

POSTE ITALIANE spa - SPED. IN A.B. (CONV. IN L. 3/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB - Milano - New Business Media SpA (P.I. 02929841015) - mensile - ISSN 0035-6621 - www.ristoranti.it

Ristoranti

IMPRESE DEL GUSTO



ANTICIPARE I TEMPI

Succede da Èvviva a Riccione: bar-caffetteria, bistro, orto e foresteria per giovani chef. Un nuovo concept voluto da Andrea Muccioli e Franco Aliberti

protagonisti
LA BUONA ITALIA A SYDNEY

La storia di Giovanni Pili, imprenditore e presidente del Cira, Council of Italian Restaurants in Australia
PAG. 18



tendenze
LE MINI TAVOLE MADE IN USA

Superfici di vendita ridotte all'osso e menu corti. Da New York la nuova moda dei ristoranti extra small
PAG. 36

attrezzature
LA PASTA È SERVITA

La dotazione necessaria per attrezzare la zona di preparazione dei primi piatti e i consigli dell'esperto
PAG. 48

COME FARE
Guida agli acquisti
DA PAG. 71

*Pancia e collo d'agnello,
limone e fregola sarda. È
un piatto del ristorante
Pilu at Freshwater a
Sydney in Australia.
Alla sua guida c'è lo chef
Giovanni Pilu*



Imprese di un sardo in Australia

CARRIERA

GIOVANNI PILU

43 anni, sardo di Sozza (Ss) arriva in Australia da turista la prima volta nel 1992. Fino ad allora aveva lavorato al Baccus di Olbia e all'hotel Baia in Costa Smeralda e per 14 anni al Bar del Porto di Olbia. Insieme a Marilena, la moglie australiana, nel 1997 apre il suo primo ristorante, il Calaluna, nella zona d'Albora Marina, a Sydney, proponendo una cucina sarda moderna e alleggerita, fatta con materie prime di qualità e tecniche di cottura e moderne, anche sottovuoto e pacojet. Nel 2004 apre Pilu at Freshwater, diventando in breve uno dei nostri chef più apprezzati in terra australiana. Pilu è anche un appassionato ciclista.



Ambasciatore della cucina sarda a Sidney, Giovanni Pilu rinverdisce in chiave light e fusion i piatti della tradizione. E il porceddu? Australiano

TESTI E FOTO DI MASSIMILIANO RELLA

Cucina sarda e porceddu australiano, due mondi agli antipodi si incontrano e ne nasce un modello di successo che rende onore alla creatività italiana. I protagonisti sono il Pilu at Freshwater, ristorante sardo alla moda di Sydney, e lo chef Giovanni Pilu, 43 anni, brillante imprenditore del gusto nonché presidente del Cira, il Council of Italian Restaurant of Australia. La visita sul campo di Ristoranti - Imprese del Gusto fa un certo effetto e Pilu, ben contento, ci spalanca le porte del suo locale, una casa coloniale in legno per anni usata come bar e sala da tè; la bella veranda è affacciata sulla baia di Freshwater, location frequentata da surfisti che si trova alla "periferia" della metropoli australiana. Lasciata Sozza (Ss) nel 1992,

dopo varie esperienze lavorative, nel 2004 lo chef decide di aprire il Pilu at Freshwater diventando in breve uno degli ambasciatori più apprezzati in terra australiana della sua Sardegna ed "esportando" una cucina di qualità, light e nutrizionalmente bilanciata.

Materie prime australiane

Dicevamo, una cucina autentica e regionale nonostante l'uso - inevitabile - di qualche materia prima d'ispirazione sarda ma prodotta localmente, in particolare la carne. Al successo del ristorante hanno contribuito la promozione che il Cira fa per tutti i ristoranti associati, le frequenti serate gastronomiche a tema (anche sulla birra italiana) e naturalmente una grande carta dei vini che è stata più volte premiata dalle guide e dalla stampa australiana. La lista

COME FARE BUSINESS

ATTIVITÀ ALL'ESTERO

Aprire o gestire un'attività di somministrazione in un Paese estero non è un affare semplice. Richiede impegno, conoscenza del mercato, risorse economiche e, anche, una buona dose di coraggio. L'esperienza di Giovanni Pilu è, in questo senso, emblematica. La marcia di avvicinamento di Pilu al suo ristorante di Sidney è, come si legge nella bio a lato, stata lunga e laboriosa.

