

HRT

HOTEL RESTAURANT TRENDS

**“dal Pescatore Santini”,
una storia di eccellenza**

***“dal Pescatore Santini”
A History of Excellence***





“dal Pescatore Santini”, una storia di eccellenza

A cura di Stefano Bonini

In Italia da venticinque anni c'è un ristorante che, come nessuno mai prima, è insignito delle prestigiosissime tre stelle. È una “casa”, una maison come più pomposamente ma più correttamente la definiscono i francesi, che ha pochi eguali nel nostro Paese e non solo. Perché il ristorante “dal Pescatore” della famiglia Santini è una “trattoria” in riva al fiume che nel corso degli anni (a partire dal lontano 1927) si è saputa trasformare in un piccolo grande paradiso culinario. E da tre decenni è una tappa imprescindibile per qualunque appassionato gourmet nazionale ed internazionale. Un luogo di eleganza bisbigliata, di buone maniere e cordiale ospitalità nel quale l'anima del locale di campagna si continua a respirare pur tra cristalli e argenti. Tre stelle Michelin, il confermato “Cappello d'Oro” de L'Espresso solo nel 2019, senza dimenticare il riconoscimento di livello mondiale a Nadia Santini come miglior chef donna al mondo 2013 per la 50 Best Restaurant Awards, sono solo alcuni dei risultati raggiunti che esemplificano la costanza, la perseveranza e la passione della famiglia Santini per la ristorazione di qualità. Una famiglia giunta ormai alla sua quarta generazione e che, come ama ripetere Antonio Santini, ha ottenuto tutto questo perché “guarda sempre avanti” alla continua ricerca del miglioramento.

E proprio con Antonio Santini, patron e anima del locale insieme alla moglie Nadia la “signora” dei fornelli italiani (per i francesi la miglior cuoca del pianeta), alla mamma Bruna e ai figli Giovanni e Alberto, abbiamo fatto una lunga e piacevole chiacchierata cercando di scoprire i segreti del loro successo.

Avendo ben chiaro in mente che “dal Pescatore Santini” si trova a Runate, frazioncina di trentadue abitanti di Canneto sull'Oglio, piccolo paese della provincia mantovana, cominciamo chiedendo subito ad Antonio Santini cos'è che rende speciale dal Pescatore e gli ha fatto ricevere anche nel 2019 i tre macaron della Michelin: «certamente l'esperienza accumulata», dice Antonio «in oltre cinquant'anni di attività, ma soprattutto la voglia di fare bene e meglio giorno dopo giorno. È fondamentale non adagiarsi su quello che si è fatto e raggiunto, bensì guardare avanti cercando di mettere le nuove generazioni, Giovanni (laureato in Scienza e Tecnologie Alimentari) in cucina e Alberto (laureato in Economia) in sala, nelle condizioni di esprimere tutto il loro talento e la loro visione della ristorazione».

Perché il presente appartiene certamente a loro, e «per nostra fortuna tra l'altro», ci confida Antonio, «il loro modo di interpretare la cucina da una parte e l'accoglienza dall'altra è pressoché allineato al nostro, quello mio e di mia moglie Nadia». Intanto competenze e mansioni restano perfettamente distribuite, anche a livello generazionale: in cucina Nadia e Giovanni e in sala proprio Antonio insieme ad Alberto, un lavoro di squadra riconoscibile e riconosciuto che fa di questo un ristorante modello, nel quale il connubio e l'equilibrio tra sala e cucina raggiunge la perfezione. Questo equilibrio tra il servizio di sala e la proposta gastronomica sono una missione per Antonio che sostiene fermamente come “solo facendo un lavoro di squadra e facendo lavorare in perfetta sintonia cucina e sala si possono ottenere certi risultati. Per noi è fondamentale trovare dei collaboratori all'altezza, entusiasti di condividere il nostro progetto, in grado di essere empatici con il cliente e capaci di trasferire i valori del ristorante all'ospite comprendendo-



ne, viceversa, i bisogni e soprattutto i tempi».

