

Ciampini tra tradizione e innovazione

Tre generazioni si sono alternate in diversi luoghi storici di Roma, da piazza Navona a Trinità dei Monti. Abbiamo incontrato per i nostri lettori il patron Marco, per una corsa nel tempo che ci riporta al 1938

Di Giulia Iannone

Il “capitano” Marco Ciampini , ci e si racconta dalla tolda della sua nave, la famosa terrazza a getto su Piazza di Spagna. Con lui siamo andati a ritroso, alle origini, la storia, la memoria, le ricette della famiglia Ciampini, dal “Tre scalini “ di Piazza Navona, al luogo gastronomico magico, al lato di Trinità dei Monti, famoso per la Tarte Tatin, il gelato tartufo, i gamberi Kataifi e la pizza gourmet.

Ci racconta la storia di questo famoso caffè-restaurant romano, e come è subentrato lei, terza generazione della famiglia, a raccogliere questa eredità?

“Tutto è iniziato prima del dopoguerra, con il Ristorante “ I tre scalini” a Piazza Navona, i miei nonni – mia nonna di Amatrice e mio nonno di Monte Leone di Spoleto- arrivati a Roma nel 1938, hanno avviato, sulla storica Piazza, una attività di vini ed oli. Nonna che cucinava i piatti tipici di Amatrice con accanto mio nonno, decidono di aprire , poi, un Ristorante. Che mano mano negli anni è diventato famoso. Nel 1945, alla fine della seconda guerra mondiale, mio nonno sempre assieme alla nonna, aprirono, anche un bar, che fa angolo. Per un errore di mio nonno, nacque il famoso gelato tartufo di Ciampini. Il caso ne fu l’artefice. Mentre toglieva manualmente il gelato, dalle vecchie gelatiere di un tempo, cadde una pallina di gelato al cioccolato, ed andò a finire su dei pezzettini di cioccolato, che erano su un contenitore a

fianco alla macchina. La pallina rotolò e venne ricoperta dalla cioccolata. Mio nonno veniva dall'Umbria, patria del tartufo scorzone, da qui pensò di chiamare quel Tartufo nato per caso, poiché ricreava idealmente il tartufo, la gemma pregiata che dona la terra umbra segretamente. Questo gelato divenne subito famoso, si formava la fila fuori per poterlo mangiare. Stiamo parlando di file enormi. La dolce vita stava per esplodere, gli americani erano giunti come liberatori, molti stranieri venivano a Roma, a visitare la piazza, a visitare la città eterna che si risvegliava dall'orrore della guerra. Era diventato anche quello un simbolo di rinascita. Purtroppo non fu brevettato, nel dopoguerra tutti gli uffici erano distrutti, non c'erano delle normative, si pensava al lavoro, a risollevarle le sorti, non ci fu tempo di proteggere questo prodotto, e così venne immediatamente copiato, ed esportato in tutto il mondo".

Come si pone tra tradizione ed innovazione?

"Sono Marco Ciampini, il nipote dei due fondatori della ditta di famiglia. Dopo il liceo, ho frequentato due anni di Medicina. Mi sono, così, dedicato al lavoro di famiglia. Sono stato formato ed educato da mia nonna e da mio padre. Abbiamo iniziato un percorso in cucina, in gelateria, al bar, nel servizio ai tavoli, nella gestione in toto dell'intero locale. Nel 1989 ho avuto la fortuna di trovare questo spazio, di fronte a Villa Medici. Qui abbiamo iniziato rilevando il vecchio "Caffè du Jardin", noto alla dolce vita, perché sito tra Via Veneto, cuore pulsante della mondanità. Attori, artisti da Via Margutta, scendevano, passavano per il Caffè du Jardin e poi tornavano a casa. Nell'89 ho rilevato il caffè, portando in scena la tradizione del gelato, le stesse ricette, la stessa esperienza dei miei predecessori e, con mia madre sempre presente alla cassa, come supporto fisico ma soprattutto morale, abbiamo ricreato, un piccolo "Tre Scalini" gourmet, anche sulla terrazza Ciampini. Da allora, c'è stata una evoluzione culinaria, ma con i piedi sempre ben puntati

sulla tradizione e sui gusti di famiglia, di casa, che sono indelebili e ben vivi nella mia memoria. Ho visto passare tante mode, la cucina fusion, la francese, l'oriente e le sue spezie, le salse, ma non mi sono lasciato influenzare facilmente. L'innovazione è ricomporre le ricette del Lazio e dell'Umbria, attualizzandole e rivolgendole ai gusti, ai tempi, allo stile di vita del nostro tempo. Le cotture si sono accorciate ed i piatti si sono alleggeriti ma, nell'esaltazione dei sapori e, soprattutto, delle materie prime, che ricerco, inseguo la stessa cura e passione dei miei nonni e della mia famiglia."

Chi sono i vostri habituè? Riuscite ad accontentare giovani, turisti, stranieri, famiglie, l'avventore che ha poco tempo, i professionisti esigenti, come lo fate in termini di piatti e servizio?

