



### RISTORANTE CASA ANTICA A BÜHL

## Le buone cose di una volta

**A**ndrea Alesi giunse in Germania dalla Sicilia nell'89 con un sogno nella valigia: aprire un ristorante italiano. Per motivi economici, non ha mai potuto frequentare una scuola di formazione, ma a questo ha posto rimedio la volontà ferrea di realizzare il sogno di una vita. Per anni, durante il giorno si guadagnava da vivere con i lavori più diversi, la sera si dedicava alla propria formazione facendo pratica in diversi ristoranti italiani, documentandosi con riviste e libri del settore, provando e riprovando ricette. «La mia scuola è la passione», dichiara lui stesso. Nel '95, in uno dei locali in cui lavorava, conobbe la futura moglie Rita. Con lei, con la sua solita passione ed una volontà irriducibile, nel '96 finalmente riuscì ad aprire il suo primo ristorante.

Sin dall'inizio Alesi aveva le idee chiare. Pur essendo il ristorante in una zona industriale e dovendosi adattare in

parte ai desideri della clientela, non rinunciò al suo desiderio di essere un ambasciatore della cucina e della cultura italiane. Così provò ad introdurre del pesce un po' diverso dai soliti scampi e calamari e ad attenersi all'originalità delle ricette. «Era difficile», ammette, «non conoscevano ancora bene la cucina mediterranea, neppure l'olio d'oliva».

#### Freschezza e genuinità

Poi finalmente la possibilità di esprimere liberamente la sua creatività: dal 2006 gestisce un nuovo ristorante, la Gude Stub - Casa Antica, in uno splendido edificio antico a Bühl, la città delle prugne, fra Strasburgo e Baden-Baden. Il locale è accogliente e arredato con gusto. Gli interni sono in perfetta armonia con lo stile Fachwerk delle facciate esterne. L'ambiente è rustico ed elegante allo stesso tempo. Si riconosce anche nei più piccoli dettagli

il tempo dedicato all'arredamento. Qui, il signor Alesi ha potuto iniziare a cucinare come desiderava sin da bambino, grazie anche al fatto che il ristoratore tedesco che lo ha preceduto nella gestione del locale offriva una cucina d'alta qualità, tanto da guadagnarsi vari riconoscimenti.

Alta qualità mantenuta con piacere dal signor Alesi. «C'è gente che fa anche chilometri e chilometri per venire a gustare i nostri prodotti», ci racconta con orgoglio. Ma qual è il segreto di tanto successo? La freschezza e la qualità degli ingredienti innanzitutto: «Si inizia a cucinare quando si va a fare la spesa», afferma Alesi «nel momento in cui si scelgono gli ingredienti per i piatti». Un altro punto forte della Gude Stub sono i prodotti freschi, come la pasta e il pane. «Noi non abbiamo prodotti finiti, facciamo tutto a mano. È un lavoro maniacale, il nostro. Io entro in cucina e potrei starci anche 24 ore», e prosegue: «facciamo tutto a mano, la pasta, il pane, i dolci... Per fare gli spaghetti alla chitarra, ad esempio, abbiamo la macchinetta con le corde. La pasta la voglio sentire con le mani». Alesi ama rivisitare le ricette regionali con piccoli accorgimenti, rimanendo però fedele alla tradizione.

#### La risposta dei clienti

Ma come vengono accolti questi prodotti dai clienti? Vengono apprezzati come meritano? «È una battaglia giornaliera» ammette «noi cerchiamo di far capire quello che facciamo parlando con i clienti. Spieghiamo tutto. Raccontiamo anche la storia dei piatti che prepariamo: da quale →



■ Un'atmosfera rustica nella Casa Antica.



■ La terrazza della Casa Antica.



■ Andrea e Rita Alesi con le figlie.

*«È un lavoro maniacale, il nostro. Facciamo tutto a mano. C'è del lavoro, ma io ho la consapevolezza di investire per il futuro.»* Andrea Alesi

→ regione provengono, come vengono preparati, ecc ... La gente viene da noi non solo per mangiare, ma anche per scoprire di volta in volta un aspetto nuovo dell'Italia». E leggendo i commenti nel suo Guestbook, viene da pensare che abbia proprio ragione. Scrive un avventore: «Bei euch zu sein ist immer wieder ein neues Erlebnis. ... Zu jeder Speise habt ihr eine kleine Ge-

schichte zu erzählen ... allein das ist den Besuch schon Wert ...».

C'è sempre chi dice che non vale la pena preparare certi piatti come si deve, perché in realtà il tedesco non è in grado di apprezzarli. A questo Alesi risponde: «Non è vero che la gente non capisce. Semmai sono i gastronomi che il più delle volte non vogliono prendersi il giusto tem-

po per cucinare e per parlare con la gente. Vede, per preparare una delle nostre crostate ci vogliono 3 ore, come anche per fare una buona caponata alla siciliana: bisogna friggere le melanzane, preparare il sedano, il sugo, ecc ... C'è del lavoro, ma io ho la consapevolezza di investire per il futuro. La gente deve capire che cos'è la buona cucina». ■ *Simona Empoli*



■ Andrea Alesi mentre prepara gli spaghetti alla chitarra.



■ La passione per l'arte pasticceria.