In un mercato ristorativo sempre più dinamico e segmentato molti ristoranti pluristellati hanno “ceduto” anche alle lusinghe della ristorazione commerciale o dei grandi brand alberghieri, aprendo formule bistrot o brasserie oppure entrando nella ristorazione alberghiera di alto livello. Tutto questo sembra però non interessare alla famiglia Santini che ancora non ha duplicato il proprio modello e il proprio successo altrove. Su questo tema Antonio Santini ci rivela che «a mancare non sono state certamente le offerte. Anzi sono state anche numerose soprattutto a livello internazionale, ma per vari motivi non si sono mai concretizzate. Prima di tutto per una scelta di vita», continua Antonio con estrema chiarezza, «perché comunque la performance del ristorante è più che sufficiente ad assecondare i nostri stili di vita. A questo proposito ci ha tra l'altro piacevolmente sorpreso che anche i nostri figli abbiano condiviso questa visione, preferendo non espandersi».

Nel bene e nel male “dal Pescatore Santini” è una location unica, in “the middle of nowhere” direbbero gli americani, equidistante più o meno com'è da Mantova, Cremona, Parma e Brescia. Un vero e proprio destination restaurant nel quale gli ospiti devono davvero avere voglia di andare, perché da quelle parti non ci si passa per caso. Ad Antonio Santini domandiamo quindi quali sono i pro e i contro di una location così particolare, nella quale lui trova solo i lati positivi: «innanzitutto è facile da raggiungere da diverse direttrici autostradali. E poi ci troviamo nella Riserva del Parco Oglio Sud, un vantaggio incredibile dal punto di vista naturalistico grazie al quale anche il nostro orto e il nostro frutteto acquisiscono ulteriore valore e ci consentono di lavorare sulla stagionalità dei prodotti. Infine non va dimenticato che oggi la clientela è molto più informata, preparata e motivata per cui sa bene in che luogo si sta recando».

A questo proposito, proprio perché si tratta di un luogo ubicato in una posizione particolare, siamo curiosi di sapere da Antonio Santini quali sono i motivi per



cui “dal Pescatore” non offre alcune camere agli ospiti del ristorante, soprattutto a quei viaggiatori-gourmet disposti a fare centinaia di chilometri pur di sedersi ad un suo tavolo.

La risposta è come sempre molto chiara e precisa: «semplicemente perché non ne abbiamo mai sentito l'esigenza e per noi si tratterebbe di un altro tipo di attività. Piuttosto vorrei segnalare che già facciamo altre cose, collaborando con altri produttori locali che allevano bovini, anatre, galline e altri animali da cortile progetto seguito da Giovanni trasmettendo esigenze e qualità abbiamo spinto delle persone del luogo a fare delle cose in un certo modo». E i risultati in cucina e a tavola sono evidenti, anche per gli ispettori delle migliori guide ristorative nazionali che continuano a premiare “dal Pescatore Santini” come uno dei migliori ristoranti del nostro Paese. Ma in particolare sono apprezzati da migliaia di clienti che da decenni frequentano questo tempio della grande ristorazione italiana, simbolo dell'eccellenza e della grande tradizione culinaria regionale del nostro Paese. E che siamo certi, resterà tale ancora per tanti anni grazie alle nuove generazioni dei Santini e alla loro capacità di dare valore al cibo.

“dal Pescatore Santini” A History of Excellence

By Stefano Bonini

In Italy for twenty five years there has been a restaurant that, like no one before, was awarded prestigious three stars. It's a “house”, a maison as it was pompously and correctly defined by French people, that has few equals in our Country and not only. Because the “dal Pescatore” restaurant of Santini family is a “trattoria” on riverside that over the years (from the far 1927) has been transformed into a little great culinary paradise. And for three decades it's an essential stop for every national and international gourmet enthusiast. A place of whispered elegance, good manners and cordial hospitality where the soul of country trattoria can still be breathed even with glass wares and silverwares. Three Michelin stars, the confirmed “Cappello d'Oro” of L'Espresso only in 2019, without forgetting the worldwide recognition to Nadia Santini as 2013 best female chef in the world for the 50 Best Restaurant Awards, are just a few of results achieved which exemplify tenacity, perseverance and passion of Santini family for quality catering. A family that is now at its fourth generation and that, as Antonio Santini loves to repeat, has achieved all these things because “it always looks forward” continuously looking for improvement.