"Io coccolo ed accolgo tutti i miei ospiti, chiunque essi siano, con la chiarezza e la semplicità e la freschezza degli ingredienti e delle materie prime. Non importa chi venga, si troveranno tutti bene, perché io mantengo la promessa di ciò che è indicato sul menu. Tutte le categorie che lei ha citato nella domanda frequentano questo locale , personaggi famosi, politici, ed anche attori, tipo Dustin Hoffman, Woody Allen, raccolgo anche tutte le foto e gli autografi in un album. Solo per non dimenticare nessuno. Per me sono tutti importanti. Abbiamo studenti, che fanno colazione al mattino, ragazzi che fanno l'aperitivo, e per via della location magica ed affascinante, molti fidanzati, coppie di innamorati, che vengono perché è un posto romantico. Questo è un luogo in cui molti innamorati si sono dichiarati. Me lo hanno confermato anche i precedenti proprietari. Un giorno è arrivata anche una coppia di coniugi, di una certa età, che si sono commossi a rivedere il tavolo in cui tanti anni prima, credo 50, si erano dichiarati e scambiati la promessa d'amore, rinvigorendo in quel momento il loro sentimento. Immagine stupenda per un film romantico della migliore tradizione".

Dovete coniugare molte proposte ?

“Sulla lista si trovano tanti piattini che cambiamo sempre sul menù, lasciando i piatti cult del nostro menù. Per me è vitale l’attenzione e la cura delle materie prime. Il mio pensiero e la mia premura nei confronti del cliente è far assaggiare l’ingrediente principe del piatto scelto. Cernia, pesce spada, ricciola, salmone, gambero, loro devono trovare questo in purezza e soprattutto fresco, come le verdure e la fritta di stagione. Il pesce viene dal mediterraneo, i gamberi sono siciliani, io ricerco la qualità dai nostri fornitori. Non devo coprire gli ingredienti, specie il pesce fresco, con salse, o pimenti strani ad offuscare la scena al protagonista. Nella mia cucina ci sono massimo quattro ingredienti, intorno al soggetto del piatto, perchè il cervello non percepisce più di quattro sapori insieme. “

Potete servire il piatto della migliore tradizione romana? Se si in che termini?

“Noi possiamo servire facilmente il piatto della migliore tradizione romana, ad esempio l’abbacchio allo scottadito, il fegato, la amatriciana, le polpette con il sugo, la gente recepisce questa proposta, perché abbiamo dato l’equilibrio ed il gusto dei giorni nostri. Non sono piatti stracotti, straconditi, forti nel gusto, ma più leggeri e digeribili, lasciando spazio al sapore ed al profilo che tutti possono desiderare. Leggero non vuol dire privo di gusto”.

Può citare un paio di piatti che più vi rappresentano in questo periodo?

“I tonnarelli Ciampini, che sono la variante del classico cacio e pepe romano, con pomodorini spellati oppure il risotto con spigola ed agrumi leggero e fresco, risotto con provola affumicata e champagne, lo chateaubriand di tonno e manzo, il petto d’anatra rivisitato rispetto alla cucina francese, con aceto di lamponi ed una bruschetta messa sotto. Una specie di

foie gras non lavorato tanto, ma fresco ed attuale. C'è anche la pizza gourmet romana, sottile, lievitata 72 ore, impastata 2 volte, per renderla leggera appetitosa e digeribile ed usiamo un lievito madre. “

Che tipo di vini potete offrire e servire in abbinamento ai vostri piatti raffinatissimi e gourmet? Voi consigliate l'abbinamento al cliente o lasciate fare in piena libertà?

“Sono sommelier dal 2001 ed ho nello staff tre sommelier, ai tavoli. Mio figlio, Lorenzo, che rappresenterà la quarta generazione di Ciampini, sta lavorando in cucina e sta facendo anche lui l'ultimo corso quest'anno di sommelier all'Hilton. Sta seguendo lo stesso iter formativo che ho fatto io. Scelgo il vino pensando agli abbinamenti dei piatti, ma viene data la massima libertà al cliente. Oltre ai vini storici, famosi e blasonati che ci si aspetta di trovare, io vado a scovare i vini delle piccole aziende italiane, i vini di nicchia, di produzione ristretta, fatti con il cuore e la passione, prodotti non a livello industriale, ma in versione artigianale, familiare, seguendo la stagionalità, il territorio, i tempi e le esigenze del prodotto. “

Dolci e gelati restano sempre il punto forte di questo locale. Quali?

“ Ho già citato la storia, ovvero il nostro tartufo al cioccolato, e quello regna sovrano. Per gli altri gusti di gelato, la tradizione anche nelle ricette di gelateria. I gelati sono fatti con le ricette dei Tre scalini, con tutti prodotti naturali, non c'è un prodotto chimico, olii bifrazionati, coloranti chimici, o tutti gli elementi di sintesi, per facilità di esecuzione e per risparmiare sui costi. Si farebbe i chimici non gelateria! Il nostro gelato è sano, salubre, leggero, con un sapore persistente. Nel gusto pistacchio c'è ad esempio, pistacchio di Bronte, latte zucchero ed un pochino di agar agar, carrube, ingredienti naturali e non altro. Nel 2013, ad una gara di gelateria,

alla quale sono stato invitato, mi sono classificato tra i primi 16, competendo con i colleghi del Piemonte, della Sicilia e mi sono potuto confrontare con la giuria e con i professionisti del settore. Essere tra i primi 16 in Italia ed essere rispettato dagli altri 15 come delle stelle del settore è stato un onore.”

