



MARE E MONTI.
ISOLA E CONTINENTE

OLIVER e
ALESSANDRA
NELL'ABBRACCIO DELLA LORO
AGA

TESTO di ALESSANDRA PIUBELLO
FOTO di FABRICE GALLINA

La cucina si rivela per ciò che è ed è sempre stata: il luogo per eccellenza dello scambio e della contaminazione, oltre che dell'origine.

La cucina italiana. Storia di una cultura.
Massimo Montanari

LE PERSONE NON FANNO VIAGGI SONO I VIAGGI CHE FANNO LE PERSONE

“Fermo non so stare in nessun posto” canta Vinicio Capossela nel suo *Il ballo di San Vito* alla radio finché salgo, curva contro curva, verso San Vito di Cadore. Coincidenza: penso a Oliver Piras, folletto sardo fra i monti, con quel suo ciuffo sparato in aria, il suo solare sorriso fanciullino, la sua velocità di eloquio e di movimenti (ti presenta il piatto e beep beep, l'imprendibile roadrunner è già sparito in cucina). L'energia allo stato puro che emana sempre. È contagioso il suo entusiasmo, friccica. Sarà che è perennemente innamorato di Alessandra Del Favero, sua compagna ai fornelli e nella vita. Un colpo di fulmine per entrambi, scoccato sei anni fa, nelle cucine dei fratelli Cerea. La forza di un amore intenso e romantico che cattura l'errante dei fornelli italo-europei e lo trattiene in Cadore. Fermo, nella sua vita, c'è stato proprio poco. Nasce a Cagliari, poi, fin da piccolo, è un peregrinare fra Selargius, Piacenza, Casalpusterlengo, Monserrato, solo per citare alcuni luoghi. Oliver non radica, è sempre in volo per lidi diversi. Sceglie l'istituto alberghiero perché non ha voglia di studiare. Poi un giorno accade l'inopinato: alla prima lezione di pratica sente salire un brivido, capisce che qualcosa lo tocca nel profondo. Da quel momento, diventa un ossessionato di cucina. Compra guide (“divento una guida umana”, ci rivela, scherzando al ricordo) e libri di cucina e li impara (si fa una biblioteca di centinaia di volumi), fanaticamente si sintonizza sul Gambero Rosso Channel, assorbe tutto con una voracità famelica. Il suo primo stage è al S'Apposentu, con Roberto Petza. Poi, a diciotto anni, via per il mondo: Strasburgo, Bruxelles da Alberico Penati, Londra da Joël Robuchon (ci resta per due anni, dove impara il rigore, la formazione classica, l'abile utilizzo delle padelle, le contaminazioni orientali). Rientra in Italia, resta quattro anni Da Vittorio (“una famiglia per me, con un ambiente amichevole e stimolante”), dove passa da commis a sous-chef, intervallati da stage a El Celler de Can Roca e al Noma. “L'inizio con Redzepi è stato destabilizzante: era tutto diverso, non c'erano punti in comune con nessun ristorante. La suddivisione in cucina era tra piatti freddi e piatti caldi, nessuna gerarchia della brigata alla francese. E poi il modo di servire, i continui briefing, lo spirito di corpo, i vini naturali, il foraging, il locale stesso... Redzepi è un grande motivatore ma è un uomo tranquillo, un visionario che vive per il suo lavoro, con understatement, gira in bicicletta e saluta nominando, con rispetto, ogni suo collaboratore. Mi ha insegnato tanto, come ogni chef che ho incontrato: ho assimilato da tutti il meglio”. Poi comincia la manovra di avvicinamento ad Alessandra, (“sai, suo padre è cacciatore”, burla con la consueta ironia) al St. Hubertus (il santo protettore dei cacciatori) da Norbert Niederkofler.





