



## There's a New Kid in Town

TESTO *di* MIGUEL PIRES  
FOTO *di* PAULO BARATA



Nell'Alentejo, sud del Portogallo, un noto produttore di vini ha affidato a un giovane chef la guida del ristorante dell'azienda per valorizzarne i vini con una proposta di cucina contemporanea. Ma Pedro Pena Bastos, 25 anni, è andato ben oltre, lasciando tutti a bocca aperta.

“Dove siete, vi manca ancora molto?”, chiede al telefono Pedro Pena Bastos. Mancano pochi minuti all'orario dell'appuntamento, fissato per le dieci, e in realtà siamo anche vicini. Peccato che abbiamo preso la strada sbagliata. Già all'interno dei 700 ettari dell'Herdade do Esporão, facciamo marcia indietro e ci rimettiamo in strada. È una giornata di sole, con un cielo terso, qualche soffice nuvola e una temperatura di 12 gradi. Magnifica per essere una giornata d'inverno, e il contrattimo non riesce a scalfire il nostro buonumore.

Pedro ci aspetta sulla porta dell'enoturismo dell'Herdade, nella regione del Baixo Alentejo, 170 km a sudest di Lisbona. La costruzione discreta, bassa, dalle linee contemporanee comprende le cantine (una parte a 12 metri di profondità), lo spaccio, bar e ristorante, e funge da punto di partenza per andare alla scoperta dell'universo dell'Esporão, una delle più importanti aziende vinicole portoghesi. Il ristorante è parte integrante della strategia della casa, permette di mostrare l'abbinamento gastronomico dei vini, di metterli a confronto (vitigno, terroir, stile) e di rivelare il potenziale di invecchiamento delle migliori annate. Dal canto suo, Pedro Pena Bastos ha un ruolo importante in tutto questo. La sua cucina creativa e contemporanea riesce a stabilire un dialogo con i vini che va molto oltre quanto ci si aspetterebbe, il che è per certo una piacevole sorpresa vista la libertà di cui gode questo giovane chef, appena venticinquenne, ben diversa dal quel legame alle tradizioni, molto più frequente in questo tipo di locale.

#### **Frollature, fermentazioni e l'entusiasmo nel pensare che “ci sono degli animaletti che trasformano tutto”**

Pena Bastos è figlio di un medico, verosimilmente ha ereditato dal padre quell'interesse per le discipline scientifiche, come la chimica, con cui ha un'apparente familiarità quando ci parla delle fermentazioni, della frollatura delle carni o di altre trasformazioni di prodotti che tanto lo affascinano. Ma Pedro ci parla di qualcosa di più complesso se non addirittura di più filosofico. “Ho sempre cercato di capire come funzionano le cose, i principi, o anche come la materia si modifica, quotidianamente”.

Chiacchieriamo nel suo ufficio. Riflessivo e affabile, Pedro non nasconde la stanchezza. L'anno è andato bene. Ha visto la soddisfazione dei clienti e ha avuto il riconoscimento della stampa nazionale, oltre ad aver superato il fatturato dell'anno precedente. Si percepisce tuttavia che quella certa mania di perfezione e disciplina, e quel suo carattere da *control freak* lo logorano un po'. “In questa fase della vita mi sto ancora assestando, affermando come persona e rispetto alla mia cucina, sto imparando a relativizzare i problemi e a non lavorare più di 12 ore al giorno, ad esempio”. Per questo si rifiuta di rivelarci i suoi progetti. “Sì, una sorta di linee-guida, ma non ne parlo per non mettermi troppa pressione”. La questione delle stelle Michelin non è un tabù né un'ossessione, ma un argomento ancora mal digerito. Va detto che i responsabili della guida avevano annunciato che il Portogallo avrebbe raddoppiato il numero di stelle, e il ristorante dell'Esporão sembrava uno dei potenziali candidati. Così non è stato (pur essendo stato un anno storico per il Paese). Se le cose fossero andate come sembrava, Pena Bastos sarebbe oggi il più giovane chef portoghese e uno dei più giovani in Europa ad avere una stella. Ma non c'è fretta, Pedro ha dalla sua il tempo e le capacità.

