

L'Alimentare & La Cricca

Ingredienti:

2 realtà dell'enogastronomia locale

6 professionisti

2 voci Enrico e Luca C.

1000 gr di passione

1000 gr di entusiasmo

sale e pepe q.b.

*Versa tutti gli ingredienti in una ciotola,
amalgamali fino ad ottenere un composto liscio,
spassoso e divertente.*

*Informa qualche minuto a 180° e otterrai
una spassosa Intervista Doppia.*

*Servire la lettura accompagnati dai crostini de L'Alimentare
e da un calice di bianco firmato La Cricca*

Nome?

L'Alimentare: L'Alimentare.

La Cricca: La Cricca.

Attività?

L'Alimentare: Gastronomia e ristorazione...finché si poteva.

La Cricca: Vino, anche se ci piace dire "non il solito vino".

Anno di nascita?

L'Alimentare: 2016.

La Cricca: 2014 con The Winefathers, un progetto innovativo che consentiva ad appassionati di tutto il mondo di diventare parenti di vignaioli artigianali italiani. Poi dal 2016 abbiamo lanciato i nostri vini con l'etichetta La Cricca.

L'Alimentare/La Cricca al tempo della quarantena: cosa è cambiato?

L'Alimentare: Abbiamo smesso di servire pranzi e cene da noi, ma abbiamo continuato a portarli a casa della gente, o a lavoro. E abbiamo iniziato a consegnare anche la spesa a domicilio, con un progetto bellissimo che lega altre realtà del nostro settore, dalla frutta e verdura fresche al caffè.

La Cricca: Dal punto di vista del business è cambiato moltissimo. I ristoranti hanno chiuso e noi abbiamo scelto di bloccare in ogni caso tutte le spedizioni, prima ancora che ciò fosse obbligatorio: abbiamo reputato che la cosa più importante fosse la salvaguardia della salute nostra, delle nostre famiglie e di tutte le persone con cui saremmo venuti in contatto. Allo stesso tempo è però anche un periodo di riflessioni: su come ripartire e come continuare a reinventarci, come nel nostro piccolo abbiamo provato a fare sin dagli inizi. Ah un'ultima cosa: è stato anche un periodo di grandi soddisfazioni. Vedere sui social tante persone che in questa quarantena si "consolavano" grazie ai nostri vini... beh è stata una sensazione impagabile.

Come hai conosciuto La Cricca/L'Alimentare?

L'Alimentare: Un nostro ex dipendente ci ha chiamati dicendo di aver bevuto un grande Pinot Bianco friulano. È stato bello per due cose: aver scoperto un nuovo vino (ottimo tra l'altro) e aver visto come lavorando assieme si creano legami che continuano anche quando ci si saluta.

La Cricca: Come in ogni storia d'amore qualcuno deve fare il primo passo, e in questo caso sono stati loro, Enrico in particolare. Aveva sentito parlare di noi e ci voleva conoscere. Dal canto nostro eravamo attratti dall'Alimentare, ogni volta che ci passavamo davanti davamo una sbirciata, ma forse eravamo ancora troppo timidi per dichiararci.

Cosa ti ha fatto scegliere La Cricca/L'Alimentare?

L'Alimentare: La qualità e le persone; difficilmente riusciamo a rinunciare a una delle due cose, che quasi sempre in effetti vanno a braccetto. Ma se incontriamo qualcuno che non ci garba facciamo proprio fatica a proporre i suoi prodotti...e invece stavolta i vini de La Cricca li spingiamo a più non posso.

La Cricca: L'ho giudicato da subito un concept molto contemporaneo, da capitale europea, e quindi ho pensato che ci volesse un gran coraggio per proporlo in centro a Udine. Ecco, questo fatto mi ha attratto fin dall'inizio.

Cosa ti è rimasto impresso della prima volta che hai assaggiato i vini La Cricca/che hai mangiato all'Alimentare?

L'Alimentare: La curiosità di provarne altri...e poi mi son chiesto quando si decideranno a fare un rosso.