Precisely with Antonio Santini, patron and soul of restaurant along with his

wife Nadia, the “lady” of Italian cooks (for French people she is the best cook of the planet), his mother Bruna and his sons Giovanni and Alberto, we had a long and pleasant conversation, trying to discover secrets of their success.

Having clear in our minds that “dal Pescatore Santini” is located in Runate, a little hamlet of thirty two inhabitants of Canneto sull'Oglio, small town of Mantua province, we immediately start asking to Antonio Santini what makes dal Pescatore special and also what allowed it to receive in 2019 three macarons of Michelin: «Certainly, it's experience gained», says Antonio «in more than fifty years of business, but especially the desire in doing well and better day after day. It's essential to not rest on what was made and what was achieved, but to look forward trying to place new generations, Giovanni (graduated in Food Sciences and Technologies) in kitchen and Alberto (graduated in Economics) in dining room, in conditions of expressing all their talent and their vision of catering». Because future certainly belongs to them, and «for our fortune, inter alia», confides Antonio to us, «their way of interpreting cuisine on the one hand and reception on the other hand, is practically in agreement with our vision, mine and of my wife Nadia». Meanwhile competences and tasks remain perfectly assigned, also on generational level: in kitchen Nadia and Giovanni and in dining room precisely Antonio together with Alberto, a recognisable and recognised teamwork that makes this restaurant a model, where combination between dining room and kitchen achieves perfection. This balance between dining room service and gastronomic offer is a mission for Antonio who strongly affirms that “only carrying out a teamwork and letting kitchen and dining room work in perfect harmony, certain results can be achieved. For us it's fundamental to find some proficient collaborators, that are excited to share our project, capable of being empathetic with customer and to transfer restaurant values to guest by



understanding, vice versa, his needs and especially times».

In an increasingly dynamic and segmented catering market, many multi-starred restaurant have also “surrendered” to flatteries of commercial catering or big hotel brands, by opening bistros or brasseries or by entering into high level hotel catering. However, all this seems to not affect Santini family who hasn't yet duplicated its model and its success elsewhere. On this theme, Antonio Santini reveals to us that «certainly, there was no lack of offers. Indeed, offers were also numerous especially at international level, but for different reasons they have never taken place. First of all for a life choice», continues to say Antonio with extreme clarity, «because restaurant performance is more than sufficient to comply with our lifestyles. In this regard, inter alia, we were pleasantly surprised to discover that our sons have shared this vision, preferring not to expand».

In good times and in bad ones “dal Pescatore Santini” is a unique location, Americans would say that it's in “the middle of nowhere”, it's more or less equidistant from Mantua, Cremona, Parma and Brescia. A genuine destination restaurant where guests really must want to visit, because you don't come in those places by chance. Thus, we ask Antonio Santini what are advantages and disadvantages of a so particular location, where him only find good sides: «firstly, it's easy to reach by several main motorways. And then we are in the Reserve of Parco Oglia Sud, that is an incredible advantage from a naturalistic point of view thanks to which our vegetable garden and orchard acquire further value and allow us to work on products seasonality. Lastly, we shouldn't forget that today customers are much better informed, experienced and motivated for which they know well where they are going».

In this connection, it's precisely because it's a place located in a particular position, we are curious to know from Antonio Santini what are the reasons why “dal Pescatore” doesn't offer some rooms to



restaurant guests, especially to those gourmet-travellers that are prepared to make hundred of kilometres for sitting down at one of its tables.

As usual, response is very clear and specific: «simply because we have never felt the need and it has never been reported by our guests. It would be another kind of work. Rather, I would like to point out that we already make other things, working with other local producers who raise bovine, ducks, hens and other farmyard animals. This project has been followed by Giovanni and by instilling needs and quality we have incited some local people to do things in a certain way». Results in kitchen and at table are under everybody's eyes even under those of inspectors of the best national catering guides that continue to reward “dal Pescatore Santini” as one of the best restaurants of our Country. But particularly results are seen by thousands of customers that for decades have attended this temple of great Italian catering, symbol of excellence and great regional culinary tradition of our Country. And we are sure that it will remain unchanged for many years to come thanks to new generations of Santini and their capacity to give value to food.