

Las Vegas, lo chef bergamasco ora spopola con il gelato



Quando lavorava come executive chef al ristorante “Valentino”, nel lussuoso casinò hotel “Venetian” di Las Vegas, sapeva allettare i palati con specialità sopraffine, dal ragù di cinghiale al risotto bianco al tartufo, passando attraverso succulenti ravioli di agnello.

Oggi i sapori rotondi e gli intingoli strutturati della cucina di Luciano Pellegrini hanno ceduto il passo al gusto più morbido dei dessert. Da circa tre anni, infatti, questo chef 52enne originario di Capizzone ha deciso di tuffarsi nel variegato universo dei semifreddi. Insieme all’amico di lunga data Salvatore Cesareo, nel 2013 ha aperto in Nevada “Dolce Vita”, un laboratorio di produzione di gelato artigianale per vendita all’ingrosso.

Pellegrini, che da ormai trent’anni ha lasciato la Valle Imagna alla volta degli Stati Uniti, ha iniziato a muovere i primi passi dietro i fornelli quando era molto giovane: «Abitavo vicino alla scuola alberghiera di San Pellegrino –

ricorda – così, terminate le Medie, vista la mia inclinazione ad aiutare mia mamma in cucina quando c'era occasione, l'opzione più logica fu quella di intraprendere una carriera da cuoco. Nel 1980 ho fatto un tirocinio alla Locanda Dell'Angelo in Borgo Santa Caterina con Pierangelo Cornaro. Dopo il servizio militare ho lavorato in alcune località turistiche: prima al mare vicino a Milano Marittima, poi a Lugana di Sirmione».

Ma il 15 marzo 1985 fu la data della svolta: «Piero Selvaggio, titolare del Valentino Santa Monica – racconta -, mi diede l'occasione di far carriera all'estero. Ero un ventenne in erba, alla fine abbiamo collaborato per 28 anni. Ho trascorso i miei primi sette anni negli Usa come chef a Primi in un ristorante vicino al 20th Century Fox studio ed a pranzo era normale vedere attori, registi, produttori. Ma il mio periodo d'oro è stato a Las Vegas, dove per 14 anni sono stato l'executive chef del ristorante Valentino».



Luciano Pellegrini e il socio
Salvatore Cesareo

Nel 2004, mentre spadellava nel Venetian Resort, Pellegrini ha vinto addirittura l'ambito premio "James Beard Award" sbaragliando la concorrenza dei più rinomati chef di Arizona, Colorado, New Mexico, Nevada, Oklahoma, Texas e Utah. Non a caso ancora oggi è molto rispettato tra colleghi, giornalisti e ospiti che lo considerano uno dei migliori cuochi di Las

Vegas. Eppure Luciano non ha mai dimenticato le sue origini orobiche: «In qualsiasi cucina abbia lavorato e dove avevo pieno controllo del menù, ho fatto il possibile per inserire un'influenza bergamasca, dai casonsei alla polenta e osei, nonché innumerevoli altri piatti ispirati dalla nostra tradizione».

L'idea di realizzare gelato artigianale, invece, è nata quasi per caso nel 2010 quando l'allora pasticciere del Valentino, Alessandro Stoppa, annoiato dei soliti dessert, propose di inserire il gelato nel menù. Fu un successone e nel giro di poco tempo Pellegrini e soci si ritrovarono a rifornire anche altri locali della zona. Ecco perché quando a novembre 2013 il ristorante Valentino chiuse i battenti, Luciano riuscì a crearsi un nuovo business nel giro di cinque giorni. Staccò la spina delle sue macchine, le caricò su un furgone e le riattaccò in un laboratorio adibito alla produzione all'ingrosso di gelato. Ma niente paura, Pellegrini non ha attaccato definitivamente il mestolo al chiodo: per mantenersi in esercizio culinario, oltre a gestire il suo laboratorio di gelati offre consulenza per un paio di ristoranti della zona e organizza deliziosi servizi di catering.