Voi realizzate una splendida tarte tatin, e proprio qui mia madre mi raccontò il famoso aneddoto delle cuoche francesi che per sbaglio la inventarono. Come mai è in menù?

“E’ un omaggio a Villa Medici ed alla Accademia di Francia, che è lì di fronte, l’Accademia delle Belle Arti. A detta dei Francesi, che hanno assaggiato la mia tarte tatin, sembra essere preparata molto bene! Usiamo la pasta sfoglia e non la brisè, e le mele sono le classiche renetta”

L’anima di questo locale quindi è Marco Ciampini. La cucina di Ciampini è...?

“Mi sento di definirmi, oltre che proprietario e titolare del locale, sono l’executive chef ovvero mi occupo della creazione dei piatti, lo sviluppo del menù, la ricerca delle materie prime, lavorazioni ed attrezzature. Sono la mente, non il braccio materiale, c’è uno staff ed una grande organizzazione che condivide con me la mia idea culinaria.. Ma mi definisco anche il difensore e garante dei gusti e dei sapori della famiglia Ciampini, delle ricette storiche ed imprescindibili di questo locale. Io conosco chiaramente i sapori, i gusti di quei piatti, io so come vanno presentati ed impiattati, con il rispetto e la delicatezza di chi deve manipolare il cibo, sul piatto, sul tagliere, come opera d’arte e non con approssimazione, fretta, o casualità”.

Ciampini Restaurant, ritorna col bel tempo e si ferma in Inverno. Come Brigadoon, la città che scompare. Come mai?

“Ho cercato di chiudere la terrazza con delle vetrate per poter lavorare 12 mesi l’anno. Ho mandato in sovrintendenza,

per ben tre volte, il progetto, curato con attenzione dal progettista ed architetto. Praticamente delle vetrate trasparenti che si potessero integrare con l'ambiente circostante. Non ci sono mai riuscito. In sovrintendenza ottenevo il nulla osta, ma al comune, mi hanno sempre detto di no. Il centro storico di Roma, ha tante difficoltà, ma un nome come il mio, con la forza e la rispettabilità di 3 generazioni, forse meriterebbe un attimo in più di considerazione. In inverno questo angolo, muore del tutto, è tutto buio e spento, davanti all'Accademia di Francia e di lato alla Chiesa di Trinità dei Monti. Per me sarebbe un piacere ed un onore rimanere aperto anche d'inverno. Vediamo cosa ci riserva il futuro".

Come avete vissuto il lockdown, come vi siete organizzati e siete ripartiti?

"Abbiamo vissuto davvero una brutta situazione. Già lo ztl ci ha portato via molti turisti e molti romani. Chiudendo la zona alle 18, noi abbiamo perso una grande fetta della nostra clientela, del dopocena, del gelato, cocktail ed aperitivo. La gente per comodità va da altre parti. Il romano è pigro, se non ha il parcheggio davanti al locale, cerca altre soluzioni. Poi è arrivato questo Covid ed il lockdown, che ha dato un brutto colpo alla nostra economia. Il lockdown ha ucciso e desertificato l'80 % dei locali del centro storico, nulla o poco stanno facendo per risollevarlo. Parlo della zona di Piazza Navona, Pantheon e tutto il I Municipio, che è rimasto silente in tutto questo periodo. Ovviamente in un momento del genere, si è pensato a far ripartire tutto il comparto, un po' meno il centro storico. Ora che abbiamo fatto il giro di boa, ci vorrebbe una mano per chi ha operato in tutto questo periodo. Molti locali sono rimasti chiusi, molti mai più riapriranno. Gli affitti, i costi fissi di un locale, senza avere introiti, dopo un anno, del genere, non è possibile pagarli. Lo stato doveva tutelare, sia il padrone di casa ma anche l'affittuario, dando delle regole diverse, con delle

soluzioni di pagamento diverse e favorevoli ed entrambi. Tutto è andato avanti in maniera molto superficiale in tal senso, e continua ad esserlo. Non sono stati tutelati i lavoratori, le casse integrazioni sono arrivate in ritardo o come cifre bassissime, sotto la soglia delle 800 euro che si danno per il reddito di cittadinanza. Ho riaperto dopo un anno, la gente è stata felice di venire al ristorante, credo sia un modo per assaggiare la normalità. L'anno scorso, il fatto di rimanere aperto, per il pubblico romano, anche se io ci ho rimesso, è stata la green card per poter riaccogliere i clienti anche quest'anno. I romani mi sono stati vicini, e sono venuti nel maggio scorso, anche più volte, per supportare moralmente e finanziariamente il locale".