FORNITORI E FORNITORI

La cucina di Pilu si basa giocoforza anche su materie prime e prodotti di origine australiana. E, come rivela lo chef, spesso si è ritrovato fra le mani prodotti con una qualità compatibile con quelli originali di produzione italiana. Ovviamente si tratta di un risultato frutto di un attento e, spesso, faticoso lavoro di ricerca e selezione delle fonti di approvvigionamento. Un passaggio obbligato per qualsiasi attività di somministrazione.

VINI, UNA SELEZIONE SMART

La carta del Pilu at Freshwater è un bel modello in quanto propone al cliente un'estrema varietà di opzioni: dalle 600 etichette, che includono fra gli altri vini sardi (una sessantina) e vini australiani, alle mezze bottiglie fino a una ricca selezione di proposte al calice (una trentina). Complementare a quella dei vini, anche una carta di birre artigianali. Artefice di questa ottimo mix la sommelier Lara Caraturo.



Riunione mattutina con tutto lo staff di sala al Pilu at Freshwater a Sydney. In primo piano lo chef Giovanni Pilu che legge le consegne. L'auto dello chef, con targa personalizzata parcheggiata, davanti al Pilu at Freshwater. Il locale ha una capienza di 110 coperti

A GUARDIA DEL MADE IN ITALY



Giovanni Pilu è il presidente del Cira, il Council of Italian Restaurant of Australia, associazione nata 10 anni fa che oggi riunisce 110 tra ristoranti, pizzerie, bar e gelaterie autenticamente

italiani. «All'inizio eravamo in 5-6 e ci riunivamo la sera dopo il lavoro - ricorda Pilu -. Volevamo combattere il fenomeno del falso italiano che allora si manifestava verso alcuni piatti simbolo, per fare un esempio la carbonara con il chorizo spagnolo». Al Cira si fanno riunioni ogni 4-6 settimane a rotazione nei vari ristoranti. L'associazione gestisce la sede di Casa Barilla, nel quartiere di Annandale, usata per lezioni di cucina. www.cira.com.au

comprende 600 etichette, di cui un'ottantina sarde. Aprire un ristorante in Australia, racconta Pilu, non fa diventare ricchi facilmente perché i costi del lavoro sono alti e tutti pagano le tasse. Per farsi un'idea, un cameriere percepisce tra i 20 e i 30 dollari australiani l'ora (13/20 euro) e uno chef tra i 90 e i 200mila dollari australiani l'anno (60/135mila euro). Il conto medio, vini e

In Australia il costo del lavoro è elevato e le tasse si pagano

esclusi, si aggira sugli 85 dollari australiani (57 euro) per 3 portate, vini esclusi. I 110 coperti sono serviti da una squadra di 27 persone tra sala e cucina. E solo in 10 sono italiani, compresi Giovanni Pilu e l'executive chef Matteo Zamboni, gli altri sono di nazionalità australiana, giapponese e malese. Al Pilu la materia prima è 100% italiana soltanto per alcune produzioni, ad esempio pasta fregula, vini (non tutti), pe-

corino sardo e qualche piccola specialità. Il resto è d'origine locale, fatto però alla "nostra maniera". Ad esempio, il porceddu arriva settimanalmente da un pastore australiano, che lo alleva allo stato brado a un'ora da Sydney nel Melanda Park. Un altro allevatore rifornisce il locale di anatre, pollame e conigli. L'agnello di stagione arriva invece da un pastore, amico da anni, che lavora nell'area di Orange, a 5 ore da Sydney. «Le materie prime locali, soprattutto carni e verdure, sono di grande qualità - sottolinea lo chef - così andiamo a cercare produzioni mirate, a volte fatte solo per noi, e riusciamo a bypassare ostacoli logistici o economici che ci impedirebbero di fare una vera cucina italiana, nel nostro caso sarda». Pilu utilizza in cucina tecniche di cottura tradizionali e moderne, dal sottovuoto al forno. Ad esempio il porceddu è cotto a fuoco lento per ore, servito con salsicce di maialini al latte, pinzimonio, verdure di stagione e patate. Tra i dolci, fatti in casa, si trovano le Seadas ripiene di ricotta con miele di castagno e specialità come la granita di Limoncello. Leccornie e elisir che tanto piacciono anche ai surfisti di Freshwater. O