

Il sole sorge e splende sulla Locanda del Pilone, Gallo lo annuncia

TESTO di ALESSANDRA PIUBELLO
FOTO di DAVIDE DUTTO

“Siate affamati. Siate folli” *Steve Jobs*

Siediti e ascolta. Sì, proprio sul divano rosso di fronte al camino, accoccolati fra il tavolo degli scacchi e gli acquerelli d'uva. Non distrarti, lo so, tira vento, ovvio, siamo sulla collina più alta di Alba. Ecco qua: prendi tu il filo e iniziamo a sgomitolare insieme questa bella storia. Come dici, vuoi un trailer, così, giusto per capire se ti interessa? Sempre esigente, eh? Ok, preparati.

Attori principali: Federico Gallo, ventinove anni, sbarbato e fresco di stella Michelin e del premio Giovane Chef Michelin Italia istituito nell'edizione 2017 per la prima volta dalla Rossa (in sottofondo rumore sordo e brontolante degli invidiosi). Arriva come “traghettatore” e invece si conquista il podio, tiè. Sofia Brunelli, ventisei anni, nomen omen, i greci ci vedevano sempre giusto. Direttrice (metaforicamente anche d'orchestra, senza di lei non ci sarebbe stato nessun Gallo nella locanda) e responsabile di sala. Achille Boroli, produttore di vini e proprietario della Locanda al Pilone, dove lavorano gli altri due protagonisti, uomo illuminato, schivo mecenate d'altri tempi che crede nei giovani talenti pressoché sconosciuti e li sostiene (applausi). E poi, la squadra, tutta di giovani: Marco Loddo, sommelier (il più “anziano di tutti”, 32 anni), Luca Bendinelli, sous-chef, Umberto Rizzi, chef de partie e Matteo Garitta, pasticciere.

E ora mi lasci raccontare una storia fatta di amicizia vera, di determinazione, di speranza nel futuro? Cosa? Poi si mangia? Certo, siamo qui per questo, no? Una cosa alla volta, so bene che per te conta solo il cibo, ma qui è diverso, c'è tanto altro da raccontare. Forza, seguimi con quel filo, srotolalo con me.

Federico incarna, sotto quel sopracciglio cisposo, in quel corpo magro dai gesti delicati, l'anti-star chef. Non filosofeggia, non si atteggia, è persino disarmante nella sua sincerità. Semplice, genuino, integro. Ti guarda con quel suo sguardo vero e diretto da fanciullino e a volte si imbarazza: non ha pronte le risposte. Eppure, che grinta, sotto quel sorriso calmo e imperturbabile. Che magma ribollente, in perenne movimento, adrenalina pura dentro quell'apparenza serafica. È un cuoco nel senso più autentico del termine, per scelta (l'ha deciso a tredici anni, vedendo come giravano le cose, “ho fatto due calcoli e ho pensato che avrei potuto viverci”) e per passione. Fifty-fifty, ancora adesso, si definisce metà testa, metà cuore. Torinese, si trasferisce con la famiglia a 14 anni a Chiusi, dove il bisnonno aveva un'osteria. La nonna lo educa alla buona tavola. Quattordicenne, è lui il responsabile dei pasti in famiglia, il focolare domestico si stringe attorno a lui. Comincia l'alberghiero Artusi, d'estate lavora nei ristoranti. “Mi guadagnavo il pane, non facevo stage, come fanno adesso tanti ragazzi. L'atteggiamento mentale è completamente diverso e per me è stato formativo, mi sentivo già responsabile e non potevo permettermi di sbagliare. All'alberghiero avevamo pochissimi mezzi tecnologici e per me è stato un bene, ho appreso a cucinare con basi solide e nessun effetto speciale. Ho assimilato l'arte di arrangiarmi, tanto che non mi spaventa più nulla, potrei cucinare ovunque, mi bastano i fuochi”. Poi via, si parte per Los Angeles, per il Messico. Poi, di nuovo in Italia. Per quattro anni alla Parolina di Trevinano con Iside e Romano, i suoi veri maestri. Lì assorbe tantissimo, la cucina è piccola, il locale pure e lui può seguire tutto, dall'inizio alla fine. Affamato di sapere, salta i turni di riposo per apprendere il più possibile. “A 22 anni mi si è aperto il mondo: ho capito e imparato come funziona la cucina di uno stellato ma anche come tenere i conti e quindi l'aspetto gestionale in toto”. Comincia a mangiare nei ristoranti stellati, studia tutto, affina il palato. “Son passati sette anni ma se chiudo gli occhi rivivo vividissimo il sapore dei tortelli di Nadia del Pescatore. Ecco: la tradizione portata all'esaltazione della perfezione”.





A sinistra: Carne cruda di Fassona piemontese, mandorle salate e Castagno di Beppino Occelli



Federico crede nella tradizione, la rispetta, pensa sia la radice della nostra cultura culinaria, il filo conduttore che porta avanti la cucina. Si sente in sintonia con la tradizione, la fa sua con spontaneità. Dopo la Parolina, due anni a Villa Crespi da Cannavacciuolo dove incontra anche Sofia. Poi di nuovo a Chiusi, con l'intento di aprire qualcosa di suo (un suo sogno, restituire a un paesino in fin di vita nuova linfa ed energia. Un ritorno alle origini, per lasciare il suo contributo). Qui lo raggiungono le telefonate di Sofia, che lo chiama alla Locanda. Lo chef Masayuki Kondo aveva deciso di tornare in Giappone per aprire il suo ristorante italiano. Si pensava che finisse la stagione, invece a novembre 2015 va via. Dopo un primo tentennamento, Federico accetta la sfida. Ai primi di ottobre, in piena fiera del Tartufo ad Alba (hai idea di che significa?) inizia come sous-chef in una brigata non sua che lavora stabilmente insieme da anni. Impara i piatti e la cucina di Kondo in un mese di affiancamento (questo era il suo compito, finire la stagione e arrivare fino a metà dicembre, data di chiusura stagionale, mantenendo lo stile dello chef stellato che la clientela abituale ben apprezzava), conosce tutti i fornitori, lavora forsennatamente e riesce a guadagnarsi la fiducia di tutti. "Sono temprato allo stress" - sorride con quello sguardo determinato e calmo - "d'altronde il mio motto è: un mare piatto non ha mai fatto un marinaio esperto, come diceva Franklin Roosevelt".

Poteva essere un'esperienza finita con dicembre 2015 e invece Sofia resta colpita. "In lui ho visto tanta fame, quella che ho anch'io, di fare e dare qualcosa di più, di lavorare tantissimo per arrivare più in alto. Era riuscito in un'impresa non facile, entrando in punta di piedi ma con estrema capacità". Parla con Achille Boroli: "Puntiamo su di lui, è lui la persona giusta.

Locanda del Pilone

Strada della Cicchetta 34
Località Madonna di Como
12051 Alba (CN) - Italia
Tel: +39 0173 366616
www.locandadelpilone.com

Non ci servono i grandi nomi, Federico è il professionista per noi. E se non sarà così, mi dimetterò anch'io, perché vorrebbe dire che non ho saputo scegliere il meglio per il bene della Locanda". A marzo 2016, mese della riapertura (la locanda chiude da metà dicembre a metà marzo), Federico Gallo, dopo un'esperienza al Geranium di Copenhagen, prende definitivamente le redini della sua cucina. Alla Locanda del Pilone lui sta bene, in quel cocuzzolo sulla collina Madonna di Como (pensa i Celti che qui vivevano secoli fa e adoravano il loro Bacco, che appunto si chiamava Como; e il soprannome dai tempi della scuola di Federico è il Celtico, strani intrecci), sullo sfondo il Cervino e il Monte Rosa. Infatti, la sua indole è solitaria, introversa, rifugge la confusione delle grandi città, ama il confronto diretto con i piccoli fornitori locali (ha eliminato tutti i fornitori noti di grandi dimensioni), le piccole cose che danno alla locanda quel senso di calore che la rende accogliente.

I Boroli hanno arredato questa residenza signorile sabauda con molto buon gusto, come se fosse la loro casa, inserendo tanti pezzi di antiquariato che appartenevano alla famiglia, riuscendo a far vivere quell'atmosfera intima e informale anche a chi si ferma a mangiare o a dormire nelle otto ospitali camere. E poi Federico si sente a casa in quella cucina, ci trascorre ore e ore da solo, oltre i turni, anche nei giorni di riposo. Gli piace, si sente al sicuro: è lì che crea, lavora, studia. Da lì esce il suo stile culinario, frutto della sintesi delle sue esperienze nelle cucine tradizionali regionali toscane, umbre, laziali e, ovviamente, piemontesi. La sua filosofia è estremamente semplice: cucinare per gli altri quello che gli piace mangiare. Il piacere che sente può così essere trasmesso e recepito. Pochi ingredienti, essenziali, esattamente quelli necessari al percorso gustativo accuratamente preparato, un florilegio di ben orchestrati contrasti palatali, di differenti consistenze, di sapienti combinazioni tra materie prime locali e alloctone.

