

VITA DA CUOCO

Vincenzo e le verdure di Peck

“Se ne preparano molte più di prima al posto della carne... E impazza il finger food”

di Mariella Tanzarella

Non è figlio d'arte in senso stretto, ma si può dire che Vincenzo Mangano, capo partita nella prestigiosa cucina centrale di Peck, abbia una storia di famiglia collegata con il cibo. Una storia curiosa, anzi unica: suo padre Francesco ha inventato l'orto sull'albero. In tempi non sospetti, nel 2000, prima che la mania del cibo (anzi, del food) travolgesse il mondo, ha trovato un sistema geniale per coltivare ortaggi più sani, risparmiando acqua e fatica. Praticando tagli nei rami di determinati alberi (non tutti sono adatti) e seminando o piantando nei tagli, si ottiene un abbondante raccolto, al riparo dai parassiti perché tutto è sollevato da terra. Buffo vedere gli alberi dei pomodori o delle melanzane,

perché poi l'effetto visivo è quello. Insomma Vincenzo cresce in una famiglia che al cibo dà molta importanza. Nasce in Germania, dove i suoi erano emigrati, ma a due anni torna con loro nella terra d'origine, in provincia di Reggio Calabria. Adora aiutare la mamma in cucina, tagliare, pelare, impastare. Impara i fondamentali, le cose semplici, che, dice, «sono quelle che mi piacciono sempre più di tutte. Per esempio parmigiana, lasagne, stoccafisso». Fa la scuola alberghiera a Polistena, lavora per una stagione in zona, poi gira l'Italia, sempre nei ristoranti. Uno zio, impiegato a Milano da Peck, gli suggerisce nel 2008 di mandare un curriculum. «E, con

mia grande gioia, mi hanno preso. Ma ho dovuto ricominciare da zero, era una realtà diversa, tutto un altro modo di lavorare». Impara a

preparare e decorare i piatti importanti, le aragoste in bellavista, i pâté. «Era un lavoro di responsabilità, ci voleva una mano allenata, precisa, e una certa vena artistica, o almeno senso estetico». I ritmi sono serrati: «C'era tanto lavoro, e poi gli Stoppani erano tanti e c'era sempre qualcuno che ti controllava... ma li devo ringraziare, da loro ho imparato moltissimo». Lì, il periodo di alta stagione è dicembre. E adesso? «Idem, anche se qualcosa, in undici anni, è cambiato. Per esempio, adesso si preparano molte più verdure, mentre prima andava soprattutto la carne». E poi, tutte le mode: «Oggi impazza il finger food, se facciamo un catering in genere è un aperitivo-cena, con tutti gli assaggi. Prima volevano le cose classiche, il risotto, gli arrosti. Adesso, anche nelle case importanti e tradiziona-

li, la richiesta è molto diversa. Però, pâté e canapé a Natale li vogliono sempre». Sotto Natale, o per i servizi importanti, si chiamano “gli extra”, in genere ragazzi, che fanno stage o arrivano dalle scuole. «I ragazzi adesso guardano troppa tv, pensano che fare il cuoco sia come Masterchef, non hanno capito che è un lavoro fatto di sacrifici, pesante, che richiede molta volontà e molta fatica. Si sta in piedi ore ed ore, si lavora in cucina ma a volte non si ha il tempo di mangiare. Invece, molti dopo due

o tre ore arrancano e alla fine molano il colpo. Pensano di venire in un salotto, e invece è una trincea». Però il lavoro gli dà soddisfazione. «Siamo fortunati: in un ristorante smetti dopo pranzo e poi ricominci fino a sera. Qui, dopo le cinque o le sei, posso dedicarmi alla mia vita».

▲ Mangano a capo della cucina

«I ragazzi adesso guardano troppa tv e non capiscono che è un lavoro fatto di sacrifici, pesante, che richiede fatica e volontà»





La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato