

• di EUGENIO SEGALLA

*Partito da Faedis nel '76 ha creato nella Nuova Scozia un piccolo impero gastronomico*

# Cucina canadese, anima friulana

*Maurizio Bertossi, ieri gommista in Friuli, oggi cuoco-leggenda ad Halifax, la città canadese terremotata dalla più grande esplosione prima di Hiroshima*

Uno dei proverbi più citati della cultura popolare e non (il primo a usarlo è stato Virgilio, il secondo Seneca) recita che il destino è dalla parte di quanti sanno osare. Insomma, la fortuna aiuta gli audaci.

Uno di questi dev'essere Maurizio Bertossi, cresciuto a pane e talento a Faedis, di famiglia nota come 'Chei di Grecs', garzone gommista in officina ma con la fissa di stare ai fornelli sperimentando, assaggiando, sfogliando i ricettari della nonna, dei maîtres-à-manger; e sognando di diventare anche lui, perché no, uno chef riverito come un guru. E di prendere finalmente per la gola i buongustai, vicini e lontani.

Pensato, detto e fatto. Finite le scuole il giovanotto, figlio d'arte (il padre era chef di cucina in uno degli alberghi più blasonati di Venezia e già a 14 anni aveva portato appresso il figlio a dargli una mano), sentiva sì il richiamo di una rispettata carriera tra casseruole, mestoli e dispense. E come tanti coetanei sognava però qualcosa di suo, di mettersi in proprio e misurare sui piatti la propria bravura a inventare ricette finalmente sue. Ma nel frattempo, di necessità virtù, sbarcava il lunario da gommista.

Nel '76 fu il terremoto. E quella tragedia, come talvolta accade nelle fiabe, si tramutò nella sua fortuna. Maurizio radunò le sue cose, mise da parte la sapienza culinaria del vecchio Friuli e partì. Destinazione Canada. Meta scelta con l'aiuto del cugino, Nunzio Gracco, indimenticato presidente del Fogolâr di Toronto. Prime tappe ad Ottawa, Montreal, naturalmente Toronto. Ma la località infine prescelta fu Calgary, nello stato dell'Alberta, laggiù verso la costa del Pacifico dove trovò lavoro in ristoranti di gran classe. Maurizio si portava appresso tanti altri pensieri, i ricordi tristi di tanti paesi diroccati e le speranze di un ragazzino di 27 anni con tanta voglia di fare e di creare.

Si sa che la fortuna è come le ciliege; ognuna tira l'altra e tutte si tirano appresso il piatto. Così nell'estate del '76, contemporaneamente al suo arrivo, giunge a Calgary una bella ragazza mora,



Maurizio Bertossi con la moglie Stephanie

di origini irlandesi, Stephanie, 16 anni, di Dartmouth, cittadina del Canada orientale contornata di laghi alle spalle e con di fronte, al di là di un braccio di mare incuneato nella terra a mo' di fiordo, la capitale della Nuova Scozia, Halifax. Oggi le due città sono unite da un traghetto e da un ponte. Calgary, invece, è una metropoli in piena regola, conosciuta nel mondo per aver ospitato nell'88 la 15.ma edizione delle Olimpiadi invernali. Stephanie, fresca di diploma di scuola superiore, vi era andata per trovare la sorella. E per non stare con le mani in mano si era occupata alla pizzeria Verona (oggi è un 'brand' suddiviso in distinti tre locali) maturando quella vocazione culinaria che qualche anno dopo avrebbe condiviso con il futuro marito, divenuto nel frattempo chef del locale; e in seguito l'avrebbe fatta diventare un personaggio di rilievo nel mondo della ristorazione, sempre al

fianco di Maurizio.