Nella pagina seguente:

*Piccione, frollato 15 giorni nel fieno, barbabietola, mela renetta e kombucha  
Controfiletto di Rubia Gallega di 75 giorni*





Quando ho pranzato per la prima volta all'Esporão, maggio dello scorso anno, avevo cercato di non crearmi troppe aspettative. Avevo paura che le immagini che avevo visto degli eleganti impiattamenti o della cacciagione messa a frollare (pratica poco comune da queste parti) potessero non corrispondere in termini di sapore. Niente di più sbagliato. Durante il pranzo, via via che arrivavano i piatti, quel timore andava svanendo. Alla fine ho ceduto. Tanto che qualche giorno dopo, scrivendo sulla mia esperienza, non ho potuto fare a meno di titolare "Uno dei pasti dell'anno all'Esporão. Fissate bene in mente questo nome, farà parlare di sé: Pedro Pena Bastos".

Entusiasmo avventato? Oggi, dopo altre due volte, posso dire con sicurezza di no. Il ragazzo trasuda talento e, come si suol dire, ha ancora un ampio margine di crescita. La sua è una cucina creativa e il livello di esecuzione e la capacità di coniugare sapori ed elementi nel piatto, con un che di sorprendente sempre in agguato, sono notevoli. E soprattutto poco usuali per un così giovane chef, con un'esperienza professionale ancora limitata. Pedro ha lavorato o fatto brevi stage in ristoranti del calibro di The Ledbury a Londra, del Belcanto e del Feitoria a Lisbona, ma in realtà è diventato chef senza prima essere *sous* di nessuno. Prima di trasferirsi nell'Alentejo, la sua esperienza come *head chef* si riassumeva in un rapido passaggio nella cucina di un club privato e nel suo progetto *A revolta do paladar*, attività di chef a domicilio creata insieme alla moglie Teresa, anche lei cuoca di formazione che oggi si occupa più della gestione (è l'attuale direttrice dell'enoturismo dell'Esporão).

"Andiamo giù", ci propone. Passiamo dalla cucina, spaziosa, ben attrezzata e con vista sulla campagna dove lavorano solo sette persone. Scendiamo la scala e in una parte più defilata ecco dei colombacci ancora con le piume appesi a un gancio. "È il fornitore di pesce e di scampi di fiume che ce li procura", dice. "Vengono cacciati qui nei dintorni e ce li portano in genere ancora caldi, appena abbattuti. Come anche le pernici, nella stagione, restano un giorno a testa in giù fino a perdere il *rigor mortis*, poi vengono spennati, si separano le interiora e si lasciano per 15 giorni in frigorifero avvolti in fieno sterilizzato". Pedro impiega tutto l'animale in uno dei piatti del menu degustazione che mi è stato servito. Il petto è saltato in padella e le zampe sono servite confit con delle spezie. Il sapore è intenso ma elegante, e l'abbinamento col sapore terroso della barbabietola e l'acidulo della mela verde funziona alla perfezione. Ma ancora meglio è il kebab che lo accompagna, preparato con le interiora lasciate a marinare in una riduzione di vino rosso, cui si aggiungono le stesse spezie, e poi cotto sulla griglia. Una specie di *street soul food* degli uomini del re.