ALESSANDRA
OLIVERE





POESIA BIANCA DI GRANDE PUREZZA.
DAL CANDORE SMAGLIANTE: NEVE

Quando si descrive la neve, si dovrebbe cominciare dalle risate, dalla gioia infantile che si prova a prendersi a palle di neve, a sprofondare correndo nella coltre ovattante, inseguendo chi si ama. L'immagine di Oliver e Alessandra che giocano nel bianco, li rappresenta. Il cuoco che metteva la cucina in tutte le immagini che vedeva, nei libri che leggeva, nella musica che sentiva, nei viaggi che intraprendeva, nelle persone che amava, ricomincia dal bianco. Abbraccia la ristoratrice cadorina stagista di Alma incontrata in quel di Brusaporto per scrivere insieme una pagina bianca fra le Dolomiti. Ed è proprio la neve a far stringere i tempi. L'inverno del 2013 copre il territorio di nevicate abbondantissime, tanto da dover chiudere il passo di Falzarego. Oliver non può raggiungere la sua amata per mesi. Alessandra lavora con i genitori all'Hotel Trieste, con annessa sala ristorante. Da piccola stava sempre con il padre in cucina, luogo prediletto. La neve per un certo periodo l'ha chiamata a sé, vince gare, prende il brevetto di maestra di sci. Ma il suo sogno fin dalla tenera età è quello di un ristorante tutto suo. Così, con il benessere dei genitori, la coppia apre all'hotel Trieste nel giugno del 2014, *una stanza tutta per sé*.

Da sinistra: Dumpling, Carota in carpione di carota (anche foto 2), Calamario di montagna, Chawamushi di formaggio stagionato e tè affumicato - Eliche, caviale di lavarello, latte di mandorle e zenzero - Cavolfiore, anice, latticello di Kefir e melone invernale

LA NEVE SI MUTA IN ACQUA. TRASFORMANDOSI IN SINFONIE DI NOTE BIANCHE. L'ACQUA SCORRE. VA DOVE VUOLE ANDARE E NIENTE LE SI PUÒ OPPORRE.

Il più versatile dei quattro elementi: può dilavare la terra, spegnere il fuoco, contenere l'aria. Acqua, in ladino, Aga. Sia che tu legga da sinistra a destra, sia che tu legga da destra sempre Aga è (altrimenti detto palindromo). Simbolico. "Cristallina, come siamo noi. Non abbiamo né filtri né limiti. Cambiamo forma magari, perché cresciamo nel nostro progetto, percorrendo sentieri segreti a cui nessun altro ha pensato, ma l'essenza è sempre lì, nella purezza dell'acqua. Perché l'acqua è vera e non può mentire. E noi siamo la nostra cucina, naturale, nessun belletto, nessun trucco, è lo specchio dei nostri stati d'animo. Ma con tanta sostanza. E nessun estremismo". Il Cadore è terra di confine, fu soggetta a scambi e adattamenti culturali. L'aver usato il dialetto cadorino, un mix tra etrusco, latino, greco, slavo, longobardo, celtico, friulano, tedesco, francese, regalo delle varie dominazioni (un celebre linguista sostiene che potrebbe contenere la chiave per comprendere la stratificazione geolinguistica di tutta l'Italia settentrionale) è significativo. Perché Aga nasce con il seme della contaminazione, fra culture, etnie, percorsi di vita. Oliver e Alessandra viaggiano continuamente per le cucine del mondo: Cina, Giappone, America, Europa. Capaci di volare nel loro giorno libero, andata e ritorno il mercoledì sera stesso, per provare un ristorante a Parigi, per esempio. Andare nei ristoranti giusti per loro è apprendimento, è nuova linfa creativa. E cosa mangiano a casa? Cibo etnico, la loro passione. Dentro di loro qualcosa spinge sempre al viaggio, all'incontro con nuove esperienze, nuove culture. Il loro sogno, che stanno cercando di concretizzare, è vivere per sei mesi a San Vito di Cadore e per sei mesi lavorare in un loro pop-up a New York, la città che più li ha elettrizzati per il dinamismo e per l'energia viva provata sulla loro pelle. Per tornare sempre con nuovi occhi e non fossilizzarsi mai nelle abitudini, spalancando sempre la finestra sul mondo.

LA 'BASTARDITUDINE' È FONTE DI VITA PER LA CUCINA. L'ETNICO È L'INCROCIO DEL FUTURO

Chissà se è fondato quel che dice Corrado Guzzanti: "Bastardo è una parola bellissima, viene dal greco *bastardeus* che vuol dire saggezza". Sicuramente è saggio mescolare in cucina. Fondere le diversità di ingredienti locali, nordici e orientali per trovare una summa gustativa nuova può avere addirittura effetti erogeni. La cucina "agatica" scorre nelle vene per la sua vitalità. Yin e Yang, Alessandra e Oliver, sono complementari, si alimentano a vicenda per essere in equilibrio nella vita e nelle loro creazioni culinarie. Due cervelli e due anime a contatto nell'ispirazione, due palati nel calibrare i gusti, quattro mani nella realizzazione. Incrociarsi nei ruoli, quando capita (Alessandra in servizio normalmente opera sui secondi), tutto è codificato per due ("non andrei mai da solo a cucinare in show cooking o in qualsiasi altra occasione senza la mia metà" sorride Oliver). Traversare l'Eurasia, fascinazione antica eppure estremamente contemporanea, nei loro piatti. Contemperare la ricerca accanita di ogni dettaglio, di ogni prodotto, di ogni tecnica con la leggerezza del gioco, con la spensieratezza compositiva apparente che travolge per la sua ficcantezza.

Intersecare i diversi gradi di acidità e mixare i contrasti gustativi arrivando alla naturalezza espressiva, gratificante e liberatoria. Cucina pensata, esaminata, analizzata: ma tutto il grande lavoro che sottende ogni preparazione gastronomica non dà adito al desco a cerebralismi o vivisezionismi culinari, porta dritto al puro godimento, alla gioia immediatamente percepita del piacere. Tutto questo è Aga, ma è anche di più: aggiungi quel quid che individuerai dopo che l'avrai vissuto. Non posso raccontarti ogni particolare, il film lo devi vedere con i tuoi occhi, non voglio essere una spoiler... posso assicurarti però che vale il viaggio, da qualunque parte del mondo tu venga!



IL LUOGO DELLA PERDIZIONE. LA SORGENTE DOVE ABBEVERARE I SENSI

"All'inizio ci davano dei pazzi, ma noi ci credevamo. Dai cadorini non abbiamo avuto molta comprensione ed è stato difficile. Poi, le cose sono cambiate". E ci mostrano la *door of fame*: la porta della cucina con le firme, all'interno e non visibili da fuori, di celebri chef e personalità famose. Poi è arrivata anche la tanto desiderata stella, nel novembre 2015. Immaginiamo il Padreterno intento a osservare soddisfatto dal suo trono (il Monte Pelmo, detto anche per l'appunto el Caregòn de 'l Padreterno) il ristorante di fronte. Alle spalle invece, son protetti dal Re delle Dolomiti, l'Antelao, secondo solo alla Regina, la Marmolada. Ai suoi piedi, l'orto di famiglia, per metà ormai riservato alle erbe aromatiche.

Il ristorante è una nicchia di legno, calda e accogliente. Tra i cinque tavoli (al massimo 22 coperti) si muove con gentile professionalità Moira Ianni, mai troppo formale, il suo sorriso e la sua calma mettono chiunque a proprio agio. La carta dei vini è esclusivamente dedicata ai naturali. "È stato un percorso consequenziale. Scegliamo artigiani del gusto (non ci limitiamo al locale, ma spaziamo in Italia) che lavorano alla qualità massima con etica e valori profondi, non necessariamente in biologico. Privilegiamo le tecniche di fermentazione e i cibi probiotici (siamo seguiti dal tecnico consulente Carlo Nesler, siamo andati in America a capire meglio il movimento lanciato da Sandor Katz e siamo arrivati a tipizzare tutti i processi) perché vogliamo il benessere delle persone e pensiamo alla loro salute".

Accolti dalla luminosa semplicità di questo rifugio ligneo, ci lasciamo sedurre dalla voluttà del menu a otto portate. Così ci avventuriamo in una selezione di piatti che incarnano il multiculturalismo del mondo d'oggi, un viaggio gustativo intorno al globo. Il susseguirsi dei piatti orchestrato con abilità, il palato sempre vivo e attento al ritmo dinamico che gli si prospetta. L'ouverture mostra immediatamente il talento del duo, con una successione dal battito incalzante di note saporose che trovano il perfetto accordo compositivo all'assaggio: la Carota, un percorso in tre tappe, zigzaganti fra acidità, dolcezza e texture invoglianti; il Calamaro di montagna, ovvero l'albume d'uovo marinato nel garum e poi grigliato, compatto e intenso; il Dumpling, sintesi di gusto e spezie in avvicendamento continuo, dalla persistenza infinita; il Budino di formaggio stagionato, ricco di sensazioni penetranti, vivaci nel loro rincorrersi fino al godimento di sorprendente golosità.

Stupiamo al Ceviche di montagna, una reinterpretazione del classico peruviano in modo originale e personale che alterna, in un saliscendo perfettamente equilibrato, croccantezza, acidità, dolcezza, gustosità. Tempra peculiare, capace di raccontare ogni ingrediente nella sua profondità espressiva: ecco il Rognone di coniglio, cime di rapa, semi di girasole e tamarindo. Un piatto che resta nella memoria in virtù della sua potenza evocativa. Di forza primigenia i Ravioli di lepre, brodo di selvaggina, rosa e liquerizia, una ricetta di notevole carattere, incisivo nella sua valorizzazione di ogni singolo elemento. Appagamento assicurato con il *signature dish* Linguine ai frutti rossi e salsiccia di manzo. Un concentrato di acidità, freschezza e di dolcezza data dal grasso della carne che dà rotondità all'insieme. Il tradizionale si mescola al moderno in un dialogo tra presente e futuro che attraversa lo spazio-tempo. Intensa la Fagianella, rosa canina, pompelmo e timo, sprintosa, tesa, elettrica con una chiusura leggermente piccante. Alla fine di ogni piatto avrei chiesto il bis: la cucina Piras-Del Favero è proprio golosa e tentatrice. Lasciarsi andare e perdersi qui è ritrovarsi, finalmente.

