

# Regine di Maremma: la Cucina Madre di Valeria Piccini

scritto da Malinda Sassu | 15/10/2019



**Un talento fuori dal comune, una chef di oggi con gli ingredienti di sempre: dal 1972 Da Caino a Montemerano, racconta la storia e l'identità della Maremma più vera, tra leggende di "stelle" e profumi d'altri tempi**

La Maremma Toscana è una perla di confine dal fascino insolito, due anime che vivono in uno stesso corpo dove basta lasciarsi il mare alle spalle per scoprire il volto straordinariamente autentico di un entroterra intimo e selvaggio. Una Madre che ti abbraccia e ti avvolge tra vigneti e uliveti, piccoli borghi in cui si vede e si respira il Medioevo, un territorio estremo dove le tradizioni popolari sono ancora un fresco ricordo. Sono i luoghi dove innamorarsi del cibo e del vino, la sceneggiatura perfetta scritta da uomini e donne che raccontano storie di vita vera. Le donne, le madri soprattutto. **Valeria Piccini**, Chef e anima del ristorante **Da Caino a Montemerano** (GR), è un pretesto in più per innamorarsi della Maremma. Ambasciatrice a due stelle di una cucina millenaria, moglie e madre appassionata e appassionante, la cui ricetta migliore è stata quella di ascoltare la natura e da lì partire per un'esperienza da gustare fino in fondo. Una chef nata per caso. E per amore.

## «La famiglia, l'amore per il cibo e il territorio: questa è la mia storia»

**Montemerano** è un luogo identitario dove il tempo rallenta tra i rintocchi del campanile, un pugno di case e poco più di 400 abitanti: un prezioso **gioiello tra Saturnia e Manciano** che porta ancora dentro la bellezza intatta del XIII sec. È qui, in uno dei [Borghi più belli d'Italia](#), che **Valeria Piccini** incontra e si innamora di **Maurizio Menichetti**, i cui genitori Angela e Carisio, detto Caino, gestiscono una trattoria dal 1971.

«Uscivo da scuola e mi fermavo ad aiutare la mia futura suocera, Angela. Mi insegnò tanto e per questo le devo molto»,

racconta la **chef pluristellata**. Sarà lei la musa ispiratrice che la porterà a mettere da parte il diploma di perito chimico e dare una nuova vita al locale, nel 1987. Maurizio è sempre al suo fianco tra studi e ricerche, soprattutto tanti viaggi tra cantine e ristoranti, in Italia e all'estero, percorrendo tutte le strade possibili per dare valore aggiunto ad un'idea di cucina che Valeria aveva già nel DNA: **rinsaldare le proprie radici** attraverso un approccio diverso, solo così poteva guardare al futuro di Caino.

Nel 1991 arriva **la prima stella Michelin**, unica nella storia della cucina maremmana, seguita dalla **seconda nel 1999**. Un orgoglio che si concretizza anche nella cultura dell'accoglienza con l'ingresso nel lussuoso circuito [Relais & Chateaux](#) per raccontare la Maremma e Montemerano come nessun altro, con sobria eleganza nei piatti di una **Grand Chef** e negli arredi antichi delle tre camere aperte sopra il locale storico. Non ultima per importanza, la collaborazione dal 2013 con il ristorante del prestigioso St. Regis Florence Hotel a Firenze che ha reso il **Winter Garden by Caino** un punto di riferimento della cultura gastronomica in città.

## Da cuoca maestra a “mamma culinaria”, da Andrea Menichetti ai futuri progetti

Durante il suo percorso, **tanti sono stati gli allievi** di questa regina di Maremma, un nome fra tutti [Niko Romito](#), ma è il figlio **Andrea Menichetti** il suo allievo migliore, la sua “terza stella” e sicuramente la più importante di tutte. Un figlio d'arte che meglio non poteva crescere, con il cuore di Caino ben cucito addosso. La sua passione e il suo ingegno lo porteranno a vincere nel 2003 il concorso di **Rafael Garcia Santos**, uno dei critici più temuti di Spagna, come “Mejor de la Gastronomía” con i suoi *Ravioli di olio d'oliva extravergine con colatura di alici, capperi di Pantelleria e pomodoro fresco*. Un traguardo prestigioso che non lo distrae dalla voglia di esperienze all'estero come consulente, prima a Miami e poi ad Aspen per 5 anni.

