

PRESS KIT
Ristorante Oro Nero | Lago di Sauris

Oro Nero è un ristorante realizzato in una teca di vetro che gode dell'incantevole vista delle Dolomiti Friulane che si specchiano nel lago di Sauris, 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 contemporanea ma fortemente legato ai sapori tradizionali della cucina italiana.

Pur strizzando l'occhio all'innovazione, agli abbinamenti con ingredienti di altre etnie e ad impiattamenti estrosi e divertenti, la cucina dello Chef Andrea Pilo ha la principale caratteristica di essere perfettamente in equilibrio tra tradizione ed innovazione in cui l'esasperazione e la forzatura di tecniche, ingredienti e presentazioni non sono contemplate mentre si percepisce una forte propensione al ricordo, in ricette che stimolano il palato riportando gli ospiti indietro nella loro memoria gustativa attraverso sapori originali e genuini.

Anche negli arredi il ristorante rispecchia la filosofia dei titolari, con materie prime grezze che incontrano materiali di pregio in uno stile sì minima ma al contempo ricco di dettagli da cogliere e raccontare.

Punto di forza oltre alla proposta del menù 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.

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

Grazie infatti anche alla guida della sala a cura della moglie Barbara, membro dell'Associazione Italiana Sommelier e dell'Associazione Maître Italiani, il ristorante Oro Nero ha raggiunto importanti risultati già nel primo anno dall'apertura, avvenuta nel luglio 2021.

Nel marzo 2022, infatti, Andrea Pilo ha ospitato nella sua cucina gli 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 e promosso dalla Regione Friuli Venezia Giulia.

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 continua la sua formazione professionale partecipando alle lezioni della Da Vittorio Academy a Brusaporto, arriva il primo grande traguardo: la forchetta Gambero Rosso.

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 Andrea Pilo ha vissuto un'esperienza in cucina presso il Cannavacciuolo Bistrot di Torino, continuando la sua formazione attraverso le tecniche ed i metodi dei professionisti della cucina contemporanea.

Il background dello Chef parte da un'adolescenza incentrata sulla passione per i sapori della cucina italiana e sull'influenza dei gusti che arrivavano da oltre Oceano.

Inizia la sua ufficiale carriera in cucina da autodidatta all'età di 21 anni, dopo un percorso di studi in ragioneria e marketing.

La sua indole tenace lo spinge fin da giovanissimo all'apertura della sua prima attività: un locale dedicato alla cucina statunitense inaugurato cavalcando il fenomeno dell'allora nuova influenza americana che, nel 2012, ha ridisegnato la cucina italiana aprendo le porte anche all'hamburgeria gourmet ed allo street food. Inizia così a sperimentare quello che poi diventa il suo stile di cucina: continua ricerca ed attenta contaminazione, in una cucina italiana si influenzata dai sapori esteri 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 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 e tutt'ora costante 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.

Da grande amante della carne, nelle sue cucine lavora rigorosamente su brace usando attrezzature come Kamado e Jospier per portare in tavola il sapore che solo fuoco e carbone riescono a dare.

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, già all'età di 12 anni. 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 membro dell'Associazione Italiana dei Maîtres (AMIRA) e Vicepresidente della Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi per Pordenone (FIPE) oltre a far parte dell'Associazione Italiana dei Sommelier (AIS).

A Marzo 2022, in occasione di un evento a cura di Fabrizio Nonis, ha avuto l'opportunità di gestire la sala per Chef come Bobo Cerea, Lionello Cera e Graziano Prest con una brigata interamente composta da membri e fiduciari AMIRA.

Nell'autunno 2022 si affaccia al mondo della televisione. Le viene infatti affidata la gestione della sala del ristorante di "Primo Appuntamento", programma di dating in onda tutte le settimane su Real Time con ascolti che oscillano tra i 500.000 ed i 600.000.

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