

16 Giugno 2015

Zim, l'albanese che abbatte le frontiere con la cucina

Dall'odissea in gommone ad un ristorante tutto suo a Grumello del Monte, Gezim Prekaj ha vinto i pregiudizi con pizze e piatti di mare



Quando una deliziosa e ricca crudité di pesce abbatte i confini e unisce i popoli. Dall'Albania post comunista in gommone, 36 ore in balia delle onde del mare per approdare nel "Bel Paese". Era il 1997, il viaggio di **Gezim Prekaj** è stato un'odissea dal lieto fine. Dal 2004 gestisce, con successo, il ristorante pizzeria "Al Vecchio Pozzo", in Piazza Camozzi al numero 6, nel centro storico di Grumello del Monte, dove i primi suoi sostenitori sono stati, ironia della sorte, i leghisti del paese.



«Come dite voi, lo ho presi per la gola – sorride Zim –, ma non è stato

per nulla facile, ho iniziato come classico ristorante specializzato nel pesce, ma solo dopo aver inserito la pizza qualcosa se è mosso. Poi, dopo aver partecipato alla prima festa della Lega Nord, il locale ha cominciato a riempirsi e ora mi posso ritenere soddisfatto del mio lavoro».

La realizzazione di un sogno? «Ho imparato un pochino d'italiano guardando le vostre televisioni in Albania. Quando sono arrivato i pregiudizi verso di noi erano forti, ma devo dire che questo non l'ho riscontrato a Grumello: io ho pensato solo a lavorare con professionalità e passione, sapendo che prima o poi la clientela avrebbe apprezzato la mia cucina».

Nel menù propone tantissime tipologie di pizza – la scuola è quella del fratello Pashko, pizzaiolo che ora gestite un avviato locale ad Albano Sant'Alessandro –, ma la soddisfazione maggiore proviene da coloro che arrivano per concedersi una vera abbuffata di piatti di pesce. «Il mio piacere è vedere un amico, un cliente, che si dice entusiasta dopo aver assaggiato una spaghetтата al granchio reale, dei medaglioni di tonno in crosta di semi di papavero, sesamo e pepe nero con carciofi trifolati oppure una millefoglie di orata con spinaci – sottolinea Zim -. Vogliamo dare il massimo della qualità, pesce fresco ad un prezzo giusto».

Il ristoratore è pure diventato un tifosissimo della Grumellese, che quest'anno ha esaudito il suo desiderio espresso in uno striscione esposto allo stadio, quello della promozione (in serie D). «Posso dire di essere stato adottato da questo paese che mi ha accolto con affetto – afferma -, oggi festeggio non solo il successo della squadra di calcio ma anche il mio, brindando con un profumato pinot nero, che consiglio sempre anche a coloro che mangiano pesce. Un abbinamento vincente che condivido con tutto il mio staff, a partire dal fondamentale contributo dello chef Giambattista Oldrati, senza dimenticare il tocco di dolcezza di mia mamma File, maestra nei dolci». Intanto Zim ha portato la sua formula anche fuori dal locale di Grumello, sviluppando l'attività di catering.

Ristorante pizzeria "Al Vecchio Pozzo"

piazza Camozzi, 6

Grumello del Monte

tel. 035 833619

chiuso il martedì sera

www.vecchiopozzo.com