

# Dall'Oriente con Sapore



Lo storico ristorante Al Cristo propone ai palati più raffinati un tocco internazionale



Dal sushi al baccalà, dalle spezie dell'est del mondo ai migliori vini della città, il ristorante Al Cristo è in grado di stupire ed accontentare i palati più diversi e fantasiosi. E per i buongustai che, davanti alla porta d'entrata, intimiditi da tanta perfezione, passano oltre, ecco la proposta del Pintxos Bistrot: cucina in miniatura con tutta la cura e l'unicità degli ingredienti offerti dal ristorante, quasi una scuola di educazione al gusto.

Luca Famiglietti, classe 1968, veronese, ci racconta la storia del locale, che parte da molto lontano, addirittura da una città del Vietnam dal fascino tutto particolare.

## Da dove parte la sua avventura?

Direi che l'origine di tutto il mio percorso si trova nella voglia di conoscere il mondo, di andare oltre. Da questa passione è nata la decisione di frequentare il liceo linguistico, scelta che ha segnato la mia vita. Studiando inglese, francese e tedesco ho cominciato ben presto a viaggiare per imparare realmente a parlare queste lingue. Dopo il liceo, ho lavorato in Dogana fino al '92 presso uno

spedizioniere, poi la mia fidanzata, nonché socia, Titti, che studiava Lingue Orientali a Venezia, ha deciso di andare nel sud della Cina e io l'ho seguita. Da lì, dopo un peregrinare avventuroso su e giù per l'estremo Oriente a cavallo di una moto, il 31 dicembre del 1995 siamo approdati in Vietnam. La sera stessa del nostro arrivo ad Hanoi abbiamo conosciuto il fratello del proprietario del ristorante in cui stavamo cenando. Quando due giorni dopo siamo andati a ringraziarlo per la compagnia, gli ho parlato della mia esperienza professionale e lui mi ha proposto di iniziare a importare vino in Vietnam e di aprire un bar o un ristorante in società. La fortuna aiuta gli audaci, dicono.

### Come si trovava in Vietnam?

Hanoi, pur essendo una capitale internazionale, non presentava le problematiche di altre grosse metropoli asiatiche. Era ed è una bellissima città, ricca di charme, verde, con un clima temperato, che mantiene una propria identità e di notte si ferma. Il bagaglio linguistico è stato fondamentale, perché mi ha permesso di comunicare. Se non fosse stato così, difficilmente sarei rimasto. Dopo quell'incontro, siamo tornati in Cina perché Titti doveva finire il corso di cinese; nel frattempo il nostro socio ha trovato un locale e il 5 luglio 1996 abbiamo aperto un ristorante nella via centrale di Hanoi.

### Che tipo di ristorante era?

Proponevamo cucina italiana e alcuni piatti della tradizione veneta, come il risotto all'Amarone.

A Verona esistevano molti locali con nomi di animali e in



Cina è abitudine organizzare combattimenti tra grilli, che sono considerati dei portafortuna; così abbiamo chiamato il locale "Osteria Il Grillo". Abbiamo poi iniziato ad importare vino e aperto un bar, "Il Padrino".

La cucina italiana era accolta molto bene. Hanoi ospita una cinquantina di ambasciate, c'erano moltissimi diplomatici che frequentavano volentieri il nostro locale. Avevamo clienti anche tra i vietnamiti più facoltosi, tenendo presente che il nostro era un ristorante di un certo livello. Nel 2000 siamo tornati in Italia con l'idea di continuare nella ristorazione.

### Quindi arrivati in Italia avete cercato un luogo ideale per il vostro ristorante...

E abbiamo trovato Il Cristo. La riapertura è stata difficile, ma ce l'abbiamo fatta. Inizial-





mente utilizzavamo solo la parte originale, il plateatico e le due sale, una sopra e una sotto, con la cantinetta. Quest'anno abbiamo aperto una nuova zona, il Pintxos Bistrot, dedicata a un modo di mangiare più dinamico e moderno, la cucina in miniatura.

### **Qual è l'offerta del ristorante Al Cristo?**

Cucina di alto livello, ma soprattutto materie prime estremamente selezionate e uniche, alle quali dedichiamo importanti spazi informativi sulla provenienza e la storia, un aspetto spesso trascurato a cui noi teniamo molto.