La Cricca: Mi ricordo benissimo il crostino con il baccalà mantecato. Sono un assoluto estimatore della materia, e devo dire che l'ho chiesto e richiesto molte altre volte!

3 aggettivi per descrivere i vini della Cricca/L'Alimentare?

L'Alimentare: Territoriali, autentici, equilibrati (anche nel rapporto qualità / prezzo)

La Cricca: Innovativo, eccellente, stuzzicante.

1 pregio e 1 difetto per descrivere La Cricca/L'Alimentare?

L'Alimentare: Un pregio è l'apertura mentale e la disponibilità al confronto; il difetto che ancora non hanno lanciato questo benedetto vino rosso.

La Cricca: Beh, finora ho raccontato un sacco di cose belle, forse se dovessi sintetizzare tutto in un unico pregio direi la cura smisurata per i dettagli. Un difetto? Mi metti in difficoltà. Cosa hanno detto loro di noi?

Ti diciamo il vino/un piatto, abbinati vs. piatto/vino:

L'Alimentare: Busart: Asparagi gratinati.

Friulano: Crostino con burro salato e acciughe.

Pinot Bianco: Rombo alla brace.

La Cricca: Grissino XL con San Daniele D.O.P. : Friulano.

Linguine Ma'Kaira con sarde e finocchietto: Busart.

Baccalà mantecato con la polenta tostata a grana grossa: Pinot Bianco.

Se le Polpette/Busart fossero/fosse una canzone quale sarebbe?

L'Alimentare: Suspicious Minds di Elvis Presley.

La Cricca: Mi è sempre piaciuto pensare al Busart come a una sinfonia: ne percepisci l'armonia ma anche la grande esplosione dei singoli profumi e aromi.

Chef /Vignaioli si nasce o si diventa?

L'Alimentare: Non ve lo so dire...qui non siamo chef! Comunque credo che quelli veri lo diventano, con il duro lavoro e non appiccicandosi addosso una definizione. Noi per ora siamo dei cuochi che cercano di mettere passione e professionalità in quello che fanno, ogni giorno.

La Cricca: Nel nostro caso sicuramente si diventa. Noi non veniamo dal mondo del vino, ma siamo entrati in punta di piedi partendo da una grande passione e dall'aver conosciuto tanti piccoli vignaioli in tutta Italia. Una volta che ti ci avvicini, è un mondo che ti rapisce totalmente. Almeno per noi è stato così!

Quando prepari un menù/Vino a cosa ti ispiri?

L'Alimentare: Alla natura e alla stagione, senza dubbi: guidano tutto loro!

La Cricca: Per noi è un lavoro di squadra. Siamo in quattro: io, Luca L., Paolo e Giacomo, che è il nostro enologo. Ogni vino ha una sua storia. Certe volte c'è un'idea ben precisa, come nel caso del Friulano, che volevamo fosse più possibile come quello della tradizione, che bevevano i nostri nonni quando la domenica andavamo a casa loro (...e ci scappava sempre un gocchetto di nascosto anche per noi bambini!). Altre volte ci facciamo guidare dall'istinto, come nel caso del Pinot Bianco. Quando siamo partiti avevamo talmente poca uva di Pinot che non saremmo riusciti a riempire un serbatoio di

acciaio, e allora ci siamo chiesti: perché non proviamo a utilizzare una piccola botte? E così è nato il nostro Pinot Bianco barricato, un prodotto fortemente riconoscibile.

Se la Quarantena fosse un piatto/un vino, che piatto sarebbe?

L'Alimentare: Mah dipende come vogliamo vederla...può essere un petto di pollo se la pensiamo come un momento noioso, o un timballo di riso per tutte le sorprese che in realtà ci può riservare.

La Cricca: Direi un vino da meditazione, da sorseggiare con calma, in silenzio, con un libro aperto tra le mani. Un vino dai sapori e profumi molto intensi in grado di aiutarci a guardarci dentro.

Come state affrontando questo periodo?