Al suo rientro, Andrea prende le redini di sala e cucina, soprattutto della **cantina**, a giusta ragione considerata **una delle più belle e ricche d'Italia**, che papà Maurizio ha curato negli anni con grande passione e professionalità. Attualmente sono **circa 2000 le etichette italiane e internazionali**, 20.000 bottiglie tra le quali è facile trovare alcune perle rare che riposano in uno scrigno da sogno, tra antiche grotte e cunicoli.

Andrea progetta e apre anche il “**Giardino**”, un delizioso dehor estivo, e incrementa la piccola enoteca superiore con le prelibatezze create da Valeria, dalle conserve al superbo **Olio Extravergine di casa Menichetti**. Nuovi e futuri progetti sono in cantiere, magari un bistrot o forse no, staremo a vedere; di sicuro, la promessa è che «*Caino sarà sempre Caino, gli stravolgimenti qui non sono di casa*»

**«Al centro di tutto c'è sempre il gusto. Nella composizione di un piatto, il viaggio inizia sempre da lì»**

**Da Caino è più di un ristorante.** È uno stato d'animo. È l'arte della buona cucina dove la semplicità è segno di perfezione. La cucina di **Valeria Piccini** è quella delle donne, del cuore e dell'anima, ereditata dalla suocera Angela, ma anche da mamma Gilda e nonna Ada. **Un'idea di cucina che riporta al piacere intimo del sapore** dove la cucina tradizionale ne è solo l'origine e non esiste un copione ma un racconto sempre caldo e personale dell'amore per la sua terra. Creazioni storiche che ne raccontano la bellezza e la forza sono i **Tortelli cacio e pere** o le **Pappardelle accoppiate**, unione di sensi tra due sfoglie e i profumi classici di aglio e rosmarino. Attraverso le sue "storie" nel piatto, frutto dell'intreccio di creatività e tradizione, prendono forma ricette e sapori che esprimono la ricchezza personale di una professionista appassionata e il suo amore per la Cucina Madre. Piatti che catturano una pluralità dei sensi già nella loro presentazione, nella vista e nell'olfatto prima ancora che al palato, in un racconto dove estetica e gusto sono tutt'uno con la storia di una terra ancestrale. Un esempio superbo è il **Cinghiale al profumo di finocchietto selvatico** o il **Piccione con more, trombette e radici**, un capolavoro giocato su un'altalena di sapori e contrasti ma che termina la sua corsa in un sapiente equilibrio.

**Valeria Piccini** è l'interprete più autorevole e rinomata della cultura maremmana, del "saper fare" contadino per cui l'attenzione e il rispetto per il cibo è sacrosanto e fondamentale, a partire dall'**antica arte di pulire i ceci con la "cenerata"** o dello "scarto" da non buttar via ma che diventa un ingrediente nobile. Difficile infatti che manchi in carta una creazione a base di fegato o cuore, piuttosto che cervello o lingua: in questo senso è assolutamente da provare quel gioco terra-mare tradotto nelle **Animelle con crudo di seppia, brodo di calamaro e purè di ceci al lime**.

In generale, pochi gli ingredienti utilizzati, la confusione nei piatti da Caino non è di casa e i sapori vanno distinti, capiti, gustati. Perché come lei stessa racconta nel suo [libro Cucina madre](#)<sup>✖</sup>: «*I miei piatti sono questo: il Gusto, l'Ingrediente, il Territorio e il Bello*».

### **Ristorante Da Caino**

Via della Chiesa, 4 - Montemerano, Manciano (GR)

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