PRESS KIT
Ristorante Oro Nero | Lago di Sauris

Ultimo aggiornamento Luglio 2024

Oro Nero è un ristorante realizzato in una teca di vetro incastonato nella quiete di una natura incontaminata a Sauris, uno dei borghi rurali più alto del Friuli, e che gode dell'incantevole vista delle montagne che si specchiano nel lago di uno dei 32 World Best Tourism Village UNWTO.

Andrea Pilo (1991) e Barbara Antonini (1989), rispettivamente marito e moglie, si dividono tra cucina e sala dando vita ad un ristorante dalla filosofia moderno-contemporanea ma fortemente legato ai sapori tradizionali della cucina italiana.

L'amore per i sapori semplici, la forte propensione al ricordo e la costante passione per l'innovazione sono quindi le caratteristiche della cucina di Andrea Pilo.

Lo Chef parte dalla materia prima che sceglie con cura e unisce alla costante ricerca di tecniche innovative e abbinamenti equilibrati in ricette che stimolano il palato riportando gli ospiti indietro nella loro memoria gustativa attraverso sapori originali e genuini.

Quello che spesso emerge è l'estrema cura dei dettagli, in sala come in cucina, dove comanda un enorme rispetto per la materia prima che viene elaborata ma mai esasperata.

L'utilizzo delle materie prime a chilometro zero come il prosciutto Wolf di Sauris, i formaggi ed il burro di Malga, le erbe raccolte a mano ed i frutti rossi delle vicine frazioni unito ad una forte propensione al ricordo e a un estro creativo ed innovativo sono le componenti che si equilibrano perfettamente nello stile di cucina di Andrea, che crea i suoi piatti lasciando protagonista il sapore e la soddisfazione del palato con quel pizzico di divertimento che rispecchia il carattere dello Chef e coinvolge l'ospite.

Coordinate dalla Maître Barbara, le figure di sala fanno della cura, della gentilezza e della discrezione un vero e proprio fondamento del servizio.

I piatti vengono serviti e presentati con grande rispetto e amore, per trasmettere agli ospiti la passione che muove il personale di cucina, ma senza mai eccedere scadendo nella teatralità o nell'esagerazione per far sì che gli ospiti restino sempre i veri protagonisti della loro esperienza.

Il menù degustazione "Sentieri", 6 portate alla cieca, passa attraverso i migliori piatti del menù e permette agli ospiti di vivere un'esperienza gustativa divertente, completa ed equilibrata, meglio ancora se accompagnata dall'abbinamento vini proposto dalla Maitre.

Il vino infatti, raccolto nella personale cantina di Barbara, viene attentamente consigliato ed abbinato al fine di esaltare ogni singola portata. La carta vini parte dal territorio per poi spostarsi da Nord a Sud, attraversando le diverse regioni e unendo le aziende storiche a quelle più giovani in un unico grande viaggio. Non mancano poi i vini esteri che, oltre all'attenzione per lo Champagne, sono attentamente scelti tra quelli che hanno personalmente colpito e appassionato la Maitre, scovati tra grandi e piccole cantine o alle manifestazioni dedicate al vino a cui prende sempre parte con grande entusiasmo.

Anche negli arredi, nella scelta dei decori e delle ceramiche, la cui maggior parte realizzate anch'esse da artigiani del territorio come nel caso di Alessio Moras, il ristorante rispecchia la filosofia dei titolari, che accoglie materie prime grezze come pietra e legno di recupero alcuni dei quali arrivano proprio dai resti della tempesta Vaia, per dare nuova vita a ciò che ha rischiato di essere spazzato via.

L'incontro poi con materiali e arredi di pregio crea un ambiente sì elegante ma al contempo ricco di dettagli personali da scoprire e raccontare, molti dei quali arrivano proprio dal passato della coppia come le lampade Tiffany acquistate presso i mercati dell'antiquariato durante le loro trasferte, le mucche in ceramica Cow Parade della personale collezione di Barbara e puntuale regalo di Andrea per le occasioni importanti, ricordi di famiglia di Andrea, scatole e bottiglie di vini pregiati raccolte e custodite negli anni di servizio, i libri di cucina dello Chef o le opere appese ai muri create proprio dalla stessa Barbara che ama dipingere per diletto.

