Il ristorante Aqua Crua è nuova stella Michelin

crua1-06bce04d

A Vicenza brilla una nuova stella. Si tratta di Giuliano Baldessari, chef del Ristorante Aqua Crua di Barbarano Vicentino, che è stato da pochissimo premiato a Milano con una stella dalla Guida Michelin 2016, in occasione della presentazione della 61esima edizione.

Queste le parole che descrivono il Ristorante in Guida: «Essenziale e minimalista, la sala è rivolta verso il suo palcoscenico naturale: la cucina a vista, un laboratorio gourmet. Scelta molto ridotta per assicurare la freschezza e il ricambio dei prodotti, i piatti sono spesso originali e di ricerca, il risultato ottimo, a volte eccellente. Le camere sono una buona e moderna soluzione, in particolar modo se non si vuole guidare dopo la cena».

Aqua Crua
Aqua Crua apre a febbraio 2014 a Barbarano Vicentino, in provincia di Vicenza, ai piedi dei Colli Berici. È il ristorante di Giuliano Baldessari, per 10 anni souschef delle Calandre di Rubano. Un ristorante che rispecchia appieno l'idea di Baldessari di cucina e di ospitalità, basato sul minimalismo e sull'informalità. Un ambiente unico, senza divisioni fra chi cucina e chi mangia.

Giuliano Baldessari**Giuliano Baldessari**
Giuliano Baldessari nasce Trento nel 1977. La sua città è Roncegno Terme, un tempo centro termale importante per la provincia trentina. Circondato da alberghi e ristoranti, è lì che nasce la passione di Giuliano per la cucina e per l'ospitalità e che lo porta a frequentare il corso triennale "Macrosettore Alberghiero" del centro di formazione di Levico Terme. Terminati gli studi si fa le ossa fra l'Hotel Posta e Cavallino Bianco di Ortisei, Bolzano Miramonti, il Grand Hotel di Cortina D'Ampezzo, i Ristoranti del Villa D'Este di Cernobbio, per poi girare il mondo sulle navi da crociera. Tornato in Italia fa per più di due anni lo chef de partie da Aimo e Nadia a Milano, per poi trasferirsi in Francia e fare due stagioni da Marc Veyrat come demi chef de partie prima all'Auberge de L'Eridan ad Annecy e successivamente a La Ferme de mon Père di Mègeve. È proprio in Francia che Baldesarri incontra Massimiliano Alajmo, che lo porterà come sous-chef alle Calandre nel 2003. Dal maggio di quell'anno e per 10 anni Baldessari è il braccio destro di Alajmo, che diventa il suo maestro, oltre che amico. Il

legame è ancora vivo, ma nell'estate del 2013 Baldessari decide di tentare la grande avventura e di aprire un locale tutto suo. Il caso lo porta a incontrare Francesco Dal Toso e la sua famiglia e a innamorarsi di un vecchio stabile abbandonato nel centro di Barbarano Vicentino, vicino al palazzo dei Canonici. È lì, dal lavoro congiunto di Baldessari e della famiglia Dal Toso, che nascerà Aqua Crua, il primo ristorante di Giuliano Baldessari.

La cucina

La cucina di Giuliano Baldessari è una cucina di condivisione. Da qui la scelta di aprire la cucina all'ospite di turno. Ma è anche una cucina semplice, fatta di pochi ingredienti. Una cucina di sottrazione, dove 1 è sempre meglio di 2 e dove trovano sempre più spazio le verdure. Prodotti che profumano di terra, quella terra trentina abbandonata ma mai dimenticata. Prodotti che vengono lavorati con tecnica, estro e allegria, per estrarne il gusto vero, primordiale, nascosto. Prodotti che vengono accostati gli uni agli altri con la schiettezza gentile di chi ha nel sangue il sapore antico delle tavole dei nonni, dei gusti sinceri della cucina di montagna. Ma guarda avanti. Il menu prevede una carta unica con un percorso degustazione da 6 portate, dal quale si possono anche estrapolare i singoli piatti per ordinare alla carta. È un menu che non è mai statico, ma cambia di settimana in settimana, di giorno in giorno, secondo quello che offrono il mercato e le stagioni, che offre anche una sezione dedicata alle intolleranze e alle abitudini alimentari alternative.

L'ospitalità

Sono cinque le camere a disposizione degli ospiti che decidono di fermarsi per la notte: 4 doppie e un piccolo appartamento con soppalco, dotato di un piccolo angolo cottura per le permanenze più lunghe e in grado di ospitare fino a 4 persone. Tutte le camere sono caratterizzate da un colore diverso, che le distinguono. La colazione, consumabile anche in camera, prevede un menu studiato appositamente con prodotti espressi, lavorati in casa dallo stesso Baldessari e proposti agli ospiti negli stessi locali del ristorante: un modo in più di godere, anche al mattino, della cucina dello chef.

L'ambiente

Un'unica stanza, un ambiente libero, senza barriere. La cucina dove si muovono Giuliano Baldessari e il suo secondo, Simone Poser, è direttamente in sala. L'ambiente è essenziale, moderno, con linee pulite. A terra il calore del legno è assicurato dalle tavole di castagno, recuperate da vecchie baite trentine, dove venivano usate per la realizzazione dei solai e delle soffitte, in funzione della loro resistenza a topi e termiti. La parete verde di piante vere domina uno dei lati corti della sala principale e rappresenta un centro tavola comune a tutti gli ospiti. L'illuminazione è stata studiata per non impattare con le linee del locale, e per ricreare un ambiente intimo e raccolto anche senza la suddivisione fisica degli spazi. Ma la luce è per Baldessari anche un ingrediente del piatto. Per questo

si è affidato all'esperienza di Davide Groppi e all'essenzialità del suo modello Nulla per illuminare i singoli tavoli. Ma soprattutto la luce fa parte del rituale di accoglienza dell'ospite: il tavolo viene illuminato solo quando i commensali si avvicinano al tavolo, proprio come a casa. A tavola si notano i vetri soffiati dei bicchieri, creati appositamente per il locale, ma soprattutto i piatti di Pino Castagna, lo scultore di origine vicentina che li ha realizzati a mano uno a uno. Piatti piccoli, di spessore importante, quasi rustici, come a casa. Sono 35 i coperti a disposizione, tutti suddivisi in piccoli tavoli di capienza diversa.

A guidare l'accoglienza in sala è Mattia Garon, giovane, ma già forte di esperienze di alto livello. A lui anche il compito di gestire la cantina, ricavata nel piano interrato e arredata su misura con legno di frassino da Remo Pasquini. A decorare una parete una struttura ricavata da pezzi di legno di botte: un legno che con il vino ha vissuto a lungo, assorbendone caratteristiche e colore. In cantina si trova il cosiddetto Tavolo del Sommelier, dove vengono organizzate serate dedicate ai cultori del bere bene, con un menu adattato all'occasione e un percorso fra vini importanti guidato dallo stesso Garon. Fuori dal locale uno spazio verde con due piante di vite e un piccolo orto ornamentale, vero e proprio tratto d'unione con l'orto di 2500 metri quadri gestito direttamente da Aqua Crua nel vicino comune di Villaga, che fornisce il locale della verdura necessaria.