



ANA ROŠ: LA STELLA DI CAPORETTO

Balzata alle cronache grazie alla trasmissione di Netflix "Chef's Table", nel 2017 viene incoronata Miglior Chef Donna per "The World's 50 Best Restaurants". Conosciamo meglio Ana Roš, la sua vita e il suo ristorante Hiša Franko.

Vi sono luoghi che nell'immaginario collettivo restano spesso ancorati a malinconiche rievocazioni e ad amari attributi.

Per gli italiani Caporetto ne è l'esempio tangibile. Poi un giorno accade che la stessa Caporetto non venga più associata alla famigerata storica "disfatta", ma al luogo da raggiungere per conoscere quella

che nel 2017 la The World's 50 Best Restaurants ha sancito essere la miglior chef donna al mondo.

Un bel cambiamento percettivo che porta la firma di Ana Roš, chef slovena e autodidatta, la cui vita sembra quasi il copione di un film; un film che racconta una storia, a tratti molteplice, di una bambina divenuta poi donna, cresciuta in un ambiente familiare ricco

di Stefania Buscaglia

di stimoli e in un territorio che sia geograficamente che culturalmente non può non risentire di tutti quegli aspetti e quegli impulsi tipici delle zone di confine.

Classe 1972, Ana nasce in una famiglia in cui si respira *sapere*: madre giornalista e papà medico, cresce collezionando successi sia nello sport, distinguendosi per diversi anni nell'agonismo sciistico, sia nello studio, laureandosi in Scienze internazionali diplomatiche, titolo che l'avrebbe naturalmente avviata alla carriera diplomatica. Ma, come spesso capita, il destino ci mette lo zampino. E lo zampino, in questo caso, porta il nome e il volto di Valter **Kramar**, oggi marito di Ana Roš a cui, probabilmente dobbiamo dire «grazie!» per aver definitivamente proiettato questa incredibile chef alla carriera e alla vita attuale.

«Mi sono appassionata alla cucina grazie a mio marito», confessa Ana. «Era un ritardatario cronico e si presentava agli appuntamenti sempre in ritardo! Il suo modo per farsi perdonare era quello di portarmi a mangiare in ristoranti di ottimo livello. In molti casi gli chef erano amici di Valter (che di professione è sommelier) e sono riusciti poco per volta ad aprirmi un mondo e a darmi una visione della cucina che prima ignoravo. Poi, nel 2000, mio marito ha rilevato il ristorante **Hiša Franko** che tuttora ci vede protagonisti.

Nel giro di poco abbiamo dovuto prendere una decisione: vista l'esperienza di Valter nel settore del vino, era giusto che si dedicasse alla Sala. La cucina avrebbe dovuto divenire mia totale competenza e da lì è partito il mio percorso da totale autodidatta».

Una autodidatta che, in soli tre lustri, sarebbe divenuta la miglior Chef donna al Mondo, grazie a un'incessante ricerca votata sì al territorio e alla stagionalità, ma soprattutto

ANA ROŠ: THE STAR OF CAPORETTO

She Jumped to the news thanks to the broadcast of Netflix "Chef's Table", in 2017 she was crowned Best Chef Woman for "The World's 50 Best Restaurants". Let's go and Know Ana Roš better, her life and her restaurant Hiša Franko.

There are places that in the collective imagination often remain anchored to melancholic re-enactments and bitter attributes. For Italians Caporetto is a tangible example. Then, one day it happens that Caporetto becomes famous not only for the historical "defeat", but for the place where Ana practices and that, in 2017, *The World's 50 Best Restaurants* established to be the best woman chef in the world. A beautiful perceptive change that bears the signature of Ana Roš, a self-taught Slovenian chef whose life seems almost like a movie script; a film that tells a story, at times multiple, of a girl who later became a woman, grew up in a





all'espressione di una personalità definita intorno alle proprie passioni, all'esperienza e a uno stile di vita perfettamente coerente.

