media borghesia italiana. Forse per la prima volta compaiono i termini scienza e arte, alla base di un enogastronomo moderno.

Per Renato l'approccio con le discipline universitarie è diventato fondamentale per le innovazioni in cucina, finalizzate ad una sana ma gustosa preparazione dei piatti, partendo dalla rigorosa scelta delle materie prime.

Da tecnico ha sempre studiato chimica, fisica, matematica, biologia, discipline che dovrebbero trovare più spazio negli istituti alberghieri al fine di saper interpretare i parametri che esaltano il gusto di un piatto ed allo stesso tempo ne valutano il valore calorico, l'indice glicemico, il valore salutistico, nozioni utili che spesso il cliente moderno vuol conoscere.

Il fatto che "la dieta mediterranea" patrimonio dell'UNESCO sia divenuta un argomento di attualità in una società, afflitta dalle malattie cosiddette da "benessere", in particolare obesità, diabete e infarto, conferma un nuovo modo di vedere l'alimentazione in un concetto di sobrietà, genuinità e salute che un buon ristoratore deve recepire e saper trasmettere ai suoi ospiti.

E' sicuramente una nuova visione della sfera tecnico culturale, quella dello chef Renato, invitato a partecipare a gruppi di studio sulla sana e corretta alimentazione, che vede protagonisti molti prodotti dell'agricoltura meridionale quali legumi, ortaggi, frutta, olio extravergine di oliva, ottimi vini ecc.

In particolare la corretta alimentazione fin dall'infanzia è divenuto un problema di grande attualità, per il preoccupante problema dell'aumento dei bambini obesi ed il diabete giovanile. Sono in corso, in collaborazione con esperti nutrizionisti, progetti nelle scuole elementari con il fine di educare alunni ed insegnanti alla sana alimentazione con l'ausilio della lettura di favole, concretizzati dal successo ottenuto con il progetto "Favole con gusto".

Ovviamente Renato non trascura un continuo aggiornamento enogastronomico anche attraverso rapporti internazionali.

Dopo la lunga fase di preparazione, l'apertura nel 2000 di Villa Morisco, antica e storica dimora dei Sylos Labini nella ridente località balneare di Santo Spirito, frazione di Bari, elegante e spaziosa per i diversi tipi di ricevimenti, è stata la grande occasione per Renato per attuare i suoi progetti di operatore e innovatore nell'arte e scienza in cucina. Villa Morisco, immersa in una cornice di maestose palme e pini e dei vivaci colori di arbusti fioriti, è divenuta il regno di Renato, quarantenne felicemente sposato con Nicoletta, saggia e riservata nel suo ruolo di collaboratrice, e papà di uno splendido bambino, Gaetano Niccolò.

Villa Morisco, a due piani, nell'austero piano superiore è divenuto anche luogo di incontri culturali a tema sugli alimenti, che vengono impostati su base multidisciplinare, a cui Renato fa seguire il convivio, come parte finale applicativa.

Arte, scienza, inventiva, eleganza sono le quattro componenti essenziali per l'affermazione di una grande cucina italiana, protesa meritatamente a livello internazionale.

Renato ha voluto affrontare e cimentarsi in questa nuova avventura internazionale. Nel 2009 si afferma in Giappone con il Progetto "Puglia Fair" per la promozione e l'esportazione dei prodotti pugliesi di eccellenza, in particolare l'olio extravergine di oliva. L'eco del successo arriva anche in USA; sempre nel 2009 viene invitato al "Beyond Extra Virgin UC Davis", California e "Beyond

Extra Virgin Cia, Napa Valley, eventi che affasciano anche la nota scrittrice americana Nancy Harmon Jenkins che lo elogia attraverso le sue pubblicazioni, per le raffinate capacità enogastronomiche e l'estro nel rivisitare le ricette tradizionali della cucina pugliese.

In Giappone Renato si afferma come consulente e dà inizio ad un dialogo sulle possibilità di avvicinamento tra le due cucine, nipponica ed italiana, tra cui quella pugliese è apprezzata e suscita interesse. Purtroppo, il disastroso terremoto del 2011 ha momentaneamente interrotto i rapporti, ma di recente sono in ripresa.

Nelle azioni internazionali il sostegno delle istituzioni locali è fondamentale, ma la carenza di un efficiente servizio per il commercio con l'estero rende più onerosa l'azione del privato.

Ma Renato non demorde, il suo motto "mangiare bene e sano, per vivere meglio e a lungo", che richiama alla memoria i saggi suggerimenti del "Trattato della vita sobria" di Alvisio Corsaro, ha reso Villa Morisco un piacevole e rinomato luogo per incontri conviviali dove i sapori ed i profumi di una buona cucina, i colori di una tavola ben apparecchiata, un servizio impeccabile sono i segni di una gradevole ospitalità.

L'incontro a tavola è una antica e civile consuetudine dove il tempo si ferma per concedere all'uomo momenti di pausa dal frenetico ritmo della vita moderna, sia nel privato della famiglia, sia nell'amabile incontro con gli amici. Sono momenti di pausa che Renato si è impegnato a rendere sempre più lieti nell'elegante cornice di Villa Morisco.



Prof. Vittorio Marzi

Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Presidente dell'Accademia Pugliese delle Scienze