UGO ALCIATI, AL RISTORANTE “ DA GUIDO” NELLA TENUTA REALE DI FONTANAFREDDA UNA CUCINA DA RE

Di Raffaele d’Argenzio

Per un ristorante che ha sede niente meno che nella **Villa Reale** della Tenuta di **Fontanafredda di Serralunga d’Alba (CN),** nel cuore delle Langhe, dove avvenivano gli incontri amorosi tra Vittorio Emanuele II e la Bella Rosina, ci vuole “uno chef da re”, erede di una dinastia dedita all’arte dell’haute cuisine. Come **Ugo Alciati**, classe 1967, nato praticamente in un ristorante. Sette anni prima della sua nascita, infatti, ha aperto i battenti il ristorante Guido, poi divenuto insegna storica. Figlio di **Guido e Lidia**, punti di riferimento dell’alta cucina italiana, e fratello “di mezzo” di **Pietro e Andrea**, muove i primi passi in cucina a 15 anni, anche se la prima meringa l’ha preparata a 9, come ama raccontare.



La sua carriera comincia al **Guido di Costigliole**, poi, nel 2003, si trasferisce a Pollenzo, nell'agenzia che ospita l'Università delle Scienze Gastronomiche, per poi approdare, nel 2013, insieme al fratello Pietro, che cura sala e cantina, al **Ristorante Guido di Villa Reale**, insignito di una **Stella Michelin**, dove l'abbiamo incontrato.



Buongiorno, chef, prendiamola alla larga. L'ho vista accanto alla sua Range Rover…Cominciamo parlando di auto?

"Negli ultimi 18 anni ho solo avuto **Range Rover Sport**. Il primo modello nel 2005. Ogni quattro anni esce un modello nuovo e ogni 4 anni la cambio. Contando che ci faccio tantissimi km per recuperare e cercare le materie prime. Faccio circa tra i 50.000 e 65.000 km all'anno. Essendo molto legati a territorio e ai piccoli fornitori, che sono sparsi per il Piemonte. Essendo molto piccoli come produttori, molti non consegnano quindi si guida!"



E quando deve guidare per piacere, nei weekend?

“Per noi i weekend sono domenica e lunedì essendo ristoratori. Si, qualche volta riesco ad allontanarmi per un paio di giorni. È raro, quindi uso la macchina per andare a trovare qualche collega con il quale non ci si vede mai. Ma non riesco ad allontanarmi molto dalla ricerca di materie prime”.

Ma, scusi mi dica un weekend che vorrebbe fare o che si ricorda, staccato dai sapori e dalla cucina.

“Allora, non amo troppo il caldo e non amo la folla. Quindi è la montagna o il lago la meta mia preferita. Amo la **Val di Susa**, amo la neve e lo sci. In cima c’è il Lago Nero, sopra Cesana Torinese. Quello è uno dei miei posti preferiti”.



Viaggio all’estero? Che si ricorda o che vuole fare?

“I più importanti **in Giappone**, anche dal punto di vista eno-gastronomico. Il più bello nel 2003, durante un’apertura di un ristorante in costruzione qui in Italia sono riuscito a ritagliarmi un mese. Facevo delle dimostrazioni, di fatto lezioni di cucina italiana (tipica piemontese), ma con mezza giornata libera tutti i giorni. Venivo trasportato nei luoghi meno turistici del Giappone. I **mercati del pesce** chiusi ai visitatori che non fossero del settore, i ristoranti nascosti. Ho visto Hokkaido, quindi la parte più rurale, con la loro cultura di precisione ed ordine, che adoro”.





Quindi in questo viaggio ha anche imparato qualcosa?

“C’è sempre da imparare qualcosa. Non si può pensare di non farlo, soprattutto in un luogo come il Giappone. Dall’affilatura dei coltelli alle materie prime. Frutta, verdura eccezionali, con tecniche di agricoltura completamente diverse. Da una cultura diversa non si può che imparare”.

Lei è figlio d’arte. Se dovesse descrivere il suo percorso in step, in traguardi?

“Sono stati pochissimi, in realtà e concentrati in un unico luogo. La cucina del ristorante “Guido”, dei miei genitori, aperto prima che io nascessi. Ho tre fratelli, ma sono l’unico ad aver seguito le orme di mia mamma, cuoca del ristorante. Mio padre e i miei fratelli sono da sempre in sala, si occupano del servizio. Io giocavo in cucina con mia mamma e ho capito che mi piacevano molto i dolci. Avevo appena 10 anni quando ho iniziato. A 14 anni ho scelto la mia strada, dopo le scuole medie. Potevo andare in Franca, ma mi sono fermato a casa e ho imparato da mia mamma e mia nonna. I dolci sono per me una rincorsa al miglioramento. E in questo sono autodidatta, in una continua ricerca alla perfezione, di fatto cosciente che sia impossibile da raggiungere”.





Poi nel 2002, da Castiglione, abbiamo deciso di cominciare a pensare a un posto dove spostare il ristorante, già famoso, ma in una vecchia palazzina degli anni ’60, che non piaceva a mio padre, voleva qualcosa di più affascinante per i clienti che ci visitavano da tutto il mondo. Proprio in quell’anno sono finiti i lavori all’Agenzia di Pollenzo, sotto la regia di Carlin Petrini (presidente Slow Food), che ci ha chiesto di spostarci li. Noi abbiamo accettato, subito, con grande entusiasmo”.



“Ci rimaniamo per 10 anni fino a quando Oscar Farinetti ci chiede di venire in questa storica **Villa Reale di Vittorio Emanuele II**, nella tenuta di **Fontanafredda**. Siamo stati un po’ titubanti all’inizio, ma poi con le sue capacità seduttive (ride), Oscar ci ha convinto. In ogni caso ci siamo evoluti grazie a questa opportunità, abbiamo raggiunto uno step diverse. Questa Villa nel quale ci troviamo adesso era una casa, non un ristorante. Ed è questa sensazione che ci mancava. E questo è sempre stato lo spirito insegnato, tramandato dai nostri genitori. Quindi non clienti, ma ospiti a casa. E i clienti di oggi lo percepiscono. Finalmente servizio e location si completano a vicenda. Questa è casa nostra””.



La sua cucina si riferisce al territorio piemontese…

“Si, la mia cucina si discosta molto poco dal territorio. Se non per la scelta del miglior prodotto possibile. Quindi **limone della Costiera o dalle Cinque Terre**. Un esempio sono **le acciughe**, prodotto famosissimo piemontese, dove importante è la lavorazione, non la provenienza. Insomma, tutto quello che possiamo prendere dal Piemonte, lo prendiamo. Sia per economia circolare, sia per km0 (comunque concetto che va ragionato e non utilizzato fine a se stesso). In ogni caso, però sfruttiamo la ricchezza del nostro paese per intero, che offre eccellenze ineguagliabili. Insomma non siamo campanilisti, se la qualità è migliore noi la preferiamo: quale paese nel quale farlo se non l’Italia? Anche la biodiverstà italiana fa parte del nostro ristorante”.



Il rapporto con i giovani: come possiamo fare “inorgoglire” i ragazzi per questa nostra Italia cosi preziosa? Per esempio, la tradizione gastronomica…

“Dovrebbero conoscerla, il problema dell’Italia è molto legata alla poca educazione alimentare. Siamo in paese con la più vasta bio diversità agro-alimentare del mondo. E tra le più riconosciute al mondo per la gastronomia e turismo. In Italia non esiste educazione alimentare, ma a partire dalle scuole e senza questa non esiste cultura del cibo. Noi abbiamo fortunatamente tantissimi clienti che portano i bambini a mangiare qui. Questo per cultura. Io infatti faccio parte dell’associazione “**Ambasciatori del gusto**”, nata durante Expo 2015, dove portiamo la cultura alimentare nelle scuole dell’obbligo, non solo in quelle alberghiere”.



“Molte volte i ragazzi non riescono a scegliere perché a loro volta non hanno i mezzi. Nel cambio culturale e sociale degli ultimi 50 anni sono finite quelle figure tradizionali come “la nonna che fa la pasta in casa”. Quindi c’è stato un accavallarsi di priorità che hanno fatto quasi sparire la cultura alimentare casalinga (soprattutto nelle grandi città). Per noi è importantissimo, perché se sparisce la cultura culinaria, prima o poi spariremo anche noi. La gastronomia di eccellenza e la produzione di eccellenza rischiano di sparire”.



I vari programmi televisivi sono positivi?

