

R

Sapori

REPUBBLICA.IT – 28 FEBBRAIO 2020

Metti uno chef tedesco sui Castelli romani: la Barrique di Oliver Glowig



La nuova avventura del cuoco in perfetto equilibrio tra sperimentazione, certezze e ricette storiche.
[Seguici anche su Facebook](#)

di MANUELA ZENNARO

Tre sale dalle pareti che ripropongono le sfumature cromatiche della terra, dal marrone con nuance dorate, sino al grigio asciutto dell'argilla. È a **Monte Porzio Catone**, territorio dell'antico Tusculum e sede dell'**azienda vinicola Poggio Le Volpi**, la nuova "casa" di [Oliver Glowig](#), operoso e silenzioso come sempre, concentrato nel progetto che ha reso Barrique uno di quei ristoranti per i quali vale la pena mettersi in macchina e macinare qualche chilometro. "L'interno del locale è suggestivo - rivela **Rossella Macchia**, proprietaria dell'azienda con **Felice Mergé** -. Le pareti lavorate con la terra del vigneto e con le foglie della vite sono state realizzate con gli stencil. Abbiamo voluto riprodurre il territorio e la tradizione, quella delle mamme e delle nonne che regalavano alle figlie femmine la dote fatta di pizzi e merletti. E proprio da una selezione (anche dei miei) pizzi e merletti sono state realizzate le opere d'arte che danno un tocco di luce oro alle pareti. Anche i tavoli sono realizzati con la terra del vigneto e foglie d'oro. Oggi siamo una grande famiglia: Felice, Oliver, io e tanti figli, che sono la brigata di cucina, la squadra di sala di Barrique e di Epos".

Tra creatività e l'anima di sempre: Barrique di Oliver Glowig



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Di schivo e riservato Oliver Glowig ha solo il carattere, perché la sua cucina reca un imprinting deciso e riconoscibile al punto che sono numerosi [i piatti "signature" che permangono in carta](#), a dispetto dello scorrere del tempo e del cambio di indirizzi che ha scandito gli ultimi anni della sua vita professionale. Dopo la felice permanenza al Capri Palace seguita dallo spostamento nella capitale - all'Aldrovandi prima e al Mercato Centrale poi - l'ultima sfida lo vede al comando di **Barrique** by Oliver Glowig, fortemente voluto dalla famiglia Mergé. "La mia collaborazione è iniziata sin dall'apertura, due anni e mezzo fa - racconta -. All'inizio era solo una consulenza, ma dal mese di marzo dello scorso anno, in coincidenza con la chiusura del ristorante al Mercato Centrale di Roma, sono diventato effettivo. C'è stato bisogno di un po' di avviamento per farci conoscere, ma qui spesso ritrovo la vecchia clientela romana che viene appositamente per gustare la mia cucina. Inoltre stanno arrivando anche i turisti, a Roma soprattutto all'Aldrovandi era una situazione all'ordine del giorno, e le due stelle Michelin avevano un certo peso, ma qui non lo davamo per scontato, è stata una bella sorpresa".



Oliver Glowig

Una sorpresa gradita anche a Monte Porzio Catone e dintorni, dove la curiosità per la nuova avventura dello chef tedesco ha lasciato subito il posto all'entusiasmo. "Naturalmente viene anche tanta clientela locale: tra il passaparola e i media ci stiamo consolidando e di questo siamo molto contenti". Per Oliver Glowig il trasferimento dell'attività in un contesto extraurbano è avvenuto all'insegna della continuità, e chi pensava che ciò lo avrebbe spinto ad abbandonare il precedente percorso si è dovuto ricredere. Non solo il menu continua a proporre alcuni piatti iconici, pur progredendo nella sperimentazione e ricerca, ma anche alcuni collaboratori sono rimasti gli stessi, come il maître **Dario Campanella** e il sous chef **Mario Pino** che hanno scelto di seguirlo dall'Aldrovandi, lasciandosi alle spalle Roma e la sua vivacità, a favore di un contesto intimo e lontano dal caos. "I miei fornitori sono per lo più gli stessi di prima - prosegue lo chef - e quanto ai miei piatti storici è la clientela a chiederli, non potrei mai toglierli dal menu".

La conferma ci arriva già dal Carciofo con scampo e burrata, prima di quattro portate che hanno caratterizzato un piacevole pranzo domenicale di fine inverno. "La propongo da almeno dieci anni, era in



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

carta anche a Capri. La ricetta piace molto ed è nata quando sperimentavo i crostacei crudi in abbinamento ai formaggi freschi. Dapprima usavo la ricotta, poi l'ho sostituita con la burrata e l'accostamento con il carciofo si è rivelato perfetto". Altro grande classico, le Eliche cacio e pepe e ricci di mare: "una ricetta che non può mancare, dal momento che c'è chi viene qui appositamente per gustarla. E pensare che è nata quasi per gioco: quando mi sono trasferito a Roma da Capri volevo realizzare un piatto che legasse questi due territori partendo da un classico della cucina romana. Heinz Beck ci aveva già pensato con la carbonara, così io mi sono orientato sulla cacio e pepe. Dopo vari esperimenti, abbiamo trovato quello che ci convinceva di più, scegliendo i ricci e l'aneto, un'erba nordica che dona freschezza. In Germania la usiamo molto, ma qui al tempo era poco utilizzata. E come pasta ho scelto le eliche del pastificio Gerardo di Nola, mio fornitore storico, scoprendo che la salsa si amalgama benissimo con questo formato". Anche il Piccione con crema di cipolla bianca e scalogno alla pancetta è diventato un must, creato a Roma all'Aldrovandi in occasione di un evento organizzato dalla casa vinicola Cecchi. "È piaciuto così tanto che ho deciso di lasciarlo in carta - racconta Oliver Glowig -. Chi non conosce il piccione è difficile che lo scelga, si è trattato di una piccola provocazione che ho inserito nel menu degustazione, in pratica costringo i clienti a mangiarlo perché so che questo piatto riesce a conquistare anche i palati più recalcitranti". Infine la dolce chiusura con la Spuma di caprino con more, "un gioco tra dolce e salato, con il caprino e la pasta sablée - biscotto francese con molto burro - e l'aggiunta di fiordisale e more fresche".