L'Alimentare: Rimboccandoci le maniche, adattandoci e cercando, nel nostro piccolo, di dare una mano a chi è un po' in difficoltà, anche solo portando un piatto buono a casa per regalare un momento di gioia.

La Cricca: Innanzitutto con grande rispetto per chi è in prima linea, e per chi sta soffrendo per questa pandemia. Ma allo stesso tempo con tanta voglia di ripartire, ma non come prima, in modo diverso, valorizzando ancora di più quelli che pensiamo siano i nostri valori.

Qual è la prima cosa che farete appena tutto sarà finito?

L'Alimentare: Una festa, ma grande! E vogliamo La Cricca con noi.

La Cricca: Un'idea ce l'abbiamo, l'abbiamo avuta ancora all'inizio del lockdown, ma non possiamo svelarla. Sarà un piccolissimo contributo per i nostri ristoratori...

Cosa pensate vi lascerà questa esperienza?

L'Alimentare: Maggiori consapevolezza e la capacità di attribuire il giusto valore a rapporti e cose in generale, spesso ci dimentichiamo di farlo.

La Cricca: Una bella dose di umiltà: abbiamo riscoperto quanto siamo fragili, noi e i nostri business.

Come cambierà il vostro modo di lavorare e/o di agire in futuro?

L'Alimentare: Oggi ti dico...chi lo sa! Dobbiamo vivere anche un po' alla giornata e capire come si evolverà la situazione. Probabilmente dovremo essere più bravi e più "flessibili" andando incontro ai desideri delle persone. Di sicuro le nostre linee guida non cambieranno e continueremo a lavorare con la voglia di offrire un servizio di qualità, dalle materie prime che usiamo ai rapporti con i nostri clienti.

La Cricca: Dovremo rafforzare ancora di più il nostro approccio: avanzare per piccoli passi, prestando sempre la massima attenzione alla sostenibilità di quel che facciamo. Avere quindi la massima cura per noi stessi, per gli altri, per l'ambiente. Poi magari alcuni canali si rafforzeranno rispetto ad altri, pensiamo all'on-line ad esempio, ma non sarà quello a fare la differenza: anche dietro a un acquisto su internet c'è una persona in carne e ossa ed è lì che farai sempre la differenza.

Pensa ai tuoi clienti, alle difficoltà di questo periodo. Cosa vorresti dire loro?

L'Alimentare: Che dobbiamo sforzarci di essere ottimisti e che dipenderà da tutti, con impegno e determinazione, risollevarci. E chissà che il futuro non ci riservi delle sorprese bellissime!

La Cricca: Che dovremo stringere tutti i denti e venirci un po' incontro. E che noi una buona bottiglia di vino la metteremo sempre volentieri, che sicuramente aiuta!

C'è un progetto che ti sta a cuore di cui vuoi parlarci?

L'Alimentare: Sì e ci stavamo lavorando proprio le settimane prima del lockdown: un servizio di cucina espressa a domicilio. Studiare con un cliente un menù e andare a cucinarlo e servirlo direttamente a casa loro. Perché è bello mangiare bene a casa come in un ristorante. Per ora lo facciamo fare portando la nostra gastronomia fresca e stagionale, ma un domani chissà, chi vorrà ci potrà avere a casa per un servizio unico ed esclusivo.

La Cricca: Sì, è il progetto da cui siamo partiti. È possibile per tutti, andando sul nostro sito vinilacricca.it, diventare nostri parenti. In cambio avrete la possibilità di entrare realmente a far parte della nostra famiglia, visitando la cantina e le vigne, partecipando a degustazioni insieme a noi, e perché no, ad attività in campagna. Abbiamo sempre inteso così il vino: come una grande occasione per creare relazioni. Ci piace dire che conosciamo uno ad uno i nostri clienti, ed è davvero così. Questo è il progetto a cui teniamo di più. Perché l'on-line sarà importante, ma nessuno potrà mai toglierci il calore del raccontarsi la vita attorno a un tavolo, con un bicchiere di vino nel mezzo.