

LA STORIA. Roberto Giannoni ha inaugurato un ristorante tutto suo

# «Addio, medicina La mia nuova vita è ai fornelli»

Una scelta drastica e una determinazione assoluta per realizzare il grande sogno: diventare uno chef

Michela Bono

Il ristorante si chiama «Vita nova», proprio come quella che Roberto Giannoni, 29 anni fra un mese, ha deciso di intraprendere dopo sei anni di studi in medicina, fino a realizzare il suo sogno più grande.

Dal bisturi ai fornelli, il giovane chef bresciano la scorsa settimana ha aperto un locale all'interno del Golf club di via Stretta, location ideale per coniugare la buona cucina alla vocazione che, improvvisamente, lo ha colto.

«Mentre studiavo a Parma ho capito che cucinare per gli amici mi rilassava e mi dava gioia - racconta Giannoni -. E pensare che fino a vent'anni non sapevo nemmeno cucinare una pasta...».

Da allora, di strada ne ha fatta. In nove anni ha chiuso con la medicina, preso in mano la sua vita da capo e iniziato spazzellare nelle cucine più stellate: «Tutto è iniziato con l'appuntamento fisso di una cena alla settimana per gli amici - ricorda Roberto Giannoni -. E una volta tornato a Brescia, la mia città, ho seguito un corso di sei mesi a Cast Alimenti».

UNA SORTA di rivelazione, condivisa dall'appoggio morale ed economico dei famigliari, senza i quali, forse, non sarebbe riuscito a fare ciò che ha fatto: «Vedevo che prima non ero soddisfatto, mentre da quando ho intrapreso questa strada vado a dormire stanco ma felice», spiega Roberto.

Dopo il corso e tanta pratica, per l'aspirante cuoco è arrivato l'immane periodo degli stage, a partire da due colossi della ristorazione: «Quattro mesi da Vittorio Fusari ad Adro e sette al Miramonti l'Al-

tro di Concesio». Le Università dei fornelli. Un bell'esempio per molti ragazzi che, spesso, non trovano il coraggio di rischiare. E con la stessa determinazione Roberto ha affrontato anche un'esperienza all'estero: «L'anno scorso Copenhagen era stata eletta capitale gourmet d'Europa e così ho deciso di andarci», ricorda.

Nella città danese ha lavorato come «sous chef» in un noto ristorante giapponese per 8 mesi, imparando l'arte delle tecniche di taglio e, soprattutto, una cucina minimale che tende a manipolare il meno

**Nel curriculum anche uno stage al Carlo Magno: «Da cameriere, per capire il valore del servizio»**

possibile le materie prime.

Niente come la scoperta della diversità fa emergere i propri limiti; la differenza la fa la reazione, che può essere di paura e ritrosia, oppure di impulso: «Ho capito che dovevo fare più esperienza nel minimo tempo possibile per carpire i segreti di quanti più stili culinari», racconta Roberto Giannoni. Ecco perché, una volta rientrato a Brescia, ha deciso che per aprire un locale tutto suo doveva uscire dalla cucina, separarsi dalle certezze e dai profumi che tanto lo fanno stare bene, e sperimentare il contatto con la gente: «Pur di fare esperienza con il cliente ho accettato uno stage da cameriere al Carlo Magno di Collebeato, dove ho imparato il valore di un servizio impeccabile», ricorda e sottolinea.

Il puzzle della vita di Roberto ha iniziato a prendere forma, fino alla scelta decisiva. Ormai maturi i tempi, dopo tre anni di stage, Giannoni finalmente ha aperto «Vita Nova» con tre amici: Alessio Guerriero, Erdjan Misini e Francesco Fascella. L'età media del gruppo è davvero bassa. Ma uno dei due chef, Francesco, a soli 22 anni ha già alle spalle un'importante esperienza da Vittorio Fusari. Quattro ragazzi con una storia esemplare, in un momento in cui essere giovani sembra un cappio al collo piuttosto che un privilegio.

Il team «verde» fa della cucina bresciana il suo must, pur rivisitandola in chiave moderna per appagare tutti i sensi. «Ecco perché cerchiamo di curare molto il contesto, non trascurando la cortesia del servizio, la piacevolezza estetica dei piatti e, in un periodo come questo, un conto non esoso», sottolinea Giannoni.

E' così che al «Vita Nova» si può gustare il classico coniglio alle cipolle della tradizione bresciana, magari dopo un risottino zucca e burrata, il tutto annaffiato da un vino «senza pregiudizi»: «Abbiamo voluto scegliere bottiglie in ogni regione d'Italia, per dare la possibilità a tutti i palati di essere soddisfatti», spiegano.

EL'APPROCCIO da medico, forse è non sparito del tutto: chi volesse prenotare online può farlo sul sito del locale specificando eventuali intolleranze alimentari, allergie o diete particolari. E per premiare tanto coraggio e tanta determinazione, chissà che anche i suoi idoli - lo chef Gualtiero Marchesi e il pasticciere Iginio Massari - non decidano di onorare presto la cucina di Roberto. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Roberto Giannoni (secondo da sinistra) con Alessio Guerriero, Erdjan Misini e Francesco Fascella, lo staff del ristorante «Vita nova» al completo

IL RICONOSCIMENTO. Ad «Amarcord», che si chiama come il film

## La piadina certificata nel ricordo di Fellini

Il locale di via Ugoni, primo e unico nel suo genere, ha ottenuto la certificazione «Conosci il tuo pasto»

Le sue piadine sono tutt'altro che nostalgiche. Nonostante il nome - «Amarcord», dal dialetto romagnolo «m'arcord» (mi ricordo), che è anche il titolo di un celebre film di Fellini - la bottega di piade di via Fratelli Ugoni è una realtà dello «street food» bresciano. Presa d'assalto da schiere di golosi, con oltre cento piadine vendute al giorno, è la prima e unica piadineria d'Italia ad aver ottenuto la certificazione «Conosci il tuo pasto», titolo della ristorazione riconosciuto per le materie prime utilizzate, per la promozione culturale gastronomica e per il contributo al miglioramento ambientale.

La certificazione è di **Accreditamento**, ente unico nazionale di accreditamento che vanta fra i propri soci il ministero delle Politiche agricole e alimentari, dopo un lungo iter di accertamenti nel rispetto dei più stringenti requisiti in materia di qualità alimentare, rintracciabilità e parametri igienico-



Simone Massenza gestisce «Amarcord» con il fratello Enrico FOTOLIVE

sanitari. Se la meritano Enrico e Simone Massenza, re della «Bella Storia» - la piada più famosa del locale, best seller da 16 anni - che non badano a spese scegliendo i prodotti Dop, Igp e presidi Slow Food.

TRA LE ATTENZIONI che i gestori riservano ai clienti, c'è una proposta per chi segue regimi alimentari specifici, che ha fatto di «Amarcord» l'unica piadineria a Brescia certificata anche per vegani.

Non solo ingredienti buoni e

freschi, ma anche materie prime biologiche o biodinamiche, a chilometro zero o a produzione integrata, dunque con un minor impatto ambientale. Per tutto questo, il locale ha superato brillantemente la prova, con un abbattimento dell'impatto ambientale stimato nel 20 per cento rispetto ad una tradizionale attività di ristorazione.

«Essere riusciti a ottenere questa certificazione come primo e per ora unico street food d'Italia, in mezzo a ristoranti

noti, è per noi una gratificazione di tanti anni di lavoro e di ricerca nell'ambito gastronomico», confessa Simone. Del resto, ricorda, siamo in Italia, uno dei Paesi che più al mondo si contraddistingue per l'alta qualità e la varietà delle materie prime alimentari.

L'INTUIZIONE dei fratelli Massenza è un'eredità dei nonni romagnoli: «Più che altro delle estati trascorse a Rimini, dove prima di aprire la pioniera delle piadinerie bresciane, un azzardo che decidemmo di tentare in via Cairoli, lavorammo per un anno in una delle piadinerie più note del paese», ricordano in coro. Fu allora che acquisirono i segreti della pasta, rigorosamente secondo la ricetta riminese, più morbida e meno grassa, diversa da quella di Cervia, più asciutta e alta.

«Un piatto nato per la parte povera della popolazione - spiega Simone -. Proprio come la polenta da noi». Ma, soprattutto, un'ottima soluzione per un pranzo veloce che, secondo il titolare, nonostante il tempo riscato non deve rinunciare né alla qualità né a un prezzo accessibile.

«Tutto deve appagare: oltre al gusto anche la vista», ricorda Simone Massenza. E, prima di uscire, tutto finisce nei bidoni per la raccolta differenziata: un segno di attenzione e soprattutto di civiltà. ● M.L. BO.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NUOVE ATTIVITÀ. Nel centro commerciale La Mela l'iniziativa che unisce arte e cucina, lanciata lo scorso maggio da Roberta Erardi

## Il cake design sbarca a San Polo con SweetLab

Dalle torte di compleanno a una passione diventata mestiere e lavoro: una storia di creatività

Manuel Venturi

Non semplici torte, ma vere opere d'arte. Il cake design si fa strada anche a Brescia, e il merito è soprattutto delle donne, che hanno scommesso su una passione che si è trasformata in un lavoro. Un esempio è Roberta Erardi, che nel maggio scorso ha aperto il suo «SweetLab Brescia» in via Carpaccio 11, nel centro commerciale La Mela: un luogo che dall'esterno paga lo scotto degli anni, ma che ospita molte attività commerciali ed è un piccolo punto di riferimento per gli abitanti del posto.

La scelta di mettere la pro-

pria base operativa in via Carpaccio non è stata casuale: Roberta ha passato l'infanzia tra le case di San Polo, ma a 15 anni si è dovuta trasferire a Pontevico. Da qui è cominciato un lento riavvicinamento al quartiere, passato per Borgosatollo e Sant'Eufemia, e terminato con il trasloco in via Cimabue. «Appena ho visto il cartello "Affittarsi" ho pensato a un segno del destino. Lavoravo come arredatrice d'interni, ma dopo la nascita del secondo figlio (Andrea, che oggi ha tre anni, mentre la sorella maggiore, Rossella, ne ha nove e manca a dirlo «da grande vuole fare la cake designer») ho dovuto lasciare», spiega Roberta.

TORNANDO a San Polo, Roberta ha ritrovato vecchi amici, rinsaldando legami quasi dimenticati. E tra una torta e un cupcake, sono in molti a passa-

re nel suo laboratorio anche solo per salutarla.

LA PASSIONE della cake designer di San Polo ha origine nel 2007: in occasione del compleanno della figlia «volevo realizzare una torta che stupisse tutti, e così è stato. Da quel momento ho cominciato a documentarmi su Internet e sui libri, ma sempre realizzando torte solo per poche feste di compleanno». L'affinamento della tecnica è proseguito nella panetteria «Le fornarine» di Sanpolino, e successivamente in una pasticceria, ma prima «sono andata alla Camera di commercio per legalizzare la mia professione: mi hanno aiutato molto, indirizzandomi anche verso fondi regionali». Un consiglio che Roberta si sente di dare a tante donne che vorrebbero aprire un'attività, ma si scoraggiano ancora

prima di iniziare: «Accedere ai fondi non è semplice, c'è molta burocrazia, ma le possibilità ci sono. A volte c'è quasi paura: tante sanno fare cose bellissime, ma temono di non potercela fare».

IL GRANDE PASSO a questo punto era inevitabile. Nel laboratorio di San Polo Roberta lavora alacremente soprattutto nel fine settimana, sfornando torte a ripetizione: in un anno ne prepara circa 500. Il target è composto soprattutto da bambini, ma non mancano torte per compleanni over 40, cresime, matrimoni, lauree, oltre ai dolcetti per Natale e Pasqua. «A volte mi sento quasi una psicologa: per concepire una torta bisogna scavare nelle passioni e nei desideri del festeggiato - spiega Roberta -. Con il cliente si crea un legame vero, a volte quasi un'ami-



Roberta Erardi, titolare di SweetLab Brescia, con una sua creazione

zia». Che travalica anche i confini bresciani: alcuni clienti vengono da Milano, Como, Genova. E una volta un uomo l'ha chiamata dalla Sicilia per consegnare una torta a Borgosatollo, a un vecchio amore estivo. Perché oltre che bellissime, le torte di Roberta sono buone: «Non uso la pasta inglese, con cui sarebbe più facile lavorare: non ha il sapore dei dolci italiani. Gli ingredienti sono freschi, usiamo pan di Spagna, creme e frutta».

IL LABORATORIO di Roberta ha una vetrina che dà spazio ad altre donne che come lei hanno intrapreso l'avventura di un'attività in proprio o che fanno piccoli lavori di artigianato a casa. Una wedding planner le decora un tavolo; altre ragazze realizzano «feste nascite», magliette o lavori in fimo (una pasta sintetica) ispirati ai dolci. Il segreto? «Ci scambiamo esperienze, e la nostra collaborazione ci permette anche di trovare nuovi clienti». ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA