

Ristorazione e alta cucina

Il futuro dei fornelli nostrani ha un campione under 25

IL RECORD. Si chiama Augusto Valzelli, 23 anni compiuti, e ha trovato la sua fortuna in Liguria

Bresciano il più giovane chef «stellato» d'Italia

Il primato è stato messo nero su bianco dall'ultima edizione della Guida Michelin, che ha scommesso molto sui giovani talenti del «made in Italy»

Claudio Andrizzi

Ha soltanto 23 anni, è bresciano e ha trovato la sua fortuna in Liguria: si chiama Augusto Valzelli, ed è il più giovane chef stellato d'Italia. Un primato emerso dall'ultima edizione della Guida Michelin, che per altro ha scommesso molto sui giovani talenti del «made in Italy» culinario attribuendo per la prima volta il riconoscimento a ben undici professionisti di età inferiore a 35 anni: ed in prima posizione, in questa sorta di classifica «anagrafica», è arrivato proprio il giovanissimo chef partito da via Veneto, nel cuore della città, ed arrivato ad Imperia dove oggi è non solo cuoco, ma anche gestore a tutti gli effetti del ristorante Agrodolce.

«**LA STELLA MICHELIN?** Un'emozione straordinaria, ma anche una grandissima soddisfazione sia per la mia giovane età che per i sacrifici compiuti fino a qui - racconta Augusto, ripercorrendo le tappe di questo exploit -. E pensare che per me tutto è cominciato quasi per caso: ero ancora alle medie, non avevo ancora deciso cosa avrei fatto della mia vita ed un giorno ho partecipato ad un piccolo corso organizzato alla Pavoniana in cui si imparavano alcune ricette di base.

Il primo giorno ho fatto una piadina, poi una pizzetta, poi i casoncelli, ho cominciato ad incuriosirmi ed alla fine mi sono detto: e se la mia strada fosse proprio questa?».

Terminata la scuola, la scelta di iscriversi all'istituto alberghiero Mantegna è stata quasi naturale.

«In quei cinque anni ho capito che la teoria va bene, ma la pratica è sempre tutt'altra cosa. Per questo ritengo che le esperienze più interessanti di



Il ristorante «Agrodolce» di Imperia gestito da Augusto Valzelli

«**La stella? Un'emozione unica, ma anche una grandissima soddisfazione per il locale**»

«**Per me tutto è cominciato quasi per caso: ho iniziato a cucinare alla Pavoniana**»

«**La teoria va bene, ma la pratica è sempre tutt'altra cosa: per questo sono per gli stage**»

quel periodo siano stati gli stage che ho potuto fare in ristoranti importanti del territorio bresciano come La Sosta, in città, o Villa Aurora a Soiano».

Dopo il diploma, il primo lavoro vero e proprio nella cucina dell'Artigliere di Davide Botta a Gussago, oggi trasferitosi a Isola della Scala in provincia di Verona.

«**DA DAVIDE** ho imparato davvero tutto - ricorda Augusto Valzelli -. Ho cominciato pelando le patate e subito sono stato ripreso piuttosto coloritamente perché non ero capace di aprire una scatola di pomodoro: mi hanno anche consigliato di andare a fare il muratore, ma alla fine ho resistito mettendoci tanta voglia di apprendere. Con Botta siamo diventati amici, l'ho seguito ad Isola della Scala e sono stato al suo fianco nell'apertura del nuovo locale, ma alla fine ho capito che quello non era il mio habitat ed ho deciso di cambiare aria. Ho pensato subito ad Imperia, dove la mia famiglia ha da sempre casa: ed alla fine è stato proprio Botta ad indirizzarmi

da Andrea Sarri, allora presidente dei Jeunes Restaurateurs D'Europe, che cercava un braccio destro per il suo ristorante».

Entrato in servizio nel giugno del 2013, Augusto ha lavorato per diversi mesi a fianco di Sarri prima che quest'ultimo decidesse di uscire dalla società che lo legava al locale: ed è stato l'altro socio ed attuale proprietario del locale, Elvezio Reitano, ad intravedere in Valzelli la persona giusta cui affidare non solo la cucina ma l'intera gestione dell'Agrodolce.

«**HO VOLUTO** innanzitutto uno staff giovane: pensi che il più vecchio è il sommelier ed ha 29 anni... Ho inaugurato il 15 dicembre del 2013, e come prima cosa ho puntato a far tornare tutti i clienti perduti nei mesi precedenti a causa dei prezzi. Per fare un esempio, la stessa frittura di mare nel vecchio Agrodolce costava 42 euro: ora con me sta a 16 euro, senza che sia cambiato nulla. Ed lì menù degustazione, da cinque portate, costa 35 euro».

La benedizione della Rossa Francese, arrivata dopo soli pochi mesi di attività, ha certo contribuito a riaccendere i riflettori sul piccolo locale sito nell'area di Oneglia (la parte vecchia della città).