Torniamo dietro le quinte. Più in là un armadio a temperatura e umidità controllate. È qui che avviene la frollatura *dry-aging* di pezzi interi di carne bovina Rubia Gallega. Li porta un vicino fornitore spagnolo (la frontiera con la Spagna è a solo mezz'ora dall'Esporão) con 35 giorni di frollatura e vengono lasciati in atmosfera controllata per un altro mese. In un altro angolo, un po' più riparato, altri due pezzi di carne appesi. "Ci facciamo il lardo all'alentejana, col maiale dell'Herdade", spiega Pena Bastos. "Li sfregiamo con un impasto di spezie e li mettiamo in un recipiente di legno ricoperti di sale. Trascorso il tempo necessario li togliamo e lasciamo a temperatura ambiente per una ventina o trentina di giorni". Ancora inebriati dal piacevole aroma del lardo (cannella, noce moscata, anice stellato), Pedro indica dei recipienti quasi nascosti nel fondo di un sottoscala. Sono i suoi esperimenti di fermentazione: *kombucha*, miso d'orzo, aceto di sidro.



Da sinistra:  
*Calamaro, caviale iberico, pelle di pollo e olio di peperone arrostito*  
*Tartelette di gallinacci, nasturzio e pistacchio*  
*Guancia di maiale di Alentejo, topinambur e levistico*



Perché tutto questo interesse per la fermentazione? “Mi affascina pensare che ci siano degli animaletti che trasformano tutto”, risponde con un’espressione soddisfatta da adolescente. “Metti una cosa e dopo un po’ è un’altra”. Non si tratta di fare esperimenti come a scuola, in un’aula laboratorio. “È il nostro modo di essere. Usiamo le fermentazioni per esaltare i piatti”, dice. Pedro d’altronde fa parte di una generazione di cuochi che si è formata sulla scia del Noma, sono quindi inevitabili gli accostamenti alla cucina nordica, non solo per la sua passione per le conserve e le fermentazioni, ma anche nell’estetica dell’impiattamento o nelle stoviglie utilizzate. Pedro non ci trova niente di strano, pur vivendo in una regione e in un clima ben diversi. In fin dei conti si sono sempre usate un po’ in tutto il mondo, e il Portogallo non fa eccezione. Ma pur non rifiutando l’influenza scandinava, i suoi riferimenti sono più un Alain Passard o la “scuola di Napa Valley”, dove riscontra delle similitudini con il contesto dell’Esporão. Nell’azienda impegnata principalmente nella produzione di vino e olio d’oliva, Pena Bastos ha infatti a disposizione anche due orti che gli forniscono il 60% della frutta e della verdura di cui ha bisogno. Ci sono poi galline, maiali, pecore e si stanno attrezzando per tenere anche mucche e oche. Nel 2017 si prevede di raggiungere il 30% di prodotti propri in cucina, anche se l’autosufficienza non è un obiettivo. Pedro, come altri chef, si sforza di contribuire al rilancio dell’economia locale, ma non per questo è un integralista del chilometro zero. Da quando si è trasferito nell’Alentejo cerca di usare prodotti locali - siano essi uova bio, cacciagione o pesci di fiume - ma in dispensa non mancano ingredienti di altre regioni del Portogallo (pesce di mare e crostacei, ad esempio) o della vicina Spagna (in particolare la carne bovina). “Non usiamo prodotti che non siano della penisola iberica”, dichiara.

Lo chef portoghese rientra quindi in quello che convenzionalmente viene definito “chef di prodotto”, che trova nella natura e negli ingredienti che lo circondano, più che nelle grandi influenze delle ricette regionali dell’Alentejo o della tradizione portoghese, la sua principale fonte di ispirazione. La sua cucina potrebbe rivelarsi ancor più interessante se dovesse riuscire ad accostare maggiormente questi due aspetti anche se per ora non è tra i suoi obiettivi. Ma non per questo è meno meritorio il risultato raggiunto, in così giovane età e in così poco tempo (due anni e mezzo), nell’Alentejo: è riuscito a lasciare tutti a bocca aperta e sta riuscendo ad attrarre all’Esporão molti clienti curiosi di conoscere non solo i vini, ma anche la sua proposta gastronomica.

### **Restaurante Esporão**

*Herdade do Esporão*

Apartado, 31

7200-999 Reguengos de Monsaraz

Distrito de Évora - Alentejo - Portogallo

Tel: +351 266 509 280

[www.esporao.com](http://www.esporao.com)

