

Un angolo di filosofia slow a San Diego

scritto da Agnese Ceschi | 4 Aprile 2017



Nati e cresciuti a Cosenza, i fratelli Dario e Pietro Gallo si sono trasferiti a San Diego nel 2013 per aprire un autentico e contemporaneo ristorante italiano che proponesse sapori genuini e un menù che strizza l'occhio alla salute, perché cibo e vini vengono scelti tra quelli di piccoli produttori Slow Food e Slow Wine.

Loro sono tra i tanti connazionali che oltreoceano hanno deciso di portare il Made in Italy food & wine sulle tavole degli americani, cavalcando l'onda del successo dell'Italian style nel mondo.

Così hanno avviato una collaborazione con il ristoratore Flavio Piromallo, con una lunga esperienza nella ristorazione della città californiana, e nel 2015 è nato il concept Civico 1845. Un ristorante nel cuore di Little Italy a San Diego. Abbiamo intervistato Dario Gallo, proprietario e general manager di Civico 1845.

Come è composta la vostra wine list?

Anche la nostra wine list è coerente con la nostra scelta: prodotti italiani. Il 90% dei vini infatti provengono dal Bel Paese, il restante esiguo 10% è rappresentato da vini californiani e del "resto del mondo".

Chi sceglie i vini?

Io scelgo personalmente i vini. Essendo Civico 1845 un ristorante caratterizzato dalla cucina calabrese (la nostra regione) e campana (regione dello Chef) cerco di scegliere la maggior parte dei vini italiani provenienti dalla Calabria, Campania e sud Italia. Riusciamo comunque in generale a coprire tutto il resto del territorio Italiano.

Con che criterio vengono scelti?

Come per il cibo anche i vini vengono scelti tra i piccoli produttori Slow Wine riuscendo quindi ad avere dei prodotti di qualità e nicchia, differenziandoci dal resto dei ristoranti Italiani.

Che rapporto c'è con il menù?

Così come i vini sono slow wine, il nostro menu è concepito come lo realizzerebbe una mamma o nonna italiana, con ingredienti di stagione e coltivati localmente.

Crediamo nelle cose fatte alla vecchia maniera, anche se questo significa preparare la pasta e il pane da zero o cuocere il pomodoro per tre ore per ottenere il sapore giusto. Ciò non ci impedisce di strizzare l'occhio anche alle esigenze di clienti che vogliono piatti vegani o gluten-free.

Avete un Wine director?

Abbiamo un wine specialist che ci aiuta nella scoperta di nuovi vini ed il rapporto con i fornitori. Ogni anno partecipa alle fiere mondiali più importanti al mondo al fine di importare sempre qualcosa di nuovo.

Come vengono proposti i vini a tavola?

Essendo un ristorante "casual dining" non abbiamo una figura

di sommelier in sala. Solitamente ogni cameriere consiglia i vini. I nostri camerieri vengono formati nel momento dell'assunzione.

Che relazione hanno i clienti con il vino italiano?

Il pubblico americano ha delle preferenze molto standardizzate per quanto riguarda il vino. I big sellers rimangono ancora i Cabernet Sauvignon, Chianti e Pinot grigio, ma qui a Civico 1845 abbiamo una buona risposta su tutti i vini presenti in lista perché cerchiamo sempre di stimolare i clienti con le novità proventi dall'Italia. Non è stato facile, ma ad oggi questo aspetto ci caratterizza ancora di più come ristorante autentico.