

FULVIO PIERANGELINI



Romano, nasce nel 1953. Suo padre, ingegnere alla Sirti, viene trasferito per lavoro in Toscana, a San Vincenzo (LI), così anche la famiglia è costretta a lasciare la capitale per seguirlo. Il giovane Fulvio, lavorando per mantenersi agli studi, nel 1978 si laurea in Scienze politiche, con il massimo dei voti, e inizia una carriera da ricercatore presto interrotta. È un giovane tranquillo, detesta la violenza, non è iscritto a nessun partito, preferendo, nel tempo libero, leggere, soprattutto Evola ma anche Flaubert. Per un periodo pensa anche di dedicarsi al cinema, fa la comparsa nel film Caligola di Tinto Brass, ma questa sua avventura si ferma qui. Poi esplose la passione per la cucina, che ha da sempre. La sua prima esperienza professionale è nel 1977 alla “Casa Rossa”, un bar ristorante discoteca nel golfo di Baratti, a sud di San Vincenzo. Nel 1980, insieme alla moglie Emanuela, acquista “Il Gambero Rosso”, che allora è solo una trattoria sulla spiaggia, dove si mangia con 6.000 lire e per gli operai della Sip c’è un menù a prezzo fisso. Presto, però, acquista grande fama grazie alle specialità che lui prepara: i ravioli di aringa in zuppa di burrata, le capesante ripiene di mortadella, la gallina livornese, il petto di piccione, il minestrone asciutto di tonno, la palamita, le rape rosse con gelato alla liquirizia. Ma il più famoso, maldestramente imitato in ogni angolo d’Italia, è la passatina di ceci. Assaggiandola, un giorno, suo padre gli dice: “con questa Fulvio conquisterai il mondo”. Piatti semplici, della tradizione, ma che grazie alla cura delle sue mani e al suo estro creativo, diventano vere prelibatezze. Segue tutte le fasi di preparazione personalmente, scegliendo di farsi aiutare solo da pochissime persone del posto. Il ristorante acquista una tale notorietà che San Vincenzo, per i turisti, diventa “il paese dove si trova il Gambero Rosso”, e lui ottiene due stelle Michelin. Dopo quasi trent’anni, nel 2009, per problemi personali, abbandona il “Gambero Rosso”, che resta chiuso per circa un anno. Prima di andarsene, compie una magia: per la Festa della Palamita, da lui creata nel 2001, fa servire i suoi piatti, a un centinaio di anziane sanvincenzine, direttamente dalle mani di alcuni noti personaggi, che si improvvisano camerieri per una sera: Gabriele Salvatores, Gino Paoli, Oliviero Toscani e altri. Poi, se ne va in giro per il mondo a dare lezioni, a fare il consulente per grandi catene alberghiere, a scrivere prefazioni ad antichi manuali gastronomici. Attualmente, collabora con la Rocco Forte Collection, dividendosi tra Roma e la Sicilia. È considerato “il Cellini della cucina contemporanea”, “il più artista fra i cuochi italiani” (Camillo Langone) ed è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, amatissimo in Francia. Sogna un locale a Roma: «Non un posto in cui si prenota e si mangia, ma una scuola di cucina, dove insegnare, far conoscere la mia storia, gustare le infinite variazioni di un piatto». Insomma, è intenzionato a “contagiare” altri con la sua passione, e noi speriamo che possa riuscirci.