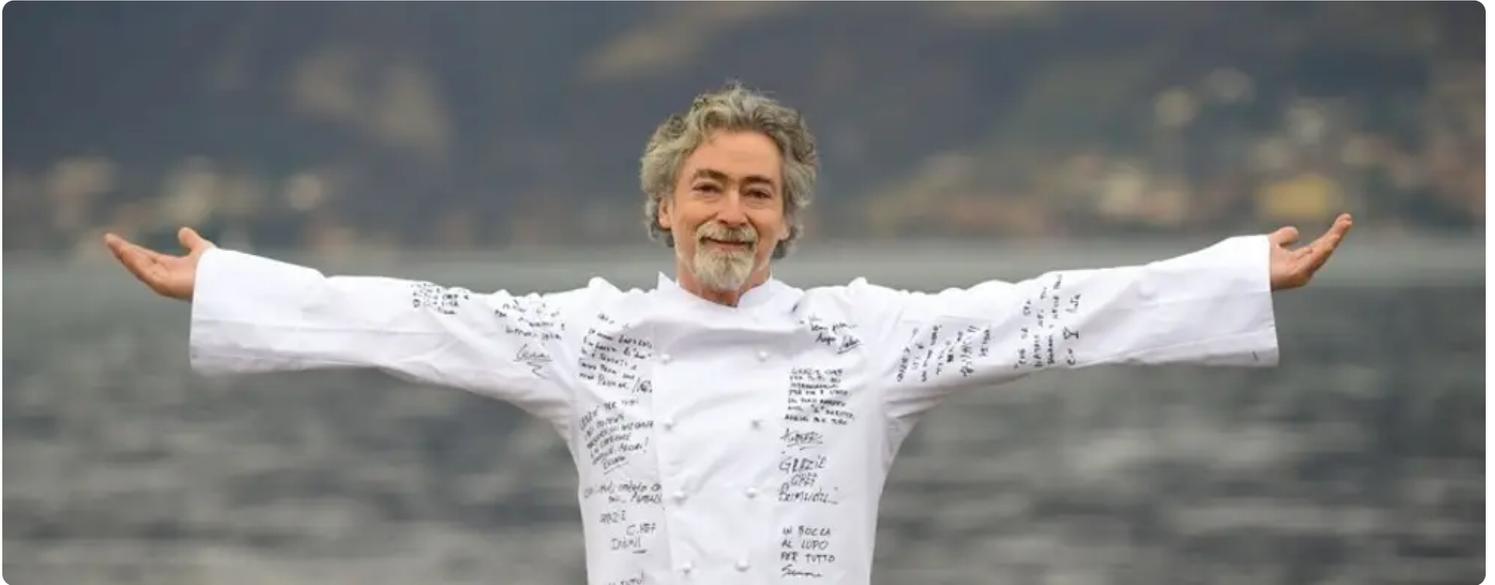


## **Addio a Vittorio Fusari. “Non vi ho lasciati, avete in eredità le mie ricette”**

Tra i maestri della cucina italiana ha contribuito alla crescita della Franciacorta. Dal 2018 era cuoco del Balzer di Bergamo



Il 2020 inizia con una brutta notizia. È morto ieri Vittorio Fusari, grande maestro della cucina italiana, tra gli artefici della crescita della Franciacorta, anima dell'alleanza dei cuochi di Slow Food e dal 2018 cuoco del Balzer di Bergamo.

Fusari, 66 anni, era ricoverato al Mellino Mellini di Chiari per problemi cardiaci. Ieri le sue condizioni si sono improvvisamente aggravate a seguito di un malore fino al tragico epilogo. Lascia la moglie Anna Patrizia Ucci medico al Papa Giovanni XXIII di Bergamo e fiduciaria Slow Food per l'olio dell'area sebino- franciacortina) e il figlio Giacomo. Molti i colleghi e amici che in questi giorni avevano seguito con apprensione e speranza l'evolversi della sua malattia e che lo ricordano con parole di stima e di affetto.

Uomo appassionato del suo lavoro, garbato, umile, sempre disponibile a raccontare e a condividere la sua filosofia del cibo e il suo amore per la sua Iseo e la Franciacorta. Nel 1981 aveva dato vita nel centro di Iseo a Il Volto, piccola osteria con cucina, nell'86 l'apertura de Le Maschere, ristorante d'autore e stella Michelin. Nel 2007 con Vittorio Moretti aveva dato vita ad Adro a La Dispensa Pani&Vini, un po' ristorante un po' dispensa di prodotti eccellenti del territorio. Dopo un'esperienza a Milano come chef al Pont de Ferr sui Navigli, nel 2018 era arrivato a Bergamo in uno dei locali storici della città.

Sulla sua pagina facebook l'ultimo messaggio a sua firma: «Non vi ho lasciati, avete in eredità le mie ricette che raccontano le mie idee. Copiatele e fatele vivere costruendo attraverso il cibo un mondo migliore».

Ci uniamo al cordoglio dei colleghi, dei collaboratori e di tutto il territorio.