Utilizziamo gli acquari per astici, aragoste e ostriche, garantendo una perenne freschezza, selezioniamo in modo accurato tutte le materie prime, come la carne piemontese di vitella delle Langhe, salumi spagnoli, caviale, al quale è dedicata un'intera pagina del menù.

Amiamo lavorare sull'unione tra spezie e materie prime internazionali, che sperimentiamo durante i nostri viaggi, ed elementi della tradizione reinterpretati in modo molto personale. Il baccalà, per esem-

pio, viene proposto crudo o cotto in infusione.

Proponiamo anche il sushi, con ingredienti rigorosamente giapponesi. Abbiamo imparato a cucinarlo in Vietnam dai cuochi di un importante hotel giapponese che si trovava vicino al nostro ristorante.

### **Perché avete scelto di affiancare al ristorante il bistrot?**

Il bistrot completa l'offerta gastronomica in modo più snello. La proposta è una cucina in miniatura, con porzioni ridotte, ma con la stessa qualità e presentazione del ristorante, meno impegnativa, ma con una fortissima identità.

I pintxos sono saporiti bocconi di origine basca serviti su una fetta di pane infilati appunto in un pintxo, uno stuzzicadenti. In origine si offrivano ai visitatori delle fabbriche di sidro quando vi si recavano per la compra annuale. Oggi è diventata una creazione culinaria detta "cucina in miniatura" che prevede l'utilizzo di piatti veri e propri.

Quando un cliente entra, lo invitiamo a prendersi un minuto per dare un'occhiata al menù, dove sono riportate varie in-





formazioni sulla proposta e i suoi elementi.

**Quest'anno avete vinto un importante premio per la quantità e la qualità dei vini in cantina...**

Si tratta del Best of Award fo Excellence, che ci avevano riconosciuto anche nel 2006. È un premio suddiviso in tre livelli: l'Award, il Best Award e il Grand Award. Sono ventidue le realtà italiane premiate: quattordici hanno l'Award, cinque il Best e tre il Grand.

Teniamo in particolare alla nostra lista Krug, unica in Italia per la sua ricercatezza; si tratta di vini che abbiamo iniziato a collezionare già in Vietnam. Nella saletta della cantina è presente anche un tavolo Krug. Tutti i nostri vini sono serviti su bicchieri Riedel di cui siamo affezionati sostenitori. Curiamo in modo estremo i particolari.

**Che tipo di clientela avete?**

Inizialmente il nostro è stato etichettato come un locale caro; è invece costoso, e il costo deriva dalla scelta delle materie prime. Ora abbiamo clienti affezionati che vengono a cena più volte durante la settimana, alternando ristorante e bistrot! Questo significa che, nel tempo, la filosofia del nostro locale è stata capita. Il merito è stato anche del nostro sforzo informativo, del nostro differenziare la proposta tra ristorante e bistrot, tra clienti privati e aziende, con menù a budget. Ci siamo dati da fare e non abbiamo dato nulla per scontato.

**Come vedi il punto di arrivo?**

Non c'è un vero punto di arrivo, non si arriva mai, però ora possiamo dire di avere una proposta che soddisfa pienamente sia noi che i clienti. L'aver ampliato il locale ci dà inoltre la possibilità di aprire le nostre porte anche a gruppi più numerosi senza alcun problema. Amiamo quello che facciamo e vogliamo an-

che divertirci, senza dover obbligatoriamente seguire certi schemi di comportamento o sentirci obbligati a muoverci in un certo modo perché siamo un ristorante di alto livello. La gente qui sta bene e continua a venire per questo. Noi poi siamo sempre disponibili per il cliente affamato, anche a mezzanotte!

**Nuovi progetti per il futuro?**

Era nata l'idea di aprire una nuova sede del Cristo all'estero, ma abbiamo preferito concentrarci qui. Ne guadagna la qualità della vita. In questo modo abbiamo la possibilità di viaggiare, cercare prodotti sempre più ricercati, visitare fiere e incontrare persone, contando sul costante e fondamentale sostegno della famiglia. Quando eravamo in Vietnam la nostra attenzione era sempre rivolta a casa, con il timore che accadesse qualcosa di negativo mentre noi eravamo così lontani. Ora siamo io, mia mamma, mia sorella e la mia fidanzata: la nostra forza è questa.



**Ristorante Al Cristo**

Piazzetta Pescheria, 6 - Verona  
Tel. 045 594287 - Fax 045 8002010  
www.ristorantealcristo.it  
info@ristorantealcristo.it