E su tutto, domina la carne. "Sono un impenitente carnivoro, mangio carne quotidianamente, a pranzo e a cena. Cruda e cotta, tutti i tagli, anche i più poveri. E poi, qui in Piemonte per me è un tripudio, una carne così non esiste altrove. La sottorazza Albese, sempre sottoposta a controlli meticolosi, possiede delle qualità organolettiche particolari. Mi confronto molto con i macellai albesi, vorrei creare una rete collaborativa nella zona. Mi piace il gusto amaro e lo utilizzo nei miei piatti, proprio perché mi ricorda il sapore della carne alla brace, che per me è memoria d'infanzia e senso di festa e di convivialità". Professionista serio, rigoroso, da vero leader ha guidato la sua squadra al successo. La stella e premio Giovane Chef Michelin Italia 2017, conseguiti a novembre 2016, "sono il frutto del lavoro di tutti. Da solo non avrei mai potuto volare alla stella, il sogno di una vita". D'altronde il nostro sa come fare canestro e come lavorare in team motivando la squadra: non a caso inizia a sei anni a giocare a basket e arriva fino ai diciotto a livello agonistico, per poi fare anche un anno da allenatore.

Passione, divertimento, su solide basi tecniche, e quel quid di creatività. Gioia e senso di responsabilità, riflessione e gioco, conoscenza e immaginazione, meticolosa organizzazione e umiltà. E una forza d'animo trascendente. Elementi fondanti che trasmigrano nei piatti. Sbaraglia il Tonno di coniglio (classico piemontese) abbinato atipicamente con cime di rapa, olive taggiasche, crema di aglio dolce e limone. Una ricetta d'impatto, contrastanti i sapori si rincorrono, precisi, ritmici e dinamici fino al riuscito compendio. Memorabile la Carne cruda di Fassona piemontese, mandorle salate e Castagno di Beppino Ocelli (formaggio a pasta dura con latte di capra e vacca maturato per un anno e mezzo, poi affinato in foglie di castagno): dolcezza e intensità, avvolgente presa con tocco salino. Ma il piatto da knockout emozionale è il Risotto allo zafferano, midollo, cedro e liquirizia salata. La vibrazione degli ingredienti svetta potente ed evocativa, ma nel rispetto di ogni singolo elemento, identitario, riconoscibile. Una scala di sapori ampia (dolce, salato, acido, amaro), che rapisce il palato nell'orchestrato sviluppo, che diventa sempre più integrato, fino alla fusione.

Pagine culinarie da affiancare a una carta dei vini di assoluto prestigio, con oltre millecinquecento referenze (oltre ai vini di Boroli, naturalmente, e ai Krug, dato che siamo in una Krug Ambassade), di notevole profondità di annate. Grande scuola (omaggio alla Parolina) anche nello Spiedo di piccione e foie gras d'anatra, lemongrass e scorzonera. Essenziale, anche nella presentazione. Cotture millimetriche (viene cucinato intero e scaloppato dopo per mantenere tutti i succhi della carne), abbinamenti appositamente modulati su frequenze alternanti, per arrivare alla summa gustativa. L'obiettivo del nostro, neppure sotteso, è la sintesi tra tradizione e innovazione. Non gridiamo al miracolo, ma le doti son doti e Federico ha anche il tempo dalla sua: saprà ancora sorprenderci. E allora, non ti pare una bella storia?



Sopra: Latte e miele

A sinistra: Tonno di coniglio



Risotto allo zafferano, midollo, cedro e liquirizia salata

per 4 persone

Per la salsa al midollo

*2 kg di ossa da midollo
100 g di fondo di vitello*

Scottare a vapore per 4 minuti a 90°C le ossa di vitello e lasciar raffreddare a temperatura ambiente coperte con pellicola per mezz'ora. Con l'aiuto di un coltellino, estrarre il midollo, metterlo a raffreddare in frigo e una volta duro tagliarlo a brunoise. Scottarlo velocemente in una padella rovente e scolare buona parte del grasso che tira fuori. Aggiungere il fondo di vitello e far ridurre fino a che non vela il cucchiaino.

