

Ristorante Andreina: la cucina senza età di Errico Recanati

scritto da Enzo Radunanza | 16/09/2020



Una stella Michelin da sette anni caratterizza un locale storico nel cuore del Conero, aderente anche all'Associazione Le Soste. Tradizione marchigiana, pulizia e cottura alla brace sono i riferimenti dello chef per raggiungere l'eccellenza

Varcare l'ingresso del **Ristorante Andreina a Loreto** vuol dire entrare in una dimensione parallela che va oltre l'esperienza gastronomica, seppure stellata. Il regno dello **chef marchigiano Errico Recanati** racconta di tradizione e ricordi, insegnamenti e avanguardia, affetti e promesse mantenute, intrigando con una **cucina sensuale e raffinata**, chiaramente identificabile nello scenario della ristorazione italiana contemporanea.

Ristorante Andreina: la brace a dare il benvenuto

Dal contesto semplice di **via Buffolareccia**, dove sorge la casa colonica della famiglia Recanati, si accede ad un locale arredato in stile classico con camini, mobili e oggetti che rendono partecipi di una storia lunga oltre sessant'anni. Ad accogliere il visitatore c'è il **grande spiedo** che comunica immediatamente l'essenza del locale e rapisce con quel **cerimoniale ancestrale** fatto di legno, fuoco danzante e cenere, oltre a coinvolgere i sensi con i profumi del cibo in cottura.

Una saletta sulla sinistra può essere utilizzata per fumare un sigaro e sorseggiare distillati senza disturbare gli ospiti delle **due stanze principali**, utilizzate anche per piccoli eventi e oggi sistemate con tavoli ben distanziati, in conformità delle norme sanitarie.

Altri coperti sono disponibili all'esterno, in un giardino con grandi ombrelloni e una ridente vegetazione; anche qui, la **cura dei particolari** si sposa con una sobrietà rassicurante, senza sfociare in un'eleganza manieristica.

Una tradizione di famiglia

Quella del **Ristorante Andreina** è una storia iniziata verso la metà del 1900 con una piccola **bottega e mescita di vino** per viandanti e cacciatori. Il successo fu rapido per il *savoir faire* di **Umberto Recanati** e la cucina della moglie **Andreina Isidori**, attentissima nella **selezione della materia prima** e artefice di un'arte che partiva dalla primordialità di fuoco e brace per evolvere verso il garbo e lo spessore di piatti armoniosi sotto il profilo gusto-olfattivo.

All'approvvigionamento di carne e salumi provenienti dall'allevamento casalingo, presto si aggiunsero le forniture dei cacciatori che consegnavano ad Andreina la loro **selvaggina**, garantendo quella **tracciabilità e controllo della filiera** di cui oggi tanto si parla.

Dal 1959 la mescita si trasforma in un ristorante vero e proprio e al servizio si aggiunge la figlia Ave, sommelier professionista e capo sala, che oggi rende onore alla memoria dei genitori insieme al figlio **Errico Recanati**. Si deve proprio a quest'ultimo, quarantaseienne schivo e concentrato nel lavoro, il merito di aver traghettato Andreina nell'Olimpo dell'alta ristorazione con la conquista della **stella Michelin dal 2013** e l'ingresso, dal 2015, nell'**Associazione Le Soste** che riunisce i migliori ristoratori di cucina italiana.

«La stella Michelin - racconta Recanati - era una promessa che avevo fatto ai miei nonni e che dovevo assolutamente mantenere perché meritavano questo riconoscimento. Ancora oggi la gente ricorda la loro cucina che era vera e con altissime materie prime. Passione e valori sono stati gli insegnamenti più grandi che ho ricevuto oltre a quelli tecnici acquisiti osservando mia nonna in cucina.»

Lo chef Errico Recanati: una formazione al fianco dei grandi

Attenzione agli ingredienti, pulizia e rispetto di una tradizione da proiettare nel futuro, senza tradirla, sono i capisaldi su cui si fondano la classe e l'esuberanza gastronomica dello **chef Errico Recanati**, sostenuti da una formazione e un curriculum di tutto rispetto.

Una passione nata tardi, a 22 anni con la preparazione di una panna cotta, ma cresciuta seguendo prima la scuola di nonna Andreina e poi corsi in prestigiose accademie culinarie. Tra stage con **Gianfranco Vissani** e altre esperienze con **Pietro Leeman** e **Martin Dalsass**, lo chef anconetano

ha spaziato dalla cucina alla pasticceria, dal cioccolato alla tradizione giapponese, costruendosi una propria riconoscibilità espressa in piatti che scatenano un **avvitamento di piacere inatteso** e in cui il “fumo”- senza voler semplificare eccessivamente la sua tecnica - è il filo conduttore di **pochi ma buoni ingredienti utilizzati**.

Il ritorno nel ristorante di famiglia è stato il **miglio conclusivo di un percorso iniziato proprio in quelle cucine** in cui ogni giorno si rinnovano la dedizione e il progressismo che appartenevano a nonna Andreina; uno studio continuo, quindi, e addirittura l'**invenzione di nuovi strumenti e tecniche**.

Di Errico è stata l'idea dei “cappelli”, una sorta di cloche di diverse misure per catturare e gestire il fumo con razionalità adattandolo alle diverse pietanze; ha perfezionato l'essiccazione del cosiddetto **quinto quarto** ricavando delle bottarghe che conferiscono ricercatezza ai piatti. **Volatili, verdure e pesce** vengono appesi ad altezze diverse e **cotti “da lontano”**, a volte per giorni, guadagnando una rosolatura lenta che assorbe gli aromi rilasciati dagli altri cibi sulla brace.

La cucina del Ristorante Andreina a Loreto

Quella di **Errico Recanati** è una cucina che non nasce con l'obiettivo principale di sorprendere con effetti speciali privi di sostanza; è frutto di riflessione ma anche di un sentimento che si trasferisce osmoticamente al commensale. I suoi piatti rivelano **audacia e modernità**, divertimento e memoria; la spinta avanguardistica potrebbe sembrare in **contrasto con l'idea di una cucina di tradizione** e invece la rilancia con vigore, creando un filo conduttore tra passato e presente.

«Un piatto - ci spiega Recanati - deve essere in grado di emozionare tutte le generazioni per potere generare un ricordo: **senza ricordi non c'è vita**. Per questo cerco una cucina senza età, che si spogli delle mode del momento e rimanga vicina al cuore di ognuno di noi.»

L'esordio alla tavola dell'Andreina è classico ma di qualità: grissini, pane e focacce con lievito madre, cracker sottili con semi di lino e chia tostati, tarallini sale, pepe e mandorle; sul pane abbrustolito si possono spalmare un buon lardo, un **burro affumicato con una spolverata di cenere** oppure un olio extravergine di oliva fatto preparare appositamente da produttori della provincia di Ancona.

Con “**Facciamo un'oliva all'ascolana**”, al cliente è lasciato il compito di crearsi il finger food tipico della [tradizione marchigiana](#) mettendo insieme i tre componenti presentati in una scatola: una tartare di scottona, un'impanatura a base di farina disidratata di [oliva tenera ascolana](#) e un crostino di pane fritto.

Contrasti di sapori e consistenze si ritrovano nell’**“Ostrica cotta alla brace, pesca e senape”**, nel **“Fungo alla brace su patè di fegato, maionese di ostriche, aceto di rapa rossa e bottarga di milza”** e nella **“Cialda preparata con farina di nocciole ripiena di cervo cotto nel fieno e miso”**.

“La testina si è persa a Portonovo” è il nome di un altro piatto dall'ingegnosa complessità organolettica e dai richiami al territorio: una testina di vitello cotta in brodo di carne con gel di limone, patata acida, moscioli (cozze selvatiche locali) e **alga spaccasassi** (pianta che cresce tra le rocce e gli scogli del Conero).

Scivolosità e dolcezza si ritrovano in molti dei piatti di Recanati (le ostriche, l'anguilla, le gelatine, il pesce crudo, la frutta) quasi a trasmettere un tocco libidinoso da bilanciare con sapori e consistenze più nette per alimentare un **piacevole disorientamento dei segnali sensoriali legati al gusto**.

Negli **"Spaghetti Cacio e 7 pepi"**, le aspettative del cervello che immagina un piatto tipico della cultura gastronomica italiana sono disorientate da un'**affumicatura accorta ed esemplare** che dona un tocco unico e fa venire voglia di gustarne un altro piatto.

Anche i dolci, come il **"Gelato di fichi dell'orto"** o il **"Ricotta, visciole e miele"**, solo per citarne due, sono fedeli a quel concetto di **cucina "neorurale"** perché legata alla terra ma con la spinta verso nuove tecniche e strumenti moderni.

«La nascita di una nuova ricetta è un processo lungo - svela Errico - che richiede anche diversi mesi, è un viaggio nel mio sapere, un confronto con me stesso, una completa immersione su ciò che sono stato e ciò che voglio diventare. Da qui parto e tutto prende forma e sostanza, in cucina si direbbe prende consistenza e sapore.»

La strada è quella giusta e non lo confermano solo i riconoscimenti delle guide enogastronomiche più prestigiose. Il Ristorante Andreina di Loreto è un **punto di riferimento del territorio** e meta di gourmand appassionati che scoprono un Conero in continua evoluzione, non solo generoso dal lato turistico ma frontiera di esperienze enogastronomiche di spessore.

Non saremmo sorpresi se l'impegno e l'innata voglia di scoprire e sperimentare di Errico Recanati gli facesse conquistare una seconda stella, portandolo magari ad ampliare ad altre regioni la possibilità di vivere un viaggio sensoriale che non si dimentica.

Ristorante Andreina

Via Buffolareccia, 14 60025 Loreto (AN)

Tel. +39 071 970124

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