Aga Ristorante

Via Trieste, 6
32046 San Vito di Cadore (BL) - Italia
Tel: +39 0436 890134
www.agaristorante.it



Fagianella, rosa canina, timo e pompelmo

per 4 persone

Per la crema di rosa canina

*1 gambo di sedano
4 carote
2 cipolle
100 g di rosa canina essicata
sale q.b.*

Preparare il brodo vegetale con il sedano, le carote e le cipolle. Aggiungere la rosa canina in 400 ml di brodo caldo, quindi lasciar raffreddare. Frullare, setacciare e aggiustare di sale.

Per il concentrato di pompelmo

2 pompelmi

Spremere i pompelmi e far ridurre il succo per ottenere un concentrato.

Per la fagianella

*2 fagianelle (da 800 g l'una)
400 g di grasso d'oca
2 spicchi d'aglio
100 g di burro*

Disossare le cosce e cuocerle nel grasso d'oca per un'ora a 70°C. In una padella con un filo d'olio cuocere i petti sull'intera carcassa, irrorare con burro e aglio. Lasciare riposare per una quindicina di minuti, quindi disossare.

Per il condimento al peperoncino

*1 pezzo di peperoncino fresco
2 cucchiaini di aceto di mele*

Pestare al mortaio il peperoncino e unirlo all'aceto per ottenerne un condimento.

Per completare il piatto

2 rametti di timo fresco

Condire i petti e le cosce della fagianella con una spennellata di concentrato di pompelmo, qualche goccia di peperoncino e sale. Per finire, versare la crema di rosa canina e aggiungere qualche fogliolina di timo fresco.



Ceviche di montagna

per 4 persone

Per il salmerino

*240 g di salmerino pulito
sale q.b.*

Marinare il filetto di salmerino nel sale per 8 minuti, quindi sciacquare e tagliare in una tartare di 1 cm circa.

Per l'olio alla cipollina

*300 g di olio di oliva
100 g di cipollina fresca*

Frullare nel Thermomix a 70°C per 10 minuti, filtrare e raffreddare.

Per la marinatura

*240 g di acqua di vegetazione dei crauti
40 g di latte di avena
2 spicchi d'aglio
1 peperoncino fresco
sale q.b.*

Scolare l'acqua di vegetazione dei crauti e immergervi la tartare di pesce per 5 minuti. Aggiungere l'olio alla cipollina, mezzo cucchiaino di aglio, peperoncino tritato e il latte di avena.

Per completare il piatto

*100 g di grano saraceno
3 g di shiso*

Impiattare la tartare in una ciotola con tutta la marinatura. Aggiungere il grano saraceno bollito e fritto e dello shiso a julienne.



Rognoni di coniglio, cime di rapa, semi di girasole e tamarindo

per 4 persone

Per i rognoni

*320 g di rognoni di coniglio
50 g di pasta di tamarindo
20 g di riduzione di Chartreuse
olio ai semi di sesamo q.b.
sale q.b.*

Pulire i rognoni e togliere la pellicina esterna. Rosolare con olio e passare al forno per 3 minuti a 180°C. Lasciare riposare a temperatura controllata (60°C) per 5 minuti. Tagliare i rognoni a fettine e condire con sale, olio al sesamo, tamarindo e qualche goccia di riduzione di Chartreuse.

Per il succo di cime di rapa

*300 g di foglie di cime di rapa
olio extravergine q.b.
sale q.b.*

Con l'aiuto dell'estrattore ottenere un succo dalle foglie, aggiustare con sale e olio.

Per completare il piatto




80 g di semi di girasole

Disponere i rognoni al centro di una fondina, porre mezzo cucchiaino di semi di girasole (precedentemente sbollentati per 15 minuti) e versarvi il succo di cime di rapa.



NON ABBIAMO BISOGNO DI RACCONTARE STORIE.

Bevi la leggerezza
di acqua San Bernardo.

PH NEUTRO 
34,5 MG/L DI RESIDUO FISSO 
NESSUN NITRATO 

S. Bernardo