Il risultato è un'atmosfera ovattata, riverita e confidenziale, dove l'unico obiettivo è quello di far stare bene gli ospiti e lasciar loro un meraviglioso ricordo.

Infine, uno dei punti di forza è sicuramente l'intera parete di vetrate che permette ai 9 tavoli in sala di godere completamente della vista a strapiombo sul Lago mentre le montagne fanno da cornice e donano in ogni periodo dell'anno colori ed emozioni diverse che vengono poi riversate nei piatti in un menù che segue la stagionalità.

I toni accesi e freschi dell'estate, i profumi delicati della primavera, la magica atmosfera innevata dell'inverno ed il foliage d'autunno, ormai appuntamento fisso per gli ospiti più affezionati.

Appuntamento fisso era anche quello che la coppia aveva con Sauris prima di aprire il ristorante. Tutti gli anni, infatti, dedicavano alcuni giorni alla piccola località montana per rilassarsi e rigenerarsi fino ad innamorarsene al punto da decidere di farne il luogo per il loro futuro.

Hanno notato una struttura vuota da diverso tempo che si prestava perfettamente ad accogliere quello che sarebbe stato il loro sogno nel cassetto: un ristorante dedicato a pochi ospiti in un luogo magico e ricco di materie prime di qualità a chilometro zero.

Quindi la decisione di trasferirsi in una località a 1400 metri di altitudine con 400 abitanti, dove hanno aperto Oro Nero.

Oro e Nero sono le due identità che, da sempre, hanno identificato proprio la coppia nella vita e sul lavoro: estroso e scintillante lui, composta e rigorosa lei, un equilibrio che si concretizza in un ristorante dalla cucina che brilla e diverte, nell'eleganza di un servizio classico.

La storia dello Chef parte da un'adolescenza incentrata proprio sulla passione per il cibo e i sapori della cucina italiana.

Inizia la sua carriera in cucina da autodidatta, dopo un percorso di studi in ragioneria e marketing durante i quali ha però sempre strizzato l'occhio al mondo della ristorazione.

La sua indole tenace lo spinge fin da giovanissimo all'apertura della sua prima attività ed inizia così a sperimentare quello che poi diventa il suo stile di cucina: continua ricerca ed

attenta contaminazione, in una cucina italiana si influenzata dalla voglia di divertire ma mai esasperata proprio in favore dell'equilibrio e del gusto.

Fin dalle prime esperienze nel settore e nei due ristoranti aperti in seguito (un ristorante specializzato in piatti di carne ed uno di cucina contemporanea), ha voluto lavorare sempre con personale molto qualificato, scegliendo collaboratori con ricchi curriculum all'estero e che vantassero anche esperienze in diversi ristoranti stellati, cercando quindi figure che gli permettessero di avere quel confronto costante e quella continua crescita professionale che lo hanno portato oggi ad affinare le sue abilità e ad evolversi sviluppando un suo stile di cucina attento all'innovazione ed alla tecnica ma sempre legato ad una ricerca di sapori che sappiano appagare il palato senza esasperare gli ingredienti.

La formazione, inoltre, è sempre stata una priorità durante la sua carriera in cucina attraverso l'impegno ed il costante stimolo a partecipare a lezioni presso importanti accademie, stage, masterclass e convegni con i migliori Chef nazionali ed internazionali con alcuni dei quali ha stretto amicizie e collaborazioni.

