

Maida Mercuri, cuore e anima della ristorazione milanese

scritto da Giovanna Romeo | 8 Marzo 2021



Era il 1986 quando in una delle zone meno di tendenza della città, si affacciava sulla scena gastronomica milanese Maida Mercuri, per tutti “Nostra Signora dei Navigli”. Sommelier professionista dal 1982, da quasi trent’anni l’anima del ***Al Pont de Ferr***, luogo espressione della sua poliedricità, della sua lungimiranza, di quell’intuito che le ha permesso di cogliere sempre in anticipo gli sviluppi della cucina futura: dapprima come evoluzione, poi come ricerca, tecnica, etica e infine tradizione.

Mille storie da raccontare sul lungo percorso che ha caratterizzato la tua vita lavorativa, e non hai ancora smesso di stupire. Gli esordi come sommelier, poi ostessa fino a ristoratrice di successo, oggi simbolo della resilienza della ristorazione milanese. Qual è stato l’incipit?

Inizio giovanissima come amante del vino, un amore che mi ha travolto completamente e che mi ha portata a lavorare sin da subito come sommelier professionista negli hotel di lusso, luoghi misurati, ambienti raffinati. Ero una vera mosca

bianca, una delle pochissime donne di sala. Sentivo però che quella era la mia strada, che non potevo fare nient'altro. Erano i momenti in cui s'iniziava a parlare di vino di qualità, di denominazione di origine, di vino in bottiglia; ho avuto la fortuna di cavalcare un momento di cambiamento vero, dove il vino stava nascendo esattamente come lo conosciamo oggi. Da lì a breve la decisione di non voler essere più solo un numero ma d'intraprendere un percorso solo mio che mi rispecchiasse e che assomigliasse alla mia natura anticonformista, determinata, ribelle. Un'osteria in cui ritrovare la vera identità del cibo e del vino, per me sinonimo di gioiosa convivialità. Al Pont de Ferr nasce nel quartiere che da sempre amo, Ripa di Porta Ticinese, nel punto in cui il Naviglio Grande è attraversato da un ponticello in ferro. C'è il panettiere, il lattaio, il bar, c'è tutta la Milano di un tempo.

Quali sono, secondo te, i motivi del tuo grande successo?

Essere anticonvenzionale, mettermi sempre nei panni del cliente, capire cosa vorrebbe trovare in un'osteria e come potrebbe ancora emozionarsi. Ho voluto riproporre proprio questo, ricerca e semplicità: un brasato di asinello e un calice di Barolo (da me la grande novità era il vino al bicchiere), pane e salame, piatti regionali e solo cose autentiche. Mi rendo conto che il mio successo è dipeso solo dalle mie scelte: so di essere una visionaria, di avere la capacità di cogliere anzi tempo quello che potrà essere un talento. Penso a **Juan Lema Pena**, al suo connazionale **Matias Perdomo**, cuoco uruguayano che arriva a Milano senza alcuna cultura della cucina italiana. Rimane Al Pont de Ferr 15 anni, la prima stella Michelin arriva inaspettatamente nel 2011. Tra i suoi piatti celebri la Pluma di maiale iberico con burrata e ricci di mare. Ci fu poi **Vittorio Fusari**, cuoco di grande esperienza, **Ivan Milani** e oggi il giovane **Luca Natalini**, da tutti considerato un astro nascente. Con le lumachine cotte al coccio ha portato con sé il profumo della Toscana: mantecate

con spuma di patate e un mix di erbe selvatiche, sono leggermente piccanti e davvero deliziose. Per Al Pont de Ferr ha realizzato il piatto Mescafrancescana di Gerardo di Nola con scamorza e gamberi crudi. Lo stesso intuito e la stessa sensibilità ce l'ho verso il vino, quella perspicacia che mi ha permesso di avere in carta, già dieci anni fa, etichette diventate famose solo recentemente.

Cosa significa essere una donna nel mondo della ristorazione?

Sono una lottatrice, non mi arrendo mai. Pensa che sto lavorando ancora al nostro delivery, migliorandolo costantemente, perché voglio solo il meglio per i miei clienti (ha appena acquistato nuove attrezzature). Nonostante il difficile momento devo sforzarmi di guardare avanti. Lo devo fare per chi lavora con me, per i clienti che mi scelgono e per la gente che mi segue. È dura. Resisto perché è la mia indole, ma la voglia e la forza sono sempre meno così come la lucidità, la mancanza di liquidità e i sostegni da parte del governo. Ricordo le parole del presidente francese Macron: "meglio indebitati che falliti".

Il vino che ha segnato la tua vita.

Da donna volubile, capricciosa e che conosce il vino posso dire che non c'è un unico vino che sceglierei. Ho una predilezione per lo Champagne, ne sono esperta e ho piccole cuvée che amo stappare sola e con gli amici. Ultimamente però scelgo i vini affinati dal tempo, grandi bianchi con vent'anni sulle spalle o i rossi con una storia da raccontare, con un tempo da svolgere come la pellicola di un film. Bottiglie preziose, con profumi terziari che crescono, si aprono, evolvono: uniche e affascinanti combinazioni di diversi elementi. Se c'è qualcosa che la pandemia ci ha insegnato è l'aver pazienza, l'attesa, il sapersi fermare.

Dalla cucina sperimentale di Perdomo ai sapori antichi di Luca Natalini. Com'è cambiato il percorso del Al Pont de Ferr?

È cambiato anticipando sempre le tendenze. La cucina sperimentale come il Mosaico di pesce di Perdomo e l'arredamento semplice e minimalista, hanno segnato un preciso momento e uno stile basato sull'essenzialità. C'è stato poi il tempo del sottovuoto e delle contaminazioni, del prodotto e della tecnica. Rimane al centro del mio percorso la materia prima, una cucina che non stanchi, i piatti pensati, la ricerca e la curiosità. Oggi è il tempo del cibo della memoria, dei ricordi, delle tradizioni, delle ricette delle nonne, di una tavola curata e ben apparecchiata. Tanta voglia di stare insieme.

Che valore ha per te l'8 marzo?

Celebro la morte come un momento che è parte dell'esistenza: si nasce e si muore. L'8 marzo sottolinea ancora una volta quanto la donna sia distante da una vera conquista sociale, economica e politica; come sia ancora, purtroppo, oggetto di violenze e discriminazioni. Siamo nel pieno della rivendicazione dei nostri diritti, un po' come le operaie rimaste uccise nell'industria tessile Cotton di New York. L'8 marzo segna felicemente anche l'arrivo della primavera, la rinascita dell'uomo e della vite. Un passaggio che oggi ha il profumo della libertà.