

29 Febbraio 2016

## **Da Alzano a Copenhagen, «così ho conquistato i palati danesi»**

La bella favola della bergamasca Francesca Parazzi, formazione all'alberghiero di Clusone, oggi sous chef allo stellato "Marchal". «Il lavoro mi sta dando grandi soddisfazioni perché ogni giorno scopro nuove tecniche e materie prime con cui progettare ricette». «E ho imparato anche che differenza esiste con la cucina italiana»





Tra una ripresa economica che stenta a decollare e i proclami che, più o meno a giorni alterni e da più parti politiche, raccontano di un'economia ora in crescita, ora ferma al palo, la tentazione di uscire dai confini nazionali per farsi una nuova vita e trovare un lavoro è sempre molto forte, soprattutto tra i giovani.

I quali non a caso lamentano in Italia una percentuale di disoccupazione piuttosto alta, che non lascia intravedere almeno nel breve periodo grandi opportunità, se non quelle, nella migliore delle ipotesi, del precariato o del lavoro a tempo determinato. Così vale, ovviamente, anche per il complesso mercato della ristorazione, dove però l'italiano ai fornelli o in sala, può giocare su più fronti, essendo ancora oggi queste due tra le professioni più facilmente esportabili, non a caso



Oltretutto con risultati che spesso sfiorano l'eccellenza, perché quando

c'è un riconosciuto talento, spesso, all'estero, finisce per essere premiato, mentre all'interno dei confini italiani non sempre questo accade. Un bell'esempio ci viene fornito dall'avventura un po' speciale capitata in sorte a Francesca Parazzi, ventottenne bergamasca originaria di Alzano Lombardo che fino a qualche anno fa serviva piattoni di stinco in una birreria bergamasca ed ora si trova a svolgere l'impegnativo ruolo di sous chef nella brigata del ristorante Marchal di Copenhagen, uno degli indirizzi emergenti della cucina nordica, ospitato all'interno dello storico e magnifico Hotel

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/da-alzano-a-copenhagen-così-ho-conquistato-i-palati-danesi/>

D'Angleterre.

Un percorso a dire il vero non nato dal caso, ma che sembra essere un po' la bella favola capace di far sgranare gli occhi, un po' figlia della caparbietà e un po' del pizzico di fantasia messo in campo da parte della protagonista.

Francesca Parazzi vanta trascorsi professionali piuttosto classici come lei stessa racconta: «Ho frequentato l'istituto alberghiero professionale di Clusone, e all'ultimo anno di specializzazione seguivo gli insegnamenti di Mauro Elli (lo stellato de Il Cantuccio ad Albavilla, in Brianza), che mi ha introdotto al mondo del lavoro. La prima vera esperienza l'ho fatta in un piccolo albergo ad Onore, in provincia, durante le vacanze estive del penultimo anno scolastico. Poi, una volta finiti gli studi, ha lavorato come capo partita in pasticceria presso un ristorante italiano di un golf club a Glasgow in Scozia. In seguito, sempre in pasticceria come commis, sono finita durante l'estate al Castello di Velona, in Toscana e poi all'Hotel Milano di Bratto come commis di cucina, terminando dopo quattro anni come capo partita agli antipasti. La gestione di una cucina in prima persona però è stata quella della birreria Ein Mass a Montello».

E proprio qui scatta la "sliding door" che la convince, per crescere professionalmente, a cercare tramite il web un'opportunità a Copenhagen, dove il compagno Matteo sta effettuando un dottorato in fisiologia dell'esercizio fisico presso l'Università. «Devo dire - ricorda oggi Francesca - che trovare un lavoro in Danimarca è stato piuttosto semplice. E tra i tanti ristoranti che cercavano personale mi sono proposta al Kanalen, un bistrò situato non troppo distante dal famoso Noma che per anni è stato il miglior ristorante al mondo. Ho mandato un curriculum e dopo un breve periodo di prova ho subito iniziato a lavorare come capopartita e successivamente come secondo chef. Il tutto in un periodo che va dal settembre del 2013 al giugno 2014».

Questi dieci mesi trascorsi a stretto contatto con la realtà emergente della cucina nordica si sono subito rivelati fondamentali, per conoscere una nuova materia prima, assimilare nuove metodologie di lavoro e mettersi in mostra grazie a una versatilità e a un rigore che è stato notato immediatamente anche da altri cuochi. Così due anni fa, nel momento di riapertura dello storico Hotel D'Angleterre, completamente rinnovato, si presenta l'opportunità di lavorare con Ronny Emborg, talentuoso cuoco danese che si prende in carico la cucina del Marchal, il nuovo ristorante dell'albergo. Per Francesca è l'approdo verso una cucina e un ambiente più professionali e di maggior spessore, che, tra l'altro, prevedono il confronto con la difficile e più complessa ristorazione d'albergo. Il Marchal è un urban restaurant elegante e raffinato con una cucina che sfiora la classicità francese e la mescola alla geometria e all'essenzialità che è facile trovare a queste latitudini.



Così il Baccalà viene cotto in tempura con midollo affumicato, spinaci e ribes nero, la Tartare di carne si presenta con rafano, pomodori, cipolle e nasturzio, e le Animelle sono fritte per poi incontrare una salsa al rabarbaro fermentato e un brodo di vitello. Ma allo stesso tempo qui si può vivere l'esperienza di un piatto grandioso e storico come la Chateaubriand, rigorosamente per due, così come la Rana pescatrice cotta all'osso con lardo, pepe nero, patate reidratate e salsa alle cozze. Il Marchal al suo primo anno di apertura riceve una meritata stella Michelin (guida 2015) con Ronny Emborg in cucina. Poi il danese si trasferisce negli Stati Uniti per aprire il ristorante Atera a New York il suo secondo, l'austriaco Christian Gadien, diventa l'executive chef.

A scalare, i due junior sous chef, Francesca Parazzi e Alex Schonning Petersen vengono promossi a sous chef proprio dall'inizio di quest'anno. «I miei compiti sono ben precisi - racconta Francesca -. Gestisco il servizio sia a pranzo che a cena, ma anche gli ordini e la mise en place di ogni partita. Il lavoro mi sta dando grandi soddisfazioni perché ogni giorno scopro nuove tecniche di lavorazione o materie prime con cui progettare ricette o anche solo piccoli elementi che possono fare la differenza in un piatto. E poi vedo le grandi differenze sotto l'aspetto gerarchico tra quello che succede in Italia e quello che invece succede in Danimarca. In Italia la cucina è sempre più inquadrata, mentre quella danese è più elastica e si basa molto sul lavoro di squadra».



Ma non ti manca un po' Bergamo, viene da chiedere? «Certo, mi manca ammirare le montagne e quando torno cerco sempre di trovare una serata libera per trascorrere qualche ora a Città Alta, ma qui a Copenhagen devo dire che mi trovo benissimo. La città è vivibile e organizzata, poi tra la primavera e l'estate è ricca di eventi e la scelta dei locali è quasi infinita. Puoi trovare un kebab, vicino a un bistrò o a un ristorante stellato. Insomma, un po' per tutti i gusti». Un bell'esempio di volontà, intraprendenza e talento.