“Ci sono sicuramente diversi aspetti. È importante il fruitore, ma anche chi è il fruitore. Se l’aspirazione è essere “come Cracco”, non funziona. Non tutti possono diventare “Cracco in televisione”, questa è la parte distorta. L’aspirazione non deve essere la voglia di fama e visibilità, ma la passione per la cucina. Da una parte, questa esposizione mediatica è positiva perché dona grande visibilità e credibilità al nostro mestiere. E da qui parte il dibattito sulle scuole alberghiere in Italia, dove mancano fondi, eccellenze e buone materie prime. Le scuole fanno sempre più fatica ad avere i giusti consulenti e i giusti mezzi. E in questa nazione, proprio non capisco”.



Come migliorare, come sfruttare al meglio le nostre risorse?

“Be’ le eccellenze sono molto territoriali. Quindi sfruttare le diversità di ogni territorio”.

Riguardo a questo ho una riflessione che mi assilla da tempo. La ricerca di voi stellati, non rischia di allontanarsi dal territorio? Non rischia di diventare solo una firma uguale in tutto il mondo e quindi staccata dalla cultura territoriale più prossima?

“Ogni professionista dovrebbe concentrarsi sul territorio, non tanto per la tutela dei prodotti, ma per diversificare. Non che ci sia meglio o peggio. Ognuno ha la propria scuola di pensiero. Non esistono limiti e vincoli. Ognuno sfrutta le materie e la cultura, anche personale come vuole. Ma esistono grandissimi limiti, che diventano di tipo organizzativo ed economico. Una vera eccellenza in Italia per sopravvivere e crescere deve obbligatoriamente differenziare, sia come cucina che come locazione. In Italia il costo del lavoro è altissimo”.



Non capisco la cucina “personale”, quindi non personalizzare.

“Le faccio un esempio. Mia nonna ha rivoluzionato la ricetta del vitello tonnato, che da bollito è diventato arrostito. In Piemonte, a oggi, nessuno fa bollire più il vitello. Quindi ci sono delle personalizzazioni che poi ognuno può trascinare. Ma proprio partendo da questo esempio nel territorio: in 10 ristoranti diversi, si mangia in 10 maniere diverse. La diversità è la ricchezza e la personalizzazione ne fa per forza parte. Ma certo è fondamentale la biodiversità”.





Certo, questa è una ricchezza da salvaguardare. Dico sempre che abbiamo 22 stati diversi. Lei cosa farebbe per il nostro turismo? Se fosse ministro, per esempio…

“Per prima cosa non vorrei mai essere Ministro del Turismo (ride)! Ma se proprio dovessi dare una risposta, la prima cosa è credere nella nostra categoria. Se non credi in quello che fai… Noi siamo in una categoria un po’ particolare, perché da una parte produciamo per fare ricchezza (PIL), dall’altra parte trasmettiamo cultura, facendo di fatto promozione dell’Italia anche all’estero. E molte volte siamo noi in prima persona che dobbiamo difendere il nostro patrimonio proprio all’estero. Dove chi di dovere non è presente abbastanza per la tutela del nostro patrimonio, si culturale, ma anche economico. Dobbiamo creare visibilità nel mondo. Dobbiamo svegliarci e puntare sul nostro futuro”.



IL VITELLO TONNATO di UGO ALCIATI

Ingredienti per 6 persone

Per la salsa

- 200 gr di tonno sott’olio
- 120 gr di maionese fatta in casa
- 15 gr di aceto bianco
- 5 gr di capperi di Pantelleria
- 2 filetti di acciuga

Per la carne

- 800 gr di girello
- 100 gr di burro
- 30 gr di olio di oliva
- 1,5 l di brodo di carne o vegetale
- 50 gr di cipolla
- 80 gr di carota
- 50 gr di sedano
- 1 rametto di rosmarino

Preparazione

Per la salsa: frullate i vari ingrediente e aggiungete al composto ottenuto la maionese, amalgamando il tutto con delicatezza.

Per la carne: soffriggete in un tegame l’olio, il burro e i vari aromi. Unite il girello e fatelo dorare su tutti i lati a fiamma vivace. Innaffiatelo con il brodo, coprite con un coperchio e passatelo in forno a 150°C per circa 20 minuti. Lasciatelo raffreddare, ripulitelo dalla crosta di cottura, tagliatelo a fette sottili e disponetelo nel piatto guarnendolo con la salsa. Aggiungete a piacere un letto di valeriana micro. Decorate con gocce di olio frullato con dei capperi.

INFO

Ristorante Da Guido

Tenuta di Fontanafredda, via Alba 15, Serralunga d’Alba (CN)

Tel 0173/626162

www.guidoristorante.it

