

DESCRIZIONE DEL RISTORANTE STEAM

Ultimo aggiornamento 10.07.2022

Ristorante e braceria a Pordenone | Via Mazzini 55 | Chiuso il martedì | 0434.1603365

Steam nasce già alla fine del 2017, quando abbiamo deciso di aprire il nostro primo ristorante. L'intenzione era quella di dare alla città di Pordenone la possibilità di ampliare il ventaglio di offerte e di completarlo posizionando un ristorante specializzato in carne di fascia alta nel pieno centro della città.

La location, una Villa Liberty di fine ottocento, era vuota da oltre 10 anni in seguito ad un incendio e, nonostante ci fosse stato un ripristino dell'edificio, ormai il tempo iniziava ad avere la meglio. È proprio dal concetto del recupero della villa, con la nostra scelta stilistica di mantenere a vista alcune delle parti strutturali dei lavori di restauro, che nacque il nome del ristorante: "Steam" ispirato al filone della letteratura di ispirazione vittoriana "Steampunk" ambientata proprio nell'ottocento e famosa per la caratteristica di introdurre una tecnologia anacronistica all'interno di un'ambientazione storica. Il fatto poi che fosse anche un anagramma della parola inglese "meats" (carni) ha completato il significato finale.

La selezione della carne è stata attenta e ben studiata, ci siamo infatti recati presso macelli ed allevamenti accompagnati dal nostro macellaio di fiducia, che ha lavorato la carne nella sua bottega fin dagli anni '70 e che da oltre dieci anni consiglia Andrea tramandandogli conoscenza e passione.

Lui e la moglie sono persone di famiglia per noi, colonne portanti fatte di esperienza, lavoro e sapere con cui abbiamo la fortuna di poterci sempre confrontare.

L'apertura è arrivata nel settembre 2018, dopo quasi un anno di progettazione e ricerca. Da quel momento, la nostra filosofia puntata su prodotti di qualità, cottura su brace e attenzione per dettagli e servizio ci ha permesso nel tempo di essere identificati dalla nostra clientela come un punto di riferimento per la carne a Pordenone.

Nella cucina, infatti, lavoriamo con un forno a carbone che permette di dare alla carne quel sapore di brace che Andrea ha sempre voluto portare in tavola.

Il nostro grill-chef inoltre, si documenta continuamente sui nuovi metodi di frollatura e ogni settimana presenta ai clienti tagli di carne pregiata dopo averli fatti riposare in modo sempre diverso, l'ultimo per esempio sotto burro e cioccolato bianco per 45 giorni.

La proposta della carne è ampia e spazia tra le razze più pregiate al mondo.

Dall'Hembra Iberica Spagnola, passando per la Limousine Francese, la Sashi Finlandese e Tedesca, arrivando all'Angus Irlandese ed alla Creekstone Americana fino alla famosa carne di Wagyu Giapponese, riconosciuta come la più pregiata al mondo.

Oltre al manzo, e non meno pregiati, ci sono anche l'Agnello Neozelandese, il Patanegra Iberico o il Pollo Italiano allevato a terra, presentati con abbinamenti attentamente studiati per esaltarne il sapore.

Il menù è quindi si a base di carne, ma oltre ai secondi cotti alla brace vanta anche antipasti, primi e dolci che il nostro cuoco prepara con cura prestando sempre molta attenzione nell'utilizzare i prodotti del territorio affiancati alle eccellenze provenienti da tutto il mondo e dando vita ad un incontro fra tradizione ed innovazione.

In sala, il nostro Maître ama svelare ogni dettaglio su razze, allevamenti, metodi di cottura ed ingredienti, un plus che da sempre appassiona i nostri clienti che oltre a sentirsi coccolati sono felici di scoprire sempre qualcosa di nuovo. Un insegnamento che tramanda con grande maestria anche al personale di sala più giovane, che ci dà continue soddisfazioni curando attentamente il servizio e dimostrandoci giorno dopo giorno di aver sposato a pieno la nostra filosofia.

La carta dei vini, anch'essa sempre in evoluzione grazie alla passione per il vino che accomuna Barbara e il Maître, parte dal territorio e si espande toccando vari punti in Italia e non, arrivando fino in Armenia, con etichette tutte da raccontare.

Alla base dello Steam c'è quindi sicuramente la passione, condivisa da tutte le figure che compongono il nostro Staff.

Ed è proprio questa passione e questo senso di appartenenza che sicuramente ci ha accompagnati attraverso uno dei periodi storici forse più difficili per la nostra categoria, permettendoci oggi di essere ancora uniti e di poter ripartire insieme con la conferma fondamentale da parte dei nostri clienti che la scelta di investire sulla qualità in termini di prodotti e di servizio, è una scelta che viene sempre apprezzata.

BIOGRAFIA DEI TITOLARI

Ultimo aggiornamento 10/07/2022

Andrea Pilo (31) è entrato in cucina all'età di 21 anni con l'apertura della sua prima attività: un locale dedicato alla cucina statunitense inaugurato cavalcando il fenomeno della nuova influenza americana che, nel 2012, ha ridisegnato la cucina italiana aprendo le porte anche all'hamburgeria ed allo street food.

Fin dalle prime esperienze nel settore e nei due ristoranti aperti in seguito, ha scelto di lavorare sempre con personale molto qualificato che gli permettesse 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 ma sempre legato ai prodotti del territorio.

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

Barbara Antonini (32) 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) di cui sta conseguendo la qualifica.

Sono marito e moglie ed insieme sono proprietari di due ristoranti: dal 2018 lo Steam a Pordenone, braceria specializzata in tagli di carne pregiati provenienti da tutto il mondo e citata sulla Guida delle Steakhouse d'Italia e dal 2021 Oro Nero a Sauris, un ristorante di fine dining affacciato sul lago con un menù che unisce tradizione, ricerca ed innovazione e che a inizio marzo 2022 ospita nelle sue cucine tre Chef Stellati (Bobo Cerea 3*, Lionello Cera 2*, Graziano Prest 1*) per un evento dedicato all'alta cucina.