Si potrebbe infatti dire che la cucina di Ana Roš sia il risultato di una ricerca costante fatta di contaminazioni in cui la passione per i viaggi ha un ruolo primario pur rimanendo bel salda alle tradizioni tipiche del proprio territorio.

Territorio che gioca un ruolo cruciale nella carta di **Hiša Franko**, in cui ogni piatto non nasce semplicemente da un intelligente ricerca di abbinamenti e contrasti, ma prende forma intorno alle relazioni e al lavoro di tanti piccoli produttori locali appassionati che Ana coinvolge in un rapporto non di semplice fornitura, ma che innesca un sistema virtuoso basato sulla qualità e sulla fiducia. Un "Rock & Roll" come recita il menù in apertura che si fonde con ritmi più folkloristici e che tende a coinvolgere contadini, allevatori e tradizioni in un rapporto etico e di fiducia votato all'altissima qualità del risultato. Stesso obiettivo perseguito all'interno della stessa Casa (**Hiša**, in sloveno, significa per l'appunto "Casa") dove vengono allevate e pescate direttamente le trote, coltivato l'orto

family environment full of stimuli and in a territory that geographically and culturally can not be affected by all those aspects and impulses typical of border areas.

Ana was born in 1972 in a family where they breathe knowledge: the mother was journalist and the dad was doctor, she grows collecting successes both in sport, she distinguished herself for several years in skiing and in study, she has a graduate in International Diplomatic Sciences, a title that it would naturally have started a diplomatic career. But, as often happens, destiny puts us the hand. And the hand, in this case, bears the name and the face of Valter Kramar, today the husband of Ana Roš, to whom we must probably say «Thank you!» for having definitely projected this incredible Chef to his career and current life.

"I was passionate in cooking thanks to my husband" Ana confesses. "He was a chronic latecomer and he was always late for dates! His way to make up for it was to take me to eat in top restaurants. In many cases the chefs were friends of Valter (who is a sommelier by profession) and they managed me to open a world and they give me a vision of the kitchen that I had previously ignored. Then, in 2000, my husband took over the Hiša Franko restaurant, which still sees us as protagonists.

We had to make a decision: given the experience of Valter in the wine industry, it was right that he devoted himself to the Hall. The kitchen should have become my total competence and from there I started as a total self-taught».

A self-taught that in just three decades became the best woman Chef in the world, thanks to a constant research devoted to the territory and the season, but above all to the expression of a personality defined around their passions, experience and a perfectly coherent lifestyle. In fact, it could be said that Ana Roš's kitchen is the result of a constant research made of contaminations in which the passion for travel has a primary role while remain firmly rooted in the traditions typical of its territory.

Territory that plays a crucial role in Hiša Franko's paper, in which every dish is not simply born from an intelligent search for combinations and contrasts, but takes

e dove Valter seleziona accuratamente le etichette della Cantina e affina personalmente i formaggi.

Una "Casa" dunque in cui Ana e Valter possono conciliare la propria quotidianità e le relazioni famigliari, trascorrendo più tempo possibile con i propri figli: «Ormai i ragazzi sono grandi e sempre più indipendenti, poiché hanno rispettivamente quattordici e quindici anni», ammette Ana, «ma anche quando erano più piccoli, sono sempre stati al mio fianco in cucina. Il fatto che **Hiša Franko sia anche casa nostra, ci dà l'opportunità di stare insieme e vivere una intimità privilegiata**».

Un'atmosfera che, in maniera molto naturale, Ana e Valter riescono a condividere anche con i propri ospiti che, soprattutto dal 2016, giungono da ogni parte del mondo. È infatti questa la data che segna lo spartiacque: il momento in cui **Chef's Table** (l'importante serie di documentari trasmessi su Netflix) dedica la sua prima puntata a una donna chef, scegliendo proprio Ana Roš



e il suo ristorante **Hiša Franko**. Da quel momento gli appassionati iniziano ad arrivare da tutto il mondo per conoscere la Stella di Caporetto. Ma non è che l'inizio. L'anno successivo la consacrazione con la comunicazione da parte di The World's 50 Best Restaurants. *Uno scossone che Ana vive ancora oggi con grande razionalità e con i piedi per terra: «era un freddo dicembre, quello del 2016, e ricevetti la telefonata da Londra. Quando mi comunicarono la cosa, chiedendomi se accettavo e fossi felice, mi presi qualche secondo per me; ovviamente, non potevo non essere lieta e onorata della cosa. Però, iniziavo a sentire il peso della responsabilità; sapevo che da quel momento tutto sarebbe cambiato per un ristorante come il mio, posizionato in una zona del mondo "libera" da guide e Stelle. Sapevo che, d'ora in avanti non ci sarebbe stato concesso di*

shape around the relationships and work of many small local producers passionate that Ana involves in a relationship not simple supply, but which triggers a virtuous system based on quality and trust. A "Rock & Roll" as the opening menu recites that blends with more folkloristic rhythms and that tends to involve farmers, breeders and traditions in an ethical and trustful relationship devoted to the very high quality of the result. The same objective pursued within the same House (Hiša, in Slovenian, means precisely "Home") where trout are reared and fished, the garden is cultivated and where Valter carefully selects the labels of the Winery and personally refines the cheeses.

A "House" in which Ana and Valter can reconcile their daily life and family relationships, spending as much time as

possible with their children: "Now the boys are big and increasingly independent, because they have respectively fourteen and fifteen years", admits Ana, "but when they were younger, they always stood by my side in the kitchen. The fact that Hiša Franko is also our home, gives us the opportunity to be together and live a privileged intimacy".

An atmosphere that, in a very natural way, Ana and Valter can also share with their guests who, especially from 2016, come from all over the world. This is the date that marks the watershed: the moment when **Chef's Table** (the important series



sbagliare; come puoi sbagliare nel momento in cui un tuo cliente si mette in viaggio dal Canada o prende un volo dal Giappone? Non puoi!».

*Ed è probabilmente la stessa razionalità, unita al desiderio di dedicarsi con crescente continuità al progetto di **Hiša Franko** e ai suoi affetti che, nel 2018, l'ha convinta a rifiutare la conduzione di *Masterchef Italia* a fianco di Bruno Barbieri, Joe Bastianich e Antonino Canavacciolo, nel momento in cui Carlo Cracco diceva definitivamente addio al suo ruolo di giurato.*

Una decisione coraggiosa e coerente con un progetto che, pur non fermandosi mai, resta sempre fedele a sé stesso. Una valida ragione per progettare un viaggio, alla scoperta del fascino della semplicità. E per conoscere da vicino “la Stella di Caporetto”.

Photo credits © Stefano Borghesi

of documentaries broadcast on Netflix) dedicates its first episode to a female chef, choosing Ana Roš and her restaurant *Hiša Franko*. From that moment the fans start coming from all over the world to get to know Ana. But that's not the beginning. The following year the consecration with the communication by *The World's 50 Best Restaurants*. A jolt that Ana still lives today with great rationality and down to earth: “it was a cold December, in 2016, and I received a call from London. When they told me the thing, I took a few seconds for myself; obviously, I was happy and honored of the thing. However, I began to feel the weight of responsibility; I knew that, from that moment, everything would change for a restaurant like mine, located in an area of the world “free” by guides and Stars. I knew that from that moment we would not be allowed to make mistakes; How can you go wrong when one of your clients travels from Canada or takes a flight from Japan? You can not!”. And it is probably the same rationality, combined with the desire to devote himself with increasing continuity to the project of *Hiša Franko* and his affections that, in 2018, convinced her to refuse the conduct of *Masterchef Italia* along side Bruno Barbieri, Joe Bastianich and Antonino Canavacciolo, at the moment when Carlo Cracco definitely said goodbye to his role as a juror. A courageous and coherent decision with a project that, while never



stopping, always remains true to itself. A valid reason to plan a trip, to discover the charm of simplicity. And to get to know “The Star of Caporetto”.

Photo credits © Stefano Borghesi

