

Aqua Crua

Latino o vicentino?



la cucina

di Alessandra Piubello

Gustosa, succulenta, croccante, ma anche leggera: la cucina "innocente" di Giuliano Baldessari punta direttamente sulla soddisfazione del cliente gourmet, in virtù di valori autentici: freschezza, sapori, semplicità. Sulla base di questi valori essenziali è partita l'esperienza di questo ristorante sui Colli Berici, in provincia di Vicenza. Inutile dirlo, le aspettative sono molte.

Il talento è una fonte da cui sgorga acqua sempre nuova. "Prima di scorrere ed espandersi, l'acqua riempie ogni interstizio della terra. Il nobile si rinforza prima di passare all'azione. È bene conoscere il proprio cuore. Raggruppate le vostre energie e riunite le persone vicine, per dare vita ad un'unica forza più grande delle difficoltà" (Ludwig Wittgenstein). Il ventinovesimo esagramma dell'I Ching (il Libro dei mutamenti, testo sacro in Cina), che corrisponde all'acqua, K'An, sembra scritto apposta per lo chef patron Giuliano Baldessari e il suo nuovo corso di vita. La storia precedente alla rinascita cristallina, Aqua Crua, è altamente propedeutica: un lungo viaggio (navigando anche in crociera) per approdare a stellati della fama di Aimò e Nadia, Marc Veyrat e, ultimo, al decennale rapporto come sous-chef dell'enfant prodige Massimiliano Alajmo. Alle Calandre, fucina di talenti, Giuliano conosce, in diversi momenti, i compagni della nuova avventura: Simone Poser, il suo secondo, e Gloria Dianin, sommelier responsabile della sala. Quando il tempo è propizio, le coincidenze opportune accadono. Alla ricerca del suo genius loci, arriva a Barbarano Vicentino, ai piedi dei Colli Berici. L'incontro casuale con l'imprenditore Francesco Dal Toso chiude il cerchio: Aqua Crua, dopo due anni di gestazione, zampillerà alla vita. Aqua, in latino, e crua, in dialetto vicentino: lingua nobile e volgare unite, per un contrasto vitale. L'acqua come simbolo di trasparenza, di leggerezza, di benessere, come materia origine della vita; matrice, madre e mezzo. Cruda, in quanto vera, reale, senza filtri: al naturale. Giuliano

non lascia nulla al caso, segue in prima persona tutto il progetto. Studia le luci (puntano dirette sul tavolo, si accendono quando il cliente arriva, si spengono quando se ne va, dando una sensazione di intimità), sceglie un arredamento minimale e informale (in sala massimo 46 coperti), colori caldi, una parete intera di piante vive per far entrare la natura, e soprattutto elimina tutte le barriere tra cucina e sala. Trasparenza, flusso libero, scambio creativo e umano. Giuliano conosce il suo cuore. Prima di essere chef, è uomo dall'animo fanciullino, un vero creativo. "La cucina deve sdogliarsi dell'inutile per ritrovare la stessa innocenza che il bimbo ha nel raccontare il suo piccolo mondo". Un piatto nuovo per lui non ha bisogno di chissà quale impegnativo e sfibrante rompicapo cerebrale. Semplicemente, un bel giorno si manifesta. Scintilla immediata, non studiata, altrimenti rovinerebbe la spinta naturale della genesi intuitiva. "Poi provo la ricetta, e generalmente è perfetta così. È un dono,



Giuliano Baldessari





la sala



carpaccio



calamario

d'altronde non so fare altro che il cuoco" ironizza. Umile, diretto, spontaneo, non si nasconde dietro a niente, men che meno a dei muri divisorii. "La cucina per me è condivisione. Fin da piccolo, io che ero figlio di separati, la cucina rappresentava il cuore della casa, il luogo unico dove ci si ritrovava tutti finalmente a parlare, a mangiare, a vivere insieme. Mi piace vedere l'effetto del mio lavoro gastronomico sulle persone, cerco il confronto con i miei clienti, per me è fondamentale. Sono per l'attiva partecipazione e la vicendevolezza. Anche nella mia bri-

gata lavoriamo in sintonia come in un'orchestra e ci divertiamo insieme". Cucina come ecumene. Ritorno all'essenza, alla semplicità. Una minuta delle vivande composta da un solo percorso degustazione, sei portate (eventualmente si possono scegliere fra queste dei singoli piatti) scritte in sintesi (il carpaccio, lo spaghetti, il risotto...) senza sdilinquirsi in verbose esasperazioni. Ciò che conta è nel piatto, i tempi dello show sono finiti. Pochi ingredienti, spazio alla sostanza di una materia prima eccellente e ad una ritmica interpretativa tutta personale. Preparazioni culinarie vive, fresche, dinamiche, gradualmente capaci di superare i singoli ingredienti (perfettamente riconoscibili) in un'alchimia che va oltre il visibile e l'immaginazione, per dar vita a un sublime Altro. L'epos gastronomico inizia con un divertissement intelligente, per spiazzare le certezze visive culinarie: l'immagine risulta diversa al gusto, gioioso inganno. "Sembra pasta", omaggio all'amico e maestro Massimiliano Alajmo, è un riuscitissimo sedano rapa, materializzato in forma di rigatoni, su un ragù di manzo e polvere di caffè. Variabilità di consistenze, croccantezza-matericità ad opporsi in un equilibrio di sapori autentici. Nella progressione gustativa del carpaccio di manzo, crema di pistacchio, astice, ciliegie, aghi di pino, si rivelano alcuni leitmotiv della narrazione baldessariana: risalto a verdure, frutta e a elementi della sua terra natale, il Trentino. Sprintoso il calamaro con polipodio, polline, pesto di basilico e cialda di polenta, un ben cadenzato saliscendi tra acidità, dolcezza, balsamicità. Note decisamente piccanti negli spaghetti aglio, olio, peperoncino con lumache di terra e di mare, piatto saporito e rotondo. Ma il culmine arriva con una ricetta di rara maestria: risotto con argilla, sgombero e fave di cacao. Un vero capolavoro, sintesi creativa d'autore. Cattura le papille gustative e lascia un'emozione intensa da ricordare. Ecco, se fra i tuoi scopi c'è quello di creare al cliente una dipendenza gustativa alla tua tavola, come scherzosamente hai dichiarato, caro Giuliano, qui ci hai conquistato. E ritorneremo!



UNICO. AUTENTICO. TRENTODOC.

AlpeRegis TrentoDoc. La tradizione di una terra vocata. La fragranza delle migliori selezioni di uve Chardonnay. Il fine perlage e il sapore intenso donati da un lungo affinamento in bottiglia. Un elegante millesimato Extra Brut da gustare nei migliori ristoranti ed enoteche.