«Ma la Stella può anche rivelarsi una lama a doppio taglio, specie per quei tanti clienti che magari ritengono erroneamente che un ristorante stellato sia al di fuori delle proprie possibilità. E questo rischia di penalizzarti perché Imperia non è Brescia e quando la stagione si chiude il lavoro cala drasticamente». Eppure, nonostante tutto, per il giovane Valzelli un ritorno a breve nella Leonessa è fuori discussione.

«Qui c'è un clima magnifico, c'è un paesaggio fantastico, c'è il mare: ogni giorno posso andare in banchina a comprare il pesce direttamente dai pescatori. No, per il momento della città non sento alcuna mancanza». ●

11

GLI CHEF STELLATI DI TUTTA ITALIA CON MENO DI 35 ANNI DI ETÀ

La Guida Michelin ha scommesso molto sui giovani talenti del «made in Italy» culinario attribuendo il riconoscimento professionisti under 35

23

GLI ANNI DI AUGUSTO VALZELLI CHEF STELLATO PIÙ GIOVANE D'ITALIA

Cuoco di professione, il giovane bresciano ammette che la teoria va bene ma per migliorare e crescere sono essenziali i giorni in cucina e lo stage di lavoro



Augusto Valzelli, 23 anni, è nato in città, in via Veneto: per motivi professionali, ora vive a Imperia

IL CAVALLO DI BATTAGLIA. Valzelli ha inventato un nuovo abbinamento

Gambero e kiwi: la ricetta sognata è diventata realtà

Lo chef bresciano ha deciso di bandire la carne dal suo ristorante. E punta su prezzi equilibrati



Il gambero con il kiwi, il piatto che ha reso famoso Augusto Valzelli

Al ristorante «Agrodolce» di Imperia Augusto Valzelli ha scelto di bandire la carne: scelta sacrosanta, per un locale affacciato sulle acque del mar ligure. Ed in breve, il giovane cuoco bresciano è divenuto famoso non soltanto per i suoi prezzi equilibrati, ma anche e soprattutto per i suoi virtuosissimi pirotecnici.

AD IMPERIA tutti lo conoscono come «quello del gambero e del kiwi», perché il suo piatto più famoso è basato per l'appunto sull'incontro decisamente inusuale tra questi due ingredienti. «Me lo sono sognato una notte e ho subito pensato che fosse una cosa un po' troppo azzardata - confessa -. Ma in fondo se non osi non troverai mai nuove formule, giusto?». Ecco così prendere forma questo triplo incontro tra i gamberi rossi di Sanremo, proposti anche in tartare o su Gazpacho di pomodoro oltre che crudi, e il verde frutto ex-esotico. E poi il crudo di ma-

«**Ho subito pensato che fosse un azzardo ma se non osi non troverai mai nuove formule**»

«**Il segreto? Mi alzo prestissimo ogni mattina per scegliere dai pescherecci i pezzi migliori**»

re in sette diverse versioni, una tavolozza di vetro proposta in carta al prezzo sbalorditivo di 30 euro. Ed infine il pescato del giorno: dentici prevalentemente, proposti con carciofi d'Albenga e salsa speziata al cocco.

«**IL MIO SEGRETO?** Mi alzo prestissimo la mattina per essere al porto prima degli altri e scegliere i pezzi migliori dai pescherecci appena rientrati - dice lo chef -. E' l'unico modo per garantirsi una materia prima di qualità imbattibile, specie in questi tempi in cui il pesce scarseggia anche nel nostro mare in modo purtroppo sempre più evidente». ● C.A.

OPEN SCHOOL

don Bosco c'è...

13 Dicembre

SALESIANI

don Bosco

BRESCIA

SALESIANI DON BOSCO

BRESCIA
Via S. Giovanni Bosco, 15 - T. 030 244050
www.donboscobrescia.it

CHIARI
Via Palazzolo, 1 - T. 030 7006811
www.salesianichiari.it

FALAND

TECHNOLOGY CONSULTING

ASSISTENZA INFORMATICA
RECUPERO DATI
INSTALLAZIONE SISTEMI DI BACKUP
CONSULENZA PER L'ACQUISTO
ACQUISTO COMPUTER USATI
ANCHE NON FUNZIONANTI

via Dante, 19/G
25122 Brescia
Tel. 0303775610

www.faland.it
info@faland.it
Cel. 3935948272

PREVENTIVI GRATUITI

SICUREZZA. Garda La Polstrada presidia il medio lago

Si è svolto sulle strade del medio Garda, da Toscolano a Salò, il servizio antistragi che nella notte tra sabato e domenica ha impegnato tre pattuglie della polizia stradale. Fermate 55 vetture: la polizia ha identificato i 98 occupanti e appurato che due automobilisti avevano ecceduto con il bere superando i limiti. Patente sospesa per entrambi e 10 punti decurtati dalla patente. Uno dei due automobilisti, un trentenne, rischia la sospensione per due anni e la confisca dell'auto. Il tasso era superiore all'1.50%. ●