Per il gel di cedro

*200 g di succo di cedro
3 g di agar agar*

Far bollire il succo di cedro con l'agar agar per un minuto e mettere a raffreddare. Una volta freddo frullarlo e poi passarlo nella macchina del sottovuoto per eliminare le bolle.

Per il riso

*280 g di riso Carnaroli
1 g di zafferano in pistilli
120 g di Parmigiano
160 g di burro
60 g di burro acido
sale q.b.*

Tostare il riso con il sale e lo zafferano, bagnarlo con acqua non salata e farlo cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere gli altri ingredienti e coprirlo con un coperchio per un paio di minuti. Mantecare e aggiustare se necessario di sale.

Per completare il piatto

sciropo di liquirizia salata

Disporre il riso a specchio sul piatto e sporcarlo con la salsa al midollo. Completare con alcuni puntini di cedro e lo sciropo di liquirizia.



Spiedo di piccione e foie gras d'anatra, lemongrass e scorzonera

per 1 persona

Per la salsa al midollo

*1 piccione da 500 g
50 g di fondo di piccione
lemongrass
aglio
olio*

Pulire il piccione dalle piume, eliminare il collo e le ali, e separare le coscette dal resto del busto. Cuocere le cosce a bassa temperatura per sei ore a 60°C con un filo d'olio e un po' di lemongrass. Aromatizzare il fondo di piccione con il lemongrass lasciandolo in infusione a 80°C per un ora. Arrostitire il piccione intero su entrambi i petti con olio, aglio e lemongrass, e terminare la cottura in forno. Procedere nella stessa maniera per le coscette.

Per il foie gras

1 scaloppa di foie gras

Scottare allo stesso modo la scaloppa di foie gras.

Per la scorzonera

1 radice di scorzonera

Cuocere la radice di scorzonera avvolta nella stagnola a 170°C fino a che non risulti morbida.

Per completare il piatto

1 radice di lemongrass

Scalzare i due petti dal busto del piccione e utilizzando mezza radice di lemongrass tagliata per lungo, fare uno spiedino intramezzando i petti con il foie gras. Disporre le coscette su un lato del piatto e appoggiarvi sopra lo spiedo di piccione. Dopo averle bruciate con il cannello, mettere le radici di scorzonera sul lato opposto del piatto e sporcare con un po' di fondo di piccione aromatizzato.

Carne cruda di Fassona piemontese, mandorle salate e Castagno di Beppino Occelli (vedi foto p.134)

per 4 persone

Per la battuta di carne

400 g di coscia di vitello di Fassona piemontese
sale q.b.
olio q.b.

Pulire bene la carne da eventuali nervetti e dopo averla tagliata condirla con olio e un pizzico di sale.

Per i filetti di mandorle salati

200 g di filetti di mandorle
20 g di albume

Semi-montare l'albume in una ciotola capiente, aggiungere i filetti di mandorla, salare e pepare abbondantemente. Disporre i filetti di mandorle sulle teglie avendo cura di tenerle distanziate una dall'altra e cuocere in forno a 140°C per una ventina di minuti.

Per la salsa di mandorle

52 g di mandorle dolci
120 g di acqua
1,5 g di sale

Frullare nel Thermomix a velocità massima le mandorle dolci, l'acqua e il sale fino a ottenere una salsa liscia e completamente bianca. Filtrare al colino cinese.

Per il gelato al Castagno di Beppino Occelli

500 g di panna
100 g di latte
80 g di glucosio
25 g di latte in polvere
5 g di farina di carrube
4,5 g di sale
200 g di formaggio Castagno
120 g di acqua
1,5 g di sale

Mischiare tutti gli ingredienti in un pentolino, a eccezione del formaggio, e portarli a bollore. Togliere dal fuoco e aggiungere il Castagno, frullare bene, mettere il composto in un bicchiere da Pacojet e congelarlo a -21°C per almeno 24 ore.

Per completare il piatto

Con l'aiuto di un cucchiaino, mettere la salsa di mandorle a goccia sul fondo del piatto, poi disporre la carne al centro. Coprire tutta la superficie della battuta con le mandorle a filetti e terminare con una quenelle di gelato.



S. Bernardo
è una Favola

Starring

DONNA
NITRITI

CONTE
NITRATI

LA
GOCCIA

IL BASSOTTO
RESIDUO
FISSO

REGINA
ACQUA

CON LA PARTECIPAZIONE SPECIALE
DEL GIUDICE PH NEUTRO



S. Bernardo