

GUDE STUBE CASA ANTICA

# La costanza della tradizione



fronti delle scelte di altri ristoratori. Ognuno, al momento di aprire un locale, elegge una strada da seguire, ed ognuna può essere buona e valida se percorsa con coerenza ed impegno. Cucina moderna, tradizionale, regionale, mista... l'importante è farla bene. La cucina è una forma d'arte e come tale raggiunge il suo scopo quando, indipendentemente dallo stile dell'artista, riesce a colpire e far provare qualcosa al fruitore.

Il riconoscimento della guida Michelin ha comunque portato qualcosa: «abbiamo guadagnato rispetto per il nostro lavoro», dichiara Alesi, «Molta gente, prima, quando entrava nel nostro locale rimaneva un po' disorientata. Cercava nel menù pietanze familiari e non capiva la nostra scelta. Ora invece entra con più rispetto. Abbiamo cercato di far capire la nostra filosofia di lavoro, raccontando la storia e la provenienza di ogni piatto che abbiamo portato a tavola. La nostra è stata veramente una battaglia giornaliera, la strada è lunga, ma siamo fiduciosi. ■

*Intervista condotta da Simona Empoli*

**N**ella „Pentola d'oro« del novembre 2007 avevamo presentato il ristorante «Gude Stube Casa Antica» di Bühl. Lo chef, nonché proprietario, Andrea Alesi aveva allora commentato il profondo impegno suo e della sua famiglia nell'attività da loro condotta dicendo: «è un lavoro maniacale, il nostro. Facciamo tutto a mano. C'è del lavoro, ma io ho la consapevolezza di investire per il futuro». Frasi profetiche quelle del signor Alesi, perché a distanza di un anno, quel «lavoro maniacale» è stato riconosciuto e premiato: il ristorante è stato inserito nella rinomata guida Michelin, insignito di due forchette. A dimostrare che quelle del signor Alesi non erano solo parole, bensì un impegno concreto: non parole, ma fatti.

«Certo lo scopo non era quello di entrare nella guida», ci confida Alesi, «volevamo semplicemente offrire una cucina autentica. In realtà, è una mia vera soddisfazione quella di venir riconosciuto da gourmet specializzati, come quelli che visitano i locali per le guide di gastronomia», e racconta anche come una volta ha osservato una signora pugliese riscoprire nel ristorante i sapori della sua terra, quelli che la deliziavano in famiglia quando era più giovane, e ci confida che queste sono le sue soddisfazioni.

Dai toni si comprende subito che questa non vuole assolutamente essere una polemica nei con-



■ Andreas Alesi nella sua cucina