

Umberto De Martino, quando la cucina stellata è classe, colore e divertimento

scritto da Enzo Radunanza | 14/10/2020



Il Ristorante Florian Maison di San Paolo d'Argon (BG), una Stella Michelin dal 2017, è il tempio di uno chef dalla personalità dirompente che ha trovato nella sua arte la possibilità di esprimersi più che con le parole

Nella scoperta di un ristorante alcune caratteristiche sono immediatamente visibili; emergono dal contesto generale, dall'arredo, dallo stile e dal manierismo del servizio. Esiste, però, un'anima non sempre percepibile e che talvolta manca anche in realtà blasonate in cui l'apparente perfezione tradisce una freddezza respingente. Quando capita, è un grave limite per un luogo deputato all'accoglienza, prima che alla soddisfazione della gola, e che dovrebbe trasmettere sensazioni positive.

Il ristorante stellato Florian Maison dello chef Umberto De Martino, in territorio bergamasco,

è un chiaro esempio di come l'**estetica ricercata si possa accompagnare alla bella ospitalità**, al calore di un sorriso sincero ma anche alla professionalità e a una classe che non sia puro formalismo.

Ristorante Florian Maison, classe ed eleganze in Val Cavallina

Situato fra le colline del borgo di San Paolo d'Argon (BG), il ristorante dello chef di origini sorrentine, è parte integrante di un **albergo di charme** (6 le suites dislocate su due piani) che offre un colpo d'occhio di forte impatto per la cura architettonica e l'eleganza di particolari abbracciati da un **bosco di 20.000 mq nella Val Cavallina**.

Al **Florian Maison** si viene accolti da un wine bar collocato all'ingresso che precede una **sala con arredi classici**, marmi bianchi a specchio, colori tenui, tavoli rotondi con comode poltroncine e divani in pelle bianca.

Confort e luminosità si replicano al **piano zero** dove un ulteriore ambiente dalle grandi dimensioni conferma la sensibilità verso il bello, aggiungendo la suggestione di **pareti in vetro** da cui si può mangiare **senza soluzione di continuità con prati e boschi**, esperienza unica nelle belle giornate.

A fare gli onori di casa, come responsabile di sala, c'è **Monia Remotti**, compagna e collaboratrice dello chef nonché preziosa risorsa per l'altissima professionalità e la grazia innata. Come un folletto leggerissimo e discreto, introduce gli ospiti in un'esperienza sensoriale fatta di cerimoniali e racconti che lasciano presagire una cucina ragionata e di contenuto.

Una stella Michelin e una proposta coloratissima

Giusto il tempo di scegliere se orientarsi sui piatti della carta o verso uno dei **tre menù degustazione** ("**Mare**" e "**Terra**" hanno 5 portate mentre il menù "**Sì viaggiare**" ne ha 7), che sulla tovaglia bianchissima e dalla *mise en place* spartana, arriva un cestino con pane fragrante e focacce profumate al pomodoro, il tutto preparato internamente con lievito madre e con una composizione precisa e maniacale. Un benvenuto semplice ma dal valore simbolico importante.

Tra *amuse-bouche* e antipasti, che arrivano in rapida successione, emerge presto la spiccata personalità di **Umberto de Martino** che coniuga un'attenzione particolare nella presentazione a un'**allegria policromia che invita alla degustazione**, ovviamente con le mani per quanto riguarda i finger food.

"Scampo arrosto, mozzarella di bufala, ricci di mare e limone candito", "Tartare di tonno rosso alla pizzaiola con pomodorino dry e polvere di basilico", "Sfera di gazpacho con pomodoro essiccato e dry gin EVO nebulizzato", "Chips di polenta accompagnata a tartare di fassona piemontese e maionese affumicata", "Tartellette con cupolotto di peperone, burro e alici": sono solo alcune delle sofisticate preparazioni che alternano - con consapevole audacia - mare e terra, tradizione mediterranea e ingredienti apparentemente distanti da essa, seguendo **tecniche di cottura avanzate** che preservano pulizia e distinzione dei sapori.

Si percepiscono studio e ricerca, desiderio di impressionare e conquistare l'ospite con una festosità e passionalità sicuramente legate alle origini campane dello chef che, lo avremmo scoperto da lì a poco, ha trovato nella cucina e nella manipolazione della materia prima la **possibilità di esprimersi oltre le parole**, trovando una propria dimensione e una collocazione naturale.

«Da ragazzo ero balbuziente - ci racconta De Martino - e questo mi ha allontanato dalla scuola. A 15 anni ho iniziato a lavorare in cucina perché in tale contesto non c'era bisogno di tante parole. A 20 anni sono partito per la Germania dove ho lavorato tre anni al fianco dello **chef Mario Zini** del ristorante **La Scala di Amburgo** il quale mi ha insegnato nuove tecniche e, soprattutto, quanto sia fondamentale selezionare personalmente i migliori ingredienti, come punto di partenza di ogni piatto. Dopo vent'anni in Germania sono tornato in Italia, specializzandomi sempre più verso l'alta cucina con stage e collaborazioni in diversi stellati. Intanto studiavo approfonditamente il vino, l'olio, il caffè, i formaggi e tutto quello che è alla base del mio lavoro. In Lombardia sono stato chef al castello **Malvezzi di Brescia**, prima di **rilevare il Florian Maison nel 2015** e stabilirmi qui per amore».