La scintilla scocca quattro anni dopo. I due si sposano e progettano un futuro con a lato un ristorante tutto loro. Questa opportunità si presentò tre anni dopo, nell'83, allorché il padre di Stephanie fa loro conoscere un amico intenzionato a vendere i locali del Pearl Café a Dartmouth. La coppia accetta e Maurizio si dà subito un grand affare per stipare nella sala del ristorante otto tavoli. Per affrettare i tempi usano le masserizie di casa, lavorano 18 ore al giorno, aiutati da una ragazza solo il venerdì e il sabato, giorni di maggior afflusso. E cenano di notte, a locale ormai chiuso, spesso mangiando quel che era avanzato in cucina. Ma i clienti sono contenti e il passaparola li fa crescere di giorno in giorno. Otto tavoli non bastano più. Nasce così la leggenda di La Perla, il primo ristorante friulo-italiano di Dartmouth, ben presto il preferito dalla buona borghesia locale.

Nell'87, augurandosi di far coincidere una mai sopita nostalgia e l'amore per "quel" lavoro, Maurizio vende La Perla e con la moglie riapproda in Italia con l'intenzione di aprire un ristorante a Udine. Ma ahimè, la burocrazia ci mette lo zampino, per non dire uno zampone. In quattro e quattr'otto demolisce l'entusiasmo di Maurizio e gli rovescia come un guanto la nostalgia, prima rivolta al Friuli natio e stavolta al Canada. Senza rimpianti torna così sui suoi passi e si stabilisce ad Halifax. Dove vive tuttora.

Halifax, città giardino, terra di pescatori pionieri e pirati, è la capitale della Nuova Scozia, probabilmente la più fascinosa regione del Canada. E la più sfortunata. Nell'aprile del 1912 vi approdano i naufraghi del Titanic (nel suo cimitero sono inumate le vittime di quel disastro) e il 6 dicembre del 1917 fu squassata dalla più tremenda esplosione che si ricordi a memoria d'uomo prima dell'atomica di Hiroshima. Fu un cataclisma. 2000 morti, 9000 feriti, 25000 senzatetto.

SEGUE A PAGINA 7

E come il terremoto in Friuli segnò una cesura tra il prima e il dopo, così quell'esplosione fu per Halifax. E se è difficile parlare del Friuli senza ricordarne il sisma, così è impossibile parlare di Halifax senza riandare a quel tragico evento provocato dalla collisione tra un cargo francese con le stive ricolme di bombe, proiettili e dinamite destinati al fronte bellico europeo, e una nave belga, qualche miglio all'esterno della rada. Il cargo, incendiatosi e abbandonato dall'equipaggio, fu spinto dalle correnti alla deriva. Ma anziché al largo, finì dentro il porto (uno dei più lunghi al mondo), dove esplose con un boato avvertito a 350 chilometri di distanza. L'ancora della nave francese fu scagliata a 4 chilometri di distanza, un cannone fu ritrovato a 6. Anche oggi quell'evento, incancellabile, si tramanda di memoria in memoria.

In questa terra di stupori e meraviglie, battuta dai venti, sferzata dalle piogge e, quando la natura si placa, ammantata di nebbie, Maurizio Bertossi ha costruito mattone dopo mattone o, come dicono laggiù, step by step, il suo impero. Perché di "Bertossi restaurant empire" ha scritto in luglio Stephen Kimber sull'"Atlantic Business Magazine": "four different, all commercially successful, all critically acclaimed Halifax area dining establishments" (quattro ristoranti, tutti di gran successo, posizionati nella migliore zona di Halifax), che oggi danno lavoro a 250-260 persone. Missione compiuta per il nostro eroe e la sua giovane moglie.

Nel dicembre 1988 aprono il primo ristorante nel Brewery Market sul mare, subito a nord del mercato del pesce (rinomato per i crostacei) e a ridosso della Cittadella, il sito storico per eccellenza. Per la verità Stephanie e Maurizio avevano adocchiato quella location già prima di partire per l'Italia, ma evidentemente, come osserva la signora, "allora i tempi non erano maturi". Lo arredano in quattro e quattr'otto (fortunatamente era da sempre un ristorante). A rinfrescarne le pareti è lo stesso Maurizio improvvisatosi imbianchino da ex gommista qual era. E intanto annodano una ragnatela di contatti che perdurano tutt'ora con fornitori, arredatori, grossisti, 'contractors' in genere. «Data la mia inclinazione al cambiamento – osserva Maurizio – e la natura erratica di questo lavoro non posso non apprezzare l'uniformità ('sameness') della gente con la quale lavoro».

