

Chef Rita, l'autodidatta stellata e quel telegramma di Marchesi...

È al timone di Ma.Ri.Na.: «Olgiate Olona mi ha dato tutto quel che desidero: questo mestiere che adoro. E spero che la mia attività, richiamando gente importante, valga come un grazie al paese che mi ospita»

OLGIATE OLONA
di **Paolo Galliani**

Se lo ricorda ancora quel 26 novembre del '97, quando non c'erano le mail e i whatsapp a fare volare le informazioni. E, infatti, alla signora Rita Possoni era arrivata un'infilata di telegrammi. Che lei aveva avuto un certo timore ad aprire, perché insomma, a quei tempi, portavano anche brutte notizie. Suo fratello Pino l'aveva convinta: «Leggi almeno il primo». Lo fece. Ed ecco la sorpresa: era firmato dal grande Gualtiero Marchesi che si felicitava con lei per il bel riconoscimento che le aveva concesso la Michelin.

Proprio così: il suo piccolo ristorante, nell'altrettanto piccola Olgiate Olona, aveva ottenuto la mitica "stella" dalla prestigiosa "guida rossa". «E pensare, giuro, che fino ad allora non avevo nemmeno capito di cosa si trattasse». Lo comprese pochi giorni dopo, quando il suo bel locale cominciò ad essere frequentato da gourmet provenienti da Milano, Torino, dalla Svizzera. E da personaggi famosi, come Enzo Tortora e Walter Chiari, Paola Pitagora e Paola Borboni.

È lei stessa a ricordarlo, anche per celebrare la storia della sua famiglia. A cominciare da mamma Carolina e papà Angelo, contadini bergamaschi che negli anni '70 erano emigrati nel Varesotto perché lì c'erano fiorenti attività tessili e quindi occupazione; che avevano rilevato la gestione alimentare nel vecchio Circolo Verdi; e che anni dopo, avevano optato per una trattoria, sempre nel cuore di Olgiate Olona, dandole un nome - Ma.Ri.Na. - che era l'acronimo delle figlie Marisa, Rita e Anna.

Insegna preveggenza. Come ricorda la stessa chef, «con gli anni, i clienti cominciarono a chiedere a me e a mio fratello Pino pietanze più elaborate e anche più ispirate ad una cucina di pesce». Richiesta esaudita, come dimostra la "carta" che anche oggi rivela una ricca trama ioda-

IN PRIMA LINEA

Ore passate in cucina a preparare il pesce a impastare il pane e a creare dessert. E la sera c'è il mondo



Rita Possoni nel suo amato ristorante e, in alto, un brindisi con il figlio Giorgio

ta ed è istigazione pura a mangiare il mare, traguardo virtuoso per questa cuoca étoilée da 24 anni ma totalmente autodidatta; e per questo locale, elegante ma non impettato, anche se la placca rossa della Michelin appiccicata davanti all'ingresso autorizzerebbe la titolare a concedersi qualche peccato di vanità. Non è così. Perché le persone non cambiano.

E lei, ammette di essere schiva e poco portata all'esibizione.

Giorgio che è il figlio ed è l'interprete della buona accoglienza nel ristorante di Olgiate Olona, le viene in soccorso: «In realtà, mia mamma è una donna solare. Ma anche territoriale. Propone di viaggiare? È come farle un dispetto: il suo pianeta è questo, al civico 11 di piazza San Gregorio». E lei annuisce.

Racconta delle sue giornate che iniziano all'alba, perché alle 7,30 è già nel ristorante ad accogliere i fornitori di materie pri-

IL SUCCESSO

Sorpresa, orgoglio e tante idee speciali

1 Le radici

Tutto comincia da mamma Carolina e papà Angelo contadini bergamaschi negli anni '70 emigrati nel Varesotto perché lì c'erano fiorenti attività tessili: rilevano la gestione alimentare nel vecchio Circolo Verdi; e anni dopo scelgono una trattoria nel cuore di Olgiate Olona dandole un nome - Ma.Ri.Na. - acronimo delle figlie Marisa, Rita e Anna

2 La svolta

Il 26 novembre del '97 arriva la prima stella Michelin, Rita Possoni lo viene a sapere da una pila di telegrammi di congratulazioni arrivati nel locale. Il primo è firmato dal leggendario chef Gualtiero Marchesi

3 I piatti

Indimenticabile il suo "mosaico" di crostacei crudi e l'aragosta con polvere di pomodorini secchi e capperi. Poi la sua "Cassoeula di pesce", con la tradizione lombarda prestata a quella ittica. E ancora: "frittura di piccoli calamaretti e crostacei" e "Crema di patate e scalogno con foie gras d'oca e scampi"



me. Delle ore in cucina a preparare il pesce, a impastare il pane e a creare dessert. E della sera, quando c'è il mondo «perché per fortuna - spiega -, dopo i giorni duri del lockdown, adesso si lavora. E tanto». Si sbizzarrisce tra il mosaico di crostacei crudi e l'aragosta con polvere di pomodorini secchi e capperi, si esalta parlando della sua curiosa "Cassoeula di pesce", omaggio evidente ad un piatto della tradizione lombarda prestata a quella ittica. E indica, tra i suoi bemoles culinari, la "frittura di piccoli calamaretti e crostacei" e la squisita "Crema di patate e scalogno con foie gras d'oca e scampi".

Assieme al figlio Giorgio ha parole gentili e di riconoscenza per il Varesotto e in particolare per Olgiate Olona: «Mi ha dato tutto quello che desidero: questo mestiere che adoro. E spero che la mia attività, richiamando da queste parti gente anche importante, valga come un grazie al paese che mi ospita». «E dove - aggiunge - ho ritrovato molto del carattere della mia terra di origine». Insomma, il Varesotto come la Bassa Bergamasca: scarsa propensione ai voli pindarici e, invece, gran voglia di lavorare. E di farlo bene». La ascolti e intuisce che la sua non è falsa modestia. È pura saggezza: l'idea di non essere al centro del mondo fa sentire più leggeri. E, forse, anche più felici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

Cassoeula di pesce, quando la Lombardia «sposa» il mare

Ingredienti per 5/6 persone
una verza; 100 grammi di cotenna; cinque costine di maiale; 200 grammi di cotenne; 300 grammi di polpo; 200 grammi di calamaretti spillo; sei capesante solo polpa; 10 grammi cipolla; 10 grammi carota; 20 grammi di sedano; due spicchi di aglio; olio sale quanto basta.

Il procedimento

Sbollentare le verze per 10 minuti in abbondante acqua salata. In

una pentola far soffriggere sedano carote e cipolla e far rosolare le costine per 15 minuti a fiamma moderata.

Successivamente togliere le verze che devono essere strizzate e aggiungerle alle costine.

Sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e aggiungere del brodo di carne e finire la cottura al forno per un'ora a 180 gradi coperte con un coperchio.

Prendere le cotenne farle bollire in acqua non salata per 30 minuti e successivamente tagliar-



le finemente con uno spessore di circa un centimetro.

Per il pesce far bollire in acqua

salata il polpo per 40 minuti e tagliarlo a pezzettini, mentre per i gamberi, le capesante e i calamari spillo far bollire per 3 minuti circa.

Mettere sul fuoco una pentola dove andranno inserite le verze che dovranno essere separate dalle costine e le cotenne e far saltare insieme al polpo, i gamberi, le capesante, i calamaretti spillo.

Impiattare in una fondina dove dovrà essere aggiunta una pallina di polenta bramata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA