



TESTO di ALEXANDRA PRADO COELHO  
FOTO di PAULO BARATA

## IL MONDO LOCO DI ALEXANDRE SILVA

Non è passato neanche un anno dall'assegnazione della prima stella Michelin al Loco di Lisbona, che Alexandre Silva, secondo cui la costanza è il risultato di una continua creatività, decide di aprire uno spazio I+D (che sta per Innovazione e Sviluppo) dove, tra le molte altre stravaganze, l'équipe ha già iniziato a produrre i propri formaggi.

## I formaggi

Guardiamo a destra, ed ecco un campo di erba verde. A sinistra, lo stesso campo si estende fino a un muro e, oltre, uno spiazzo e un santuario, dominato dalla Igreja de Nossa Senhora do Cabo. Sullo sfondo, il mare. Le pecore entrano nel nostro campo visivo proprio dal lato destro e avanzano fuori campo, ignorando la nostra presenza e divorando erba fresca come non ci fosse un domani. Il pastore dice che il primo passaggio è sempre così, avanzano tutte insieme, muso in terra, come un esercito cui sia stato impartito l'ordine di brucare tutta l'erba a vista.

Alexandre Silva guarda gli animali. Siamo a Cabo Espichel, 50 chilometri a sud di Lisbona, sull'Oceano Atlantico. Alexandre è chef e fondatore del Loco, una stella Michelin, che si trova nel quartiere di Estrela, a Lisbona, accanto a una splendida basilica, e ci ha portato fin qui, insieme al sous-chef Ricardo Leite, per raccontarci come è nata l'idea di produrre i formaggi in proprio, in quella che è la più recente avventura della sua brigata.

È stato Ricardo a mettersi alla ricerca del latte migliore. Ha seguito indicazioni, ha chiesto, ha bussato a diverse porte, ha fatto prove, finché non è venuto a parare qui, alla Queijaria da Azóia, dove si producono eccellenti formaggi, dove si compra il latte, munto giornalmente da queste pecore che hanno il privilegio di pascolare in uno dei luoghi più belli di tutto il Portogallo. Non sono più tanti i greggi che ricevono questo trattamento, anche perché non è facile trovare pastori che se ne occupino. Ma questa dieta a base di erba fresca, dove si mescolano le piante e i fiori di campo - Alexandre Silva ne raccoglie alcune per farcele assaggiare - unita all'odore di mare, regala un latte che fa la differenza.

Torniamo alla macchina, guidiamo due minuti ed eccoci alla Queijaria da Azóia, dove vi sono contenitori pieni di latte fresco ancora tiepido. Sembra di entrare in uno dei quei racconti d'infanzia, del tempo in cui i bambini, durante le vacanze estive, correvano a piedi nudi per i campi e bevevano il latte appena munto. Ricardo chiede un cucchiaino per farci assaggiare il latte crudo, ricco di sapori forti. È successo poco più di sei mesi fa che si innamorasse di questo universo del latte e della sua trasformazione in formaggio, e sente di essere solo all'inizio di una scoperta che non avrà mai fine.

Alexandre ha sempre voluto che il Loco fosse una sfida, per i clienti e per la brigata. È un progetto diverso da altri che si trovano a Lisbona - qui, insieme alla moglie Sara, lo chef è investitore e proprietario, ed è un rischio che in pochi sono disposti a correre. Alexandre, persona calma, sorriso discreto e voce pacata, ha deciso di provarci quando, alla fine del 2015, ha aperto il suo ristorante (un anno dopo è arrivata la stella Michelin) e continua a rischiare, giorno dopo giorno. Ricardo gli è riconoscente - è grazie a questo spirito che può, nel (poco) tempo che gli rimane, fare i formaggi.

Di ritorno a Lisbona, nello spazio I+D che ha aperto da circa un anno nel locale accanto al Loco, il sous-chef ci mostra alcuni dei formaggi già preparati che aspettano la stagionatura, più o meno prolungata, e ci racconta come è stata questa scoperta. "Abbiamo iniziato con dei tentativi di formaggi semplici, a pasta dura, di latte di capra, mucca e pecora, con una pressa, con un peso, ma non particolarmente evoluti tecnicamente", spiega. "Poi abbiamo voluto evolverci verso i formaggi erborinati e i grandi formaggi: pecorino, grana, gouda".

Va a prendere un tipo di grana, per farcelo vedere. "Ci vogliono ancora otto o nove mesi perché sia pronto. L'ho già trattato con la cera d'api", dichiara, orgoglioso. Ha fatto anche un formaggio di capra a crosta fiorita, senza uso di pressa, il siero viene estratto con cenere e sale, che lo disidrata, trasformandolo in una pasta cremosa. Si è poi lanciato in un Septmoncel con 90% di latte di capra e 10% di pecora, e, temerario, anche in un Blue Stilton. "Tra non molto introdurremo i Camembert, i Brie, i Gorgonzola. Non c'è un punto d'arrivo". L'idea non è riprodurre i formaggi tradizionali portoghesi, ma ispirarsi ai formaggi del mondo.

E, con un po' d'esperienza e dopo aver osservato la risposta dei clienti, azzardare un formaggio signature. "Ho già fatto un tipo di grana, ma di capra, che credo non esista in alcuna parte del mondo". Ha imparato a suon di tentativi ed errori. Oggi sa che il formaggio di capra non può andare a temperature alte come quello vaccino, l'avevano anche avvisato che sarebbe stato più difficile da lavorare, in quanto acidifica più facilmente, ma Ricardo è andato avanti. Uno dei formaggi, il più bello, è avvolto in foglie di vite, un altro in un mosto di saké prodotto al Loco. "Voglio lavorare quanto più possibile con prodotti legati alle stagioni".

Fino a sei o sette mesi fa, le conoscenze casearie di Ricardo erano solo da consumatore, ma da quando ha iniziato a volerne sapere di più, non smette di leggere e di cercare informazioni ovunque, mentre, ogni giorno, segue i suoi formaggi, pulendoli, girandoli, controllando l'umidità. "Alle volte sono uscito da qui che erano le cinque del mattino, non si può fare niente senza dedizione e impegno". Ma, poco a poco, inizia già a presentare i risultati di questo impegno ai clienti del Loco. "La magia è proprio questa: aspettare qualcosa che avverrà tra quattro o cinque mesi, e poi poterla condividere".





### Gli agrumi

Se Cabo Espichel, con il suo santuario sul mare e le scogliere a strapiombo, è un luogo molto speciale, il Lugar do Olhar Feliz (Luogo dello sguardo felice), sulla costa dell'Alentejo, vicino Vila Nova de Milfontes, non è da meno. È qui che una coppia, il francese Jean-Paul Brigand e la moglie canadese, Ann Kenny, trasferiti in Portogallo da oltre dieci anni, hanno una specie di giardino incantato dove cresce una delle più straordinarie collezioni di agrumi del mondo, con circa 300 varietà. Ed è qui che Alexandre Silva viene a prendere gli agrumi che vengono serviti al Loco.

Ogni visita è un momento di scoperta per lo chef. C'è un rituale che si stabilisce naturalmente - Jean-Paul, cappello in testa e forbici in mano, si sguinzaglia per il giardino raccontando, con il suo portoghese dal forte accento francese, storie su ogni pianta che incontriamo lungo la strada.

Sa tutto delle piante, perché lui e Ann hanno viaggiato per il mondo, dall'Italia al Giappone, alla scoperta di tutto quello che può avere un legame con questi frutti, che possono essere tanto amari quanto dolci, che possono avere succo o non averne e che, a ogni assaggio - durante la passeggiata Jean-Paul ci fa provare di tutto - si mostrano sorprendenti e insperati, svelando segreti di secoli di adattamento e trasformazione che parlano anche della storia dell'alimentazione degli uomini nel mondo.

Jean-Paul è un amante della natura, ma soprattutto del modo in cui l'Uomo trasforma la natura. "Il Portogallo è sempre stato una terra di limoni, perché ai portoghesi piace andare per mare, e in mare non ci sono limoni", dice mentre procede tra gli alberi. "Al tempo dei romani, non si facevano grandi navigazioni, e i limoni erano decorativi. Questo è un limone del tempo dei romani, viene da un villaggio dell'Andalusia. Non era acido, per questo non andava bene per curare lo scorbuto.

È stato forse da questo limone che dà frutti dolci che è nato, per mutazione genetica, il limone acido che conosciamo oggi. "Potrebbe essere stata una mutazione spontanea di quest'albero, che ogni dieci anni dà un limone acido", dice Jean-Paul. Ci avviciniamo all'albero della limetta portoghese che, nel XVIII secolo si diceva essere "il miglior frutto del regno del Portogallo". Anche questa è dolce, tanto che Alexandre Silva l'ha servita al Loco in un dessert, puntando sull'effetto sorpresa per chi si aspettava qualcosa di acido e ritrovava invece un frutto dolce, pur uguale a un limone all'aspetto.

"Non riesco a distinguere tutti gli agrumi", confessa Alexandre percorrendo il Lugar do Olhar Feliz. "Ma non è come all'inizio". A ogni visita impara qualcosa e ha nuove idee. "Siamo quasi alla fine della stagione del pompelmo. Dolce, vero? Ti piace? Ne vuoi qualcuno, Alexandre?". Jean-Paul usa il suo coltellino per tagliare degli spicchi per farceli provare. Il succo dolce scorre nelle mani e lungo il mento, ma per fortuna lungo tutto il percorso ci sono rubinetti dove possiamo sciacquarci il viso e le dita.

Perché esistono paesi come il Giappone, l'Italia o l'Iran che hanno una tale passione per gli agrumi e una straordinaria conservazione delle varietà? "Sono paesi con una curiosità nei confronti delle piante", risponde Jean-Paul. "E, come tutti i paesi, in inverno hanno mancanza di frutta e gli agrumi fruttificano proprio in inverno". Il problema, oggi, è la "grande diffusione di piante pulite, di produzione industriale", che rendono tutto uguale e "impediscono la comparsa di nuove varietà".

Alexandre chiede di potersi portare un pomelo, per il piatto con la quaglia stagionata. "Usiamo il pomelo perché vogliamo meno acidità e più liquido". Continuiamo. Passiamo dalla limetta di Palestina che ha un profumo di bergamotto a un mandarancio giapponese e, tra gli alberi di agrumi troviamo dei carciofi che hanno radici che affondano e aiutano a drenare questa terra argillosa, e più avanti un limone della Cecoslovacchia, che nasce tardivo. Vi sono frutti gialli, arancioni e di molte tonalità tra un colore e l'altro, ve ne sono di ogni dimensione e forma, scorza ruvida o liscia, ricchi di succo o solo con la polpa. E il più esotico di tutti è la Mano di Buddha, un grappolo di contorte dita gialle.

"Questo è il cedro?", domanda Alexandre, più avanti. "È il cedro-pera, sa di pera", spiega Jean-Paul. Alla fine, dopo aver bevuto un limoncello fatto in casa, ce ne andiamo con una cassetta piena di prodotti che lo chef sputerà al Loco, le narici piene di profumi (siamo in periodo soprattutto di fioritura) e la testa piena di informazioni e storie. Alcuni di questi frutti Alexandre li conosce già, altri li scoprirà. E stavolta si porta anche delle foglie di bergamotto - chissà che non favoriscano la stagionatura dei formaggi.





#### L'+D

Lo spazio del laboratorio del Loco è nato perché diventava sempre più difficile per la brigata di Alexandre Silva continuare quanto avevano fatto per molti mesi prima dell'apertura del ristorante: creare, con tempo a disposizione. Chi adesso ha questo tempo (che in realtà non basta mai per sperimentare tutte le idee nuove) è Manuel Liebaut, l'uomo a capo dell'+D del Loco.

Lo incontreremo a fine pomeriggio, quando, accanto, nel ristorante, si finiscono gli ultimi dettagli prima che inizi il servizio. "La prima cosa che ho fatto quando sono arrivato, un anno fa, è stato attaccare i piatti più vecchi", racconta. Bisognava rinnovare, esplorare nuove strade e, come uno scienziato nel suo laboratorio, Manuel si è lanciato in ogni sorta di esperimento. All'inizio, confessa, sono state tante le cose finite nella spazzatura, ma col tempo le soluzioni non si sono fatte attendere.

"Un ristorante come il Loco deve avere una brigata concentrata solo sulla parte creativa, abbiamo bisogno di un posto che ci offra spazio e tempo per creare", dice Alexandre. Una delle sfide principali è ridurre al minimo ogni spreco. "In questo momento buttiamo tutto quello che è vetro, plastica e cartone, mentre l'organico viene riutilizzato. Il futuro passa anche da qui. Mi hanno già chiesto se è per motivi di food-cost. Anche, ma non solo. Tutto il procedimento passa da Manuel, ma le idee sono mie. Sono io a lanciare la sfida: come siamo arrivati fin qui?" Munito di bucce di frutta, parti non utilizzate di pesce e scarti di ogni genere, Manuel si mette all'opera. "Recupero tutto lo scarto che pesa più di 100 grammi".

Con l'entrata di Carolina Pereira in pasticceria (a sostituire il precedente chef pasticcere, Carlos Fernandes) abbiamo iniziato a studiare come ridurre al massimo lo zucchero nei dolci. Carolina ha provato lo zucchero di frutta, di verdura, ha fatto riduzioni, misurazioni. E alcune cose hanno dato vita a nuovi dessert. Oggi, ad esempio, c'è un dolce con kefir di pecora, gelato di segale, sciroppo di barbabietola e lavanda.

"Se guardiamo un succo come fosse un piatto, non ci fermiamo più", dice Manuel. "Un succo può avere origine in un dolce e viceversa. Abbiamo preso una mela renetta al forno e ci siamo resi conto che il sapore viene dalla buccia caramellata, quindi abbiamo fatto il succo, l'abbiamo pastorizzato, filtrato e poi abbiamo cotto le bucce che sono state in infusione nel succo, con la menta". Racconta di aver trascorso la primavera e l'estate scorse a conservare frutta. "Delle prugne, prendevo i noccioli e ne estraevo i semi. È incredibile".

Poi hanno iniziato a studiare i cereali ed è stato tutto un altro mondo che si è aperto, con una serie di esperimenti attorno al pane, momento importante del menu del Loco. "I ristoranti giapponesi servono un tè di gelsomino con riso tostato. Perché non possiamo provare con altri cereali?". La prova di preparazione di un kombucha ha aperto la porta alle fermentazioni. "Si tratta di sperimentare tutta la dispensa."

Il primo sakè che hanno osato fare non è venuto molto bene, ma il secondo tentativo era già meglio, poi si sono lanciati nell'universo dei liquori, hanno esplorato il tepache, bibita messicana fermentata a base di bucce d'ananas e si sono chiesti se non avrebbe funzionato anche con altri frutti. "Si sono susseguiti diversi tentativi ed errori, qualche bottiglia è anche esplosa", ricorda sorridendo. Ma, poco a poco, alcuni risultati degli esperimenti hanno iniziato a essere introdotti nel ristorante, in particolare nel menu delle bevande non alcoliche che possono accompagnare il pasto.

"L'idea dello spreco zero ci ha imposto di pensare in modo diverso", continua Manuel. "Andiamo a cercare sapori dove in genere non andremmo, per esempio i rametti di tutte le erbe che sono ricchi di sapore e che solitamente vengono buttati".

Il garum (l'antica salsa a base di resti di pesce fermentato, molto apprezzata dai romani) di cannolicchio che è adesso in uno dei piatti, è nato dalla necessità di usare le parti del pesce che altrimenti finirebbero nella spazzatura. "La paletta di sapori è infinita. È tutto quello che viene da quella parte", dice, indicando la porta del Loco.

E, in termini economici, l'investimento nell'+D ripaga? "Finisce per ripagare, il ritorno arriva in poco tempo", garantisce Alexandre Silva. "È vero che ci sono altri due stipendi (quello di Manuel Liebaut e di un assistente) ma dà maggior credibilità al ristorante, abbiamo un lavoro molto più coeso e dinamico, riusciamo a presentare costantemente cose nuove".

Dall'alto in senso orario:

Corvina, salsa di alga codium, perle di tapioca, erbe dell'Atlantico  
Muggine grigliato, lardo di maiale dell'Alentejo, dashi affumicato  
Piselli, aglio nero, curry verde  
Fegato di Rana pescatrice, alga nori, erba cipollina

### La cena

Un pasto al Loco è sempre stato un momento teatrale. Quando ha aperto il ristorante ha fatto molto parlare, tra le altre cose, uno snack che veniva messo direttamente in bocca al cliente. Con l'evoluzione, Alexandre Silva si è allontanato da alcuni di questi aspetti, ma ha mantenuto come principio il desiderio di stupire, di divertire, di aggiungere qualcosa a chi siede a uno dei tavoli del Loco per un'esperienza gastronomica divisa in 18 momenti. Alcune delle portate vengono impiattate a tavola, per mostrare le tecniche o spiegare gli ingredienti, ma senza essere troppo invadenti e sempre con un ritmo attentamente studiato.

Il menu cambia secondo le stagioni, i prodotti e la creatività dell'équipe. Per avere un'idea di cosa sia questo viaggio nell'universo di Alexandre Silva, possiamo ricordare una cena, a marzo, iniziata con un classico Pastel de bacalhau, ma destrutturato, con i vari ingredienti separati. Dalla Cozza con mela e radice di sedano siamo passati a un Tuorlo con limone cedro, petali di ravanello e bottarga di orata, seguita da un Muggine dell'Atlantico marinato in sakè e coperto di lardo, accompagnato da un brodo fatto con le lisce affumicate e infine Berbigão al vapore avvolto in foglie di rapa.

Quindi, salto in sapore per un incontro con la Fragola fermentata, succo di fragola fermentata e olio di verbena odorosa, presentato come un "modo per prolungare la stagione". Lo snack successivo è un ottimo esempio del modo di pensare di Alexandre e uno stimolante insieme di sapori in un boccone: Mini-tartelletta di farro, tuorlo a bassa temperatura, gel di aglio nero, tendini di zampa di bovino e uova di spigola salate e pressate.

Gli abbinamenti con i vini, a cura della sommelier Emília Craveiro, registrano qui una piccola interruzione per provare la bevanda, creata all'I+D, di bucce di ananas grigliato fermentato, riso tostato e miele, un basso tenore alcolico di soli 5 gradi, lieve effervescenza e un aroma più fermentato che crea un contrasto con il dolce e affumicato.

Il momento del pane ha anche un'importanza speciale e viene accompagnato da un formaggio fresco di pecora fatto in casa, un burro con aglio nero tenuto in infusione in panna stagionata. Segue la Vongola con salsa di mandorla e topinambur arrostito e disidratato e, subito dopo, uno dei momenti più scenografici, stavolta di ispirazione giapponese, con la preparazione, sotto i nostri occhi, di Sashimi di orata di Peniche con miso di fagioli bianchi portoghesi e scorza di Mano di Buddha del Lugar do Olhar Feliz. E ancora sakè fatto con riso carolino, il più tradizionale del Portogallo.

Molto bello il piatto successivo, Calamaro con uova di polpo e brodo di granchio, al quale segue il pescato del giorno, altro momento istituito fin dalla nascita del Loco, che esalta il pesce del giorno, in questo caso una Corvina, servita con piante alofite della Ria Formosa (Algarve), salsa di alga codium e perle di tapioca, il tutto in un intenso sapore di mare.

Passiamo infine alla terra, con la Quaglia stagionata nel fieno (portata a tavola nel fieno stesso), con semi di amaranto, pomelo ed emulsione di arachidi con siero di latte e grasso di gallina. Il secondo piatto di carne è un Petto d'anatra stagionato, lievemente affumicato, con cavolo galego scottato, croccante di patate e purè di mela caramellata. Concludiamo con la Lingua, tenera grazie ai due giorni di cottura, con spugnole saltate e salsa di Moscatel Roxo.

A questo punto arriva Ricardo per presentarci i suoi formaggi, all'epoca ancora in fase sperimentale. La transizione verso i dolci di Carolina Pereira avviene con un Sorbetto di cavolo con granita di trifoglio, cui segue un piatto tutto a base di pere, lavorate in diversi modi e senza aggiunta di zucchero e, infine, il famoso Gelato di segale con kefir di latte di pecora e riduzione di barbabetola e lavanda.

Diciotto portate di inventiva e rischio. Nessun piatto ci lascia indifferenti, molti ci impongono una pausa di riflessione, la maggior parte ci lascia estasiati. In una visita al Loco non potremo mai aspettarci monotonia, ripetizione, conformismo. Per Alexandre, la costanza che si aspetta da un ristorante con una stella Michelin ha un significato molto preciso: "Costanza non è fare sempre bene un piatto. È fare bene quello, e poi quell'altro e quell'altro ancora, il piatto che è ancora solo nella mente o nelle pagine di un quaderno, o quello che viene dalle branchie o dalle interiora di un pesce".





*Calamaro, salsa di granchio, uova di polpo*

***LOCO Restaurante***

Rua dos Navegantes 53-B  
1200-730 Lisboa - Portogallo  
Tel: +351 21 395 1861



## L'ARTE, DI VESTIRE LA TAVOLA

Industrie Celta presenta la nuova Collezione InFibra, un progetto che dalla ricerca cromatica della tavola "monouso" diviene elemento di design per l'arredo del tuo locale.

[WWW.INDUSTRIECELTEx.COM](http://WWW.INDUSTRIECELTEx.COM)