Da allora la progressione del 'business' è stata incessante. Gratificata da riscontri lusinghieri. Clientela ben assortita e fidelizzata. A questo si aggiunge la sagacia del nostro nel diversificare l'orientamento dei suoi locali allo scopo di soddisfare gusti e tasche di quanta più clientela possibile e il successo è garantito. Oggi mister



L'ingresso del "Bicycle's Thief" ad Halifax



Bertossi è un self made man riverito in città e ascoltato all'interno della comunità di Halifax. A seguire il flusso delle sue creature (i ristoranti) si va in confusione perdendone presto il conto. Due battezzati "Il Mercato trattoria", d'impronta 'popolare', dalle parti di Spring Garden Rd. nel cuore della città vecchia; un altro "Maurizio's" (venduto nel 2007 allo chef Andrew che l'aveva gestito tanti anni per conto del 'principale'); un altro ancora - Bish - divenuto poi il rinomato "Bicycle's thief" (ladro di biciclette, mutuato probabilmente dal titolo del film capolavoro del neorealismo italiano; arredamento casuale ma

elegante, ispirato alla 'frasca' friulana, divenuto il locale più trendy della strategica Bishop Str. l'equivalente di via Veneto ad Halifax); un altro a Bedford alla testata del fiordo; e infine la Pizzeria a Mano, poi ascesa al rango di ristorante rinomato. Un'insegna, quest'ultima, nient'affatto casuale perché richiama uno dei capisaldi della pratica professionale di Maurizio che si picca di fare tutto "a mano" nei suoi ristoranti, con ciò significando che i cibi precotti e/o preconfezionati e/o surgelati sono banditi.

L'altro caposaldo è la freschezza degli ingredienti, la stagionalità, la cura dei dettagli e della scelta, la meticolosità nel selezionare i fornitori, l'orientamento europeo della cucina, la passione per i fornelli e lo stile nel servizio. Dalle verdure di prima scelta ai vini di eccellenza, con prevalenza dei più nobili tra i friulani, tutto è verificato e controllato personalmente da Maurizio che oggi si fregia del titolo di essere uno tra i più stimati chef di tutto il Canada.

Maurizio e Stephanie, uno la cucina l'altra gli affari, in realtà lavorano all'unisono. E in un mercato «dove è facile chiudere - ha scritto un giornalista di Halifax - i due saltano di successo in successo». Instancabilmente. Il Mercato di Spring Garden Rd., per esempio, ha servito l'ultimo piatto il 13 aprile scorso (un sabato beneaugurante) ed è rinato la domenica 28 maggio come "La Frasca Cibi & Vini" rimesso a nuovo, rivoltato come un guanto dall'impiantito all'arredamento seguito con puntate a Toronto per scegliere il meglio. E con un motto: "North American Food - Italian Soul".

Cibo americano, anima italiana. La specialità di Maurizio è il risotto. «La prima volta che l'ho fatto in ristorante avevo 22 o 23 anni - ha detto a un intervistatore -. Ma noi, a casa nostra, lo si usava mangiare due o tre volte la settimana, generalmente preparato con gli avanzi». Ora lo fa in mille e una versioni. «Sì, le possibilità sono infinite (con le bietole rosse o gli asparagi e cipolla sono le modalità preferite, ndr), ma la maniera di cucinarlo è sempre la stessa». "Fabulous and superb" (voleva probabilmente dire superb, favoloso e superbo) ha lasciato scritto su internet un commensale estimatore di quel risotto.

I buongustai applaudono e Maurizio gioisce. Gioisce un po' meno quando qualcuno, di fretta, gli chiede un hamburger. Ma tutto sommato, gli è riuscito anche il miracolo di trasformare in leccornia la pietanza che ha fatto crescere l'America. Fino a incarnare, lui Maurizio ex garzone gommista a Faedis, "una leggenda" della Nuova Scozia. Sinonimo di "cucinato alla perfezione", per parafrasare il titolo dato da un articolista su un foglio canadese: "Done to perfection".