Chef Umberto De Martino: i suoi piatti "parlano"

Crescendo e acquisendo sicurezza grazie al suo lavoro, De Martino ha recuperato la parola ma è rimasto riservato e poco incline a raccontare sé stesso e la propria cucina. Non è un limite; troppo spesso, infatti, si eccede con lo storytelling inutile mentre per uno chef devono parlare i suoi piatti. *"Non si deve complicare il pane"* cantava Samuele Bersani in un suo famoso brano.

La natura di questo chef errante e la lunga esperienza si ritrovano pienamente nella sua cucina; al Florian Maison le portate trasmettono talento e perseveranza, fantasia e preparazione, colori e composizione artistica e anche interessanti contaminazioni internazionali.

Non c'è dubbio che siamo in presenza di un coraggio poco comune nel lanciarsi nella sperimentazione, trascinando il commensale in una dimensione matura ma sempre in evoluzione, mediterranea fino a un certo punto.

«Sono orgoglioso delle mie origini - precisa Umberto a tal proposito - ma non credo che la mia cucina abbia solo quella faccia. Sicuramente mi piacciono ingredienti mediterranei come l'olio, la pasta, la mozzarella, la burrata o il pesce ma ho trascorso metà della mia vita fuori dalla Campania ed è stato inevitabile assorbire varie culture gastronomiche. Mi piace moltissimo il riso, ad esempio, oppure la selvaggina che ho tanto cucinato in Germania e ripropongo ancora oggi con apprezzamenti entusiasti dei miei clienti».

Il successo attuale non è stato riconosciuto solo dall'assegnazione della stella più ambita per ogni ristoratore ma anche dal pubblico che apprezza la sua tavola per le sorprese continue che offre. Basti pensare all'originalità del **"Bon bon di cioccolato bianco, panna acida e caviale, polvere di caviale"** oppure alle **"Lumache al lardo con bietole, crema di prezzemolo e microsfere di pomidori"** o al **"Gambar-Tonic"**, la sua versione del classico drink trasformato in **tartare di gambero nebulizzata con due spruzzi di dry Gin** ottenuto dalla distillazione del vino in Franciacorta. Ad accompagnarlo, dell'**acqua tonica** per pulire il palato e prepararlo ai piatti successivi. Sì, perché quella a San Paolo d'Argon è anche un'esperienza interattiva in cui il commensale deve completare il piatto con il suo tocco, seguendo le istruzioni di **Monia Remotti**.

Tra i cavalli di battaglia dello chef si segnala il **"Risotto Carnaroli al gambero rosso, mandorle tostate e arancia"**, un piatto straordinario per complessità, succulenza, aromaticità e per la nota agrumata che rende tutto più fresco. Torna la mediterraneità nel **"Krapfen di capasanta, ripieno di ricotta di bufala, con sfumature di pomodoro"** mentre sorprende la brillante tecnica di

esecuzione del **“Piccione alle tre cotture, rapa rossa e frutti di bosco”**, una carne ferrosa e insidiosa da cucinare ma che De Martino rende godibile ad ogni palato.

Ben fornito e fantasioso anche il **mondo dei dolci di casa Florian Maison** in cui la tradizione italiana si accompagna alle incursoni estere, lasciando il commensale con un buon ricordo dell'intera esperienza.

La cantina del Florian Maison

Non può esserci una buona cena se manca il **giusto abbinamento con vini di valore** e, anche sotto questo lato, lo chef di Sorrento si conferma eccellente ristoratore oltre che studioso e valido imprenditore. Per lui, infatti, gestire un ristorante vuol dire intervenire in ogni aspetto che lo riguardi e la cantina è uno di quelli a cui riserva una personale attenzione.

Da esperto sommelier, seleziona continuamente le migliori etichette italiane e internazionali; il **Florian Maison ne custodisce oltre 600**, comprese celebri bottiglie francesi, in una cantina recuperata all'interno del ristorante. Ad esse si aggiungono **due etichette di Franciacorta fatte realizzare ad hoc** e presentate con l'**etichetta Umberto De Martino**.

E i prezzi?

Il Florian Maison è un locale da provare per una cena intima o per una cerimonia, tenendo conto della qualità dell'offerta e di prezzi onestissimi (i menù degustazione si aggirano tra i 75 e i 90 euro, vini esclusi). La stella, infatti, non ha influito sul rapporto qualità-prezzo perché secondo il titolare questo riconoscimento non deve penalizzare i clienti, soprattutto in un momento difficile come questo che stiamo vivendo.

Ristorante Florian Maison

Via Madonna d'Argon, 4 - San Paolo d'Argon (BG)

Tel. +39 035 4254202 - info@florianmaison.it

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)