

Solidarietà tra chef: La Mantia “ospite” del bergamasco Morelli

written by Rosanna Scardi
12 Febbraio 2021



A Milano lo chef di stanza al “Bulk” dell’hotel “Viu” ha aperto le porte della sua cucina al collega, rimasto orfano del suo locale chiuso causa Covid

Un atto di generosità può salvare una vita. Ma la speranza è che sia condiviso anche da altri. Protagonisti di una storia di solidarietà, a Milano, sono lo chef bergamasco Giancarlo Morelli di stanza al “Bulk”, ristorante dell’hotel “Viu”, e il collega palermitano Filippo La Mantia. Morelli ha deciso di ospitare l’amico, rimasto orfano del suo locale in centro, “Oste e cuoco”, chiuso causa Covid.

L'affitto era, infatti, troppo alto (31 mila euro) e gli introiti scarsi a causa dell'emergenza sanitaria. Il vantaggio della co-cucina, simile al co-working, è che si dividono le spese e si consente al cuoco meno fortunato di continuare a svolgere il proprio mestiere.

Chef Morelli, come ha maturato la sua idea?

“Do grande importanza all'amicizia, non deve mai essere fine a un interesse. Sono cresciuto con il detto “chi trova un amico, trova un tesoro”. Per me Filippo è questo, anche se siamo agli opposti, lui siciliano doc e io bergamasco vero. Il nostro rapporto si contraddistingue per il rispetto. Ci siamo conosciuti una quindicina d'anni fa, credo a un evento di beneficenza e da allora ci siamo sempre frequentati. Ho vissuto con lui la scelta difficile, per un ristoratore è come chiudere la casa di famiglia, dove ci sono il tuo profumo e i tuoi ricordi”.

Quando ha capito che doveva aiutarlo?

“Mi è accaduto di passare da Filippo il 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, per me una ricorrenza speciale, che da 25 anni festeggiavo cucinando alla Rsa di Stezzano, paese d'origine di mia nonna e mia mamma (quest'anno, l'emergenza sanitaria l'ha impedito e mi è spiaciuto). Ho visto che stava preparando un dolce siciliano buonissimo, tipico di Santa Lucia. E mi ha colpito, non pensavo che la tradizione fosse anche giù. In quei giorni il ristorante cominciava a perdere le sue forme, c'erano i traslocatori e a ogni pacco che chiudevano vedevo la faccia di Filippo sempre più provata. Allora ho iniziato a ragionare”.

La chiusura è arrivata il 31 dicembre?

“Sì, ma è rimasto nel suo ristorante fino al 18 gennaio, quando è stato smontato tutto. La settimana dopo è passato da me a pranzare e lì abbiamo preso la decisione. Abbiamo tardato qualche giorno per le pratiche e poi lui è entrato in cucina con i suoi ragazzi, tre in cucina e una pasticceria (gli altri 16 sono in cassa

integrazione), ed è stato più facile del previsto. Come in un ufficio, ognuno svolge la propria attività. È una prova importante, un conto è condividere una cucina per una cena a quattro mani, un altro è farlo ogni giorno. Una scoperta positiva”.

Come sta andando?

“Bene. Lui fa il tifo per noi a mezzogiorno che arrivino clienti (anche se essendoci l'albergo lavoriamo anche la sera), noi per lui che ci siano delivery e asporto”.

La Mantia ha detto che gli ha salvato la vita...

“Chiudere un ristorante o solo il pensiero di farlo mi fa venire i brividi”.

Dunque, questa è la sua ricetta per sopravvivere?

“Ho sempre pensato che le cucine dovessero essere fruibili da più persone, che il gioco di squadra fa la forza. Ma avere due o tre cucine o chef diversi è un'utopia, perché i cuochi sono molto solisti, vogliono essere Zapata, l'attaccante che segna di più. Io penso che il cliente avrà bisogno di certezze anche nel piatto, di sicurezza nell'affrontare un pranzo o cena. Vincerà la cucina legata alle grandi tradizioni con la riscoperta del piccolo produttore e il rispetto della terra da cui provengono gli ingredienti. Un tema da portare avanti e lo puoi fare meglio se condividi la tua esperienza con un altro quotidianamente”.

Il suo collega ha promesso di riaprire entro l'anno e di restituirle gli spazi.

“Filippo ha un'anima così scatenata che troverà la sua casa, ma questo non mi vieta di sognare, di credere di poter trovare una continuità, una squadra che può viaggiare in due modi, un ristorante condiviso e uno con la tua impronta. Io sono pronto, sarebbe una lezione quotidiana di felicità. Noi cuochi impariamo dai

piccoli gesti, da come un altro si muove”.

E poi fa bene allo spirito.

“È divertente vedere la cucina animata con le cassette di verdure che vanno e vengono, non quei pezzettini piccoli che eravamo abituati a lavorare poiché non ci sono clienti, quasi fossero miniature, e noi orologiai. Ora è come essere al mercato con quei colori che ti riempiono gli occhi”.

State mischiando le rispettive arti?

“Per il momento no. Lui fa tanti piatti che a me piacciono, la sua è una cucina piena di storia e intrecci culturali. Io vengo da una cultura genuina, anche se meno colorata. Ma sono maniaco del mio territorio. E non scambierei mai la polenta con il cous cous”.

Rosanna Scardi