

INTERVISTA A ALESSANDRO PIPERO

Face to face con Chiara Soldati e Alessandro Pipero, proprietario di Pipero una stella Michelin.

D: La tua azienda è profondamente legata al tuo volto, alla tua persona. Avverti questa identificazione e, per te, cosa significa essere un brand?

Chiara: Essendo La Scolca un'azienda familiare con radici che risalgono a 105 anni fa, ogni generazione ha scritto un nuovo capitolo di questo lungo percorso. Sicuramente, essere il volto de La Scolca è una grande responsabilità ma anche il modo migliore per comunicare la storicità, il territorio e tutti i valori che costituiscono l'identità della famiglia Soldati.

D: Il tuo ristorante è profondamente legato al tuo volto, alla tua persona. Avverti questa identificazione e, per te, cosa significa essere un brand?

Alessandro: Mettere il mio nome al mio ristorante è una scelta che ha di certo un grande valore. Quasi sempre una forza, a volte un punto debole perché naturalmente aumenta la responsabilità verso l'esperienza offerta al cliente ma, al contempo, contribuisce al continuo miglioramento di se stessi.

D: Nel mondo del vino sei stata un pioniere sotto molti fronti. Un merito che ti riconosci?

Chiara: Lungimiranza. Questa la parte integrante del DNA della mia famiglia, a partire da quando si decise di investire nei vini bianchi in una regione nota principalmente per i vini rossi, individuando il gran potenziale d'invecchiamento del Cortese. Una scelta ante litteram che ha anticipato il trend del metodo classico in purezza nel nostro territorio e che nasce dal desiderio di osare partendo da una grande conoscenza del territorio. Un approccio visionario che oggi porto avanti, spesso anticipando i tempi, partendo da una profonda analisi degli scenari macroeconomici, commerciali e tecnologici e che, ogni giorno, mi permette di aprire orizzonti sempre nuovi.



D: Nel settore della ristorazione sei stato un pioniere sotto molti fronti. Un merito che ti riconosci?

Alessandro: Forse il mio più grande merito è di aver avuto la caparbia di crearmi un personaggio fedele ogni giorno, al ristorante quanto fuori. Il mio percorso nella ristorazione è iniziato dal basso, come quello di tanti altri: dopo la scuola alberghiera, ho conseguito stage in diversi ristoranti e da lì non ho mai mollato rimanendo fedele a me stesso e al mio amore incondizionato per la cucina.

D: Cosa invidi di Chiara degli esordi? E se adesso potessi dare un consiglio a quella ragazza che muove i suoi primi passi nel settore, quale sarebbe?



Chiara: Il mio percorso professionale mi ha portato a dover affrontare grandi sfide con impegno e coraggio, ma l'animo dell'inizio è quello che mi ha sempre accompagnato e che oggi rimane in me. Lo sguardo curioso e la caparbia sono rimaste anche oggi e mi permettono di non fermarmi ai risultati ma guardare sempre oltre. Nel complesso rifarei tutto senza rimorsi e senza rimpianti.

D: Cosa invidi di Alessandro degli esordi? E se adesso potessi dare un consiglio a quel ragazzo che muove i suoi primi passi nel settore, quale sarebbe?

Alessandro: Non rimpiango niente e rifarei tutto, nonostante rimanga un po' la nostalgia della spensieratezza degli anni d'oro. Se dovessi dare un consiglio al me del passato forse sarebbe quello di avere un po' più di testa ma si sa, ogni età ha la sua bellezza e i suoi punti deboli.

D: Come immagini il mondo del vino tra 10 anni? E, secondo te, quali saranno gli elementi che lo caratterizzeranno?

Chiara: Il mondo del vino sta vivendo un momento di grande cambiamento. Immagino e auspico uno scenario di maggiore consapevolezza con al centro la cultura del bere e il consumo responsabile, in cui venga premiato il merito, la qualità e lo spirito di innovazione.

D: Come immagini la ristorazione tra 10 anni? E, secondo te, quali saranno gli elementi che la caratterizzeranno?

Alessandro: La base della ristorazione per me è e rimarrà sempre l'accoglienza e la qualità, tanto in sala quanto in cucina. A vincere sarà sempre la risorsa umana, forse questo il *quid plus* per il successo nella ristorazione del futuro.

D: Tu e Alessandro vi conoscete e vi stimate. Quali sono secondo te le principali qualità di Alessandro e della sua attività?

Chiara: Alessandro è un grandissimo interprete, coraggioso e anticonvenzionale, capace di creare un sogno attraverso i suoi piatti. Stimolo la grande capacità di non aver paura di innovare e soprattutto la grande empatia che crea intorno a sé. Il nostro mondo non è fatto solo di tecnica, ma l'elemento distintivo sono le persone che, come abili registi, dirigono un film fatto di emozioni. È questo a rendere indimenticabile un piatto e un vino, creando un'esperienza unica che trasforma il momento in un ricordo speciale.

D: Tu e Chiara vi conoscete e vi stimate. Quali sono, secondo te, le principali qualità di Chiara e dei suoi vini?

Alessandro: Di Chiara ammiro la sua tenacia nel dimostrare di essere all'altezza del suo cognome. Non si è mai accontentata di far parte di una delle più grandi famiglie del vino italiane ma ha costruito il suo percorso partendo dai suoi valori. Inoltre mi colpisce ogni volta la sua caparbia nel dimostrare, con gentilezza ed eleganza, che essere donna non è e non deve essere un limite tanto nel settore enologico, quanto nell'imprenditoria e in tutte le sfere della società. E mi piace anche il modo che ha di gestire il suo aspetto estetico, non utilizzando la bellezza come arma ma rendendola semplicemente una parte integrante del suo essere Chiar Soldati. Riguardo i suoi vini apprezzo l'identità: in una terra di rossi ha scelto il bianco, se non questa quale definizione di coraggio e carattere?