Antonini Barbara, invece, viene spesso definita "figlia d'arte" perché nella sua famiglia sono state gestite diverse attività nel settore della ristorazione ed ha quindi mosso i primi passi in famiglia fin da bambina, prendendo e restituendo i suoi primi cappotti all'ingresso del ristorante ed imparando così l'importanza di quello che per lei, ancora oggi, è uno dei rituali più importanti dell'accoglienza e che nella sua semplicità rappresenta la cura in ogni gesto dall'ingresso all'uscita dell'ospite.

In seguito ha deciso di staccarsi dalla gestione familiare in favore di un proprio percorso lavorativo che l'ha portata ad accrescere la sua esperienza e a riversarla poi nell'apertura delle sue attività.

Oggi è Sommelier AIS, responsabile dei rapporti con le istituzioni per l'Associazione Italiana dei Maîtres nella delegazione di Udine (AMIRA) e Vicepresidente della Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi per la delegazione di Pordenone (FIPE).

Lavora inoltre a stretto contatto con gli istituti alberghieri come figura attiva nella formazione degli allievi che durante l'anno scolastico ospita presso il ristorante, partecipando come figura esterna durante gli esami di fine anno ed organizzando eventi formativi e motivazionali per le future generazioni di professionisti.

Nell'autunno 2022 si affaccia al mondo della televisione. Le viene infatti affidata la gestione della sala di un ristorante da 70 coperti collocato a Roma e all'interno del quale viene girato un programma televisivo in onda tutte le settimane su Real Time con ascolti che oscillano tra i 500.000 ed i 600.000 spettatori per puntata.

Grazie al costante impegno della coppia ed al lavoro in sinergia con le figure della ristorazione che hanno avuto la fortuna di incontrare negli anni, il ristorante Oro Nero ha raggiunto importanti risultati già nei primi anni dall'apertura, avvenuta nel luglio 2021.

Nel marzo 2022, infatti, Andrea Pilo ha ospitato nella sua cucina e cucinato assieme agli Chef Bobo Cerea (Da Vittorio 3* Michelin), Lionello Cera (Antica Osteria Cera 2* Michelin) e Graziano Prest (Tivoli 1* Michelin) per un evento dedicato alla ristorazione a cura di Fabrizio Nonis, per cui la coppia nutre grande stima e riconoscenza, mentre la moglie ha gestito il servizio di sala con una brigata interamente composta da membri e fiduciari AMIRA servendo un pranzo per settanta persone preparato da una brigata di cucina di eccellenza composta dal marito affiancato da ben sei Stelle Michelin.

In seguito, Adele Pupella (autrice per testate come Identità Golose, Scatti di Gusto, La Cucina Italiana) ha recensito il ristorante Oro Nero con termini estremamente positivi riguardo alla cucina dello Chef Andrea Pilo e premiando proprio la sua intenzione di creare piatti innovativi che però mantenessero come priorità il gusto e l'equilibrio, senza esasperazioni.

Nell'ottobre 2022, mentre lo Chef continuava la sua formazione professionale presso la Da Vittorio Academy del ristorante tre Stelle Michelin Da Vittorio a Brusaporto, arriva il primo grande traguardo: la forchetta Gambero Rosso, riconfermata nel 2023

Sempre nel 2022, il ristorante ottiene il riconoscimento di due templi nella Guida dell'Accademia Italiana della Cucina.

Ad Aprile 2023, lo Chef Bruno Barbieri ha cenato presso il Ristorante Oro Nero durante una breve permanenza a Sauris ed ha espresso pareri positivi sulla cucina dello Chef Andrea Pilo.

Sempre nel 2023, l'associazione italiana CHIC Chef accoglie Andrea Pilo tra i suoi iscritti su segnalazione dello Chef Marco Talamini, che vanta una carriera con due riconoscimenti da una Stella sulla nota guida rossa e per il quale Andrea nutre da diverso tempo grande stima ed ammirazione.

A metà 2024 il Ristorante Oro Nero fa il suo ingresso ufficiale nella Guida MICHELIN che definisce la cucina di Andrea Pilo "sfiziosa e creativa" ed esprime parole positive sul suo signature-dish, il piccione in due cotture.