

# Pasolini gran maestro della ristorazione

Consiglia Registrati per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

Tweet 1

+1 0

9 febbraio 2013 | Enogastronomia |



Leonardo Pasolini premiato per oltre 50 anni di attività nel settore della ristorazione (Foto by RedazioneWEB)

A Leonardo Pasolini, 76 anni, "Gran Maestro della Ristorazione", è stata consegnata la targa in argento con l'onorificenza "Capo dello Stato" concessa dal presidente della Repubblica. La consegna è avvenuta a Palermo in occasione del congresso nazionale dell'Amira-Associazione Maitres Italiani Ristoranti Alberghi. Pasolini, residente a Sorisole, è l'unico in provincia di Bergamo ad essere insignito di questa onorificenza che premia un minimo di 50 anni di attività nel settore, ma Pasolini ne ha fatti anche di più di anni di lavoro, in Italia e all'estero.



Il riconoscimento assegnato dal presidente della Repubblica a Leonardo Pasolini (Foto by RedazioneWEB)

«Ho cominciato a 15 anni sulle navi da crociera come garzone nelle cucine e in sala – ricorda – ed ho smesso come consulente solo due anni fa, perché ho cominciato ad avere qualche problema di salute, quindi sarebbero 61 anni effettivi di attività in alberghi, ristoranti e anche in aziende di banqueting». Pasolini ha lavorato molto a Bergamo ma anche a Milano e all'estero, prima come cameriere poi – data la sua bravura – sempre come direttore di sala e capo servizio di catering e banqueting.

Oggi si chiama Arli, ma prima si chiamava "Marconi", l'albergo ristorante nei pressi di Porta Nuova, in città. Pasolini vi ha lavorato per qualche anno, poi si è trasferito di poche decine di metri, chiamato da Alessandro Balzer prima a dirigere il ristorante Nazionale poi la pasticceria Balzer, dove ha curato anche il catering esterno sino al 1966. In quell'anno è stato chiamato da Enrico Panattoni per

l'apertura del ristorante "La Marianna" a Colle Aperto. Qui ha lavorato per altri 12 anni. Nel 1978 è stato chiamato dalla Dalmine spa a dirigere il ristorante-albergo dello stabilimento e ad occuparsi delle mense aziendali, incarico che ricoprì per una decina d'anni, fino a che arrivò l'età della pensione, nel 1989.

Pasolini però non si ferma e incomincia un'intensa attività di consulenze in aziende di ristorazione collettiva: la Sir di Milano, la Gmg di Caravaggio, la Multiservice di Milano. Per quest'ultima azienda lavora nella ex Unione Sovietica e in Ungheria per aprire nuovi locali italiani. «Quello che ricordo con più nostalgia – ricorda Pasolini – è il ristorante Marco Polo aperto a Budapest nel 1995 e ancora oggi in piena attività. Un altro ricordo è la Settimana della cultura italiana alla quale ho partecipato a Kiev dirigendo i servizi della ristorazione».

Come è cambiato il mondo della ristorazione e dell'ospitalità in questi 60 anni? «Sono rimasto un nostalgico – afferma – del vecchio sistema di servire a tavola, porzionando davanti al cliente, così ognuno poteva osservare come gli veniva preparato il piatto e prendere quanto cibo voleva. Oggi arriva tutto già impiattato dalla cucina e quindi succede che c'è chi ne avanza e chi non mangia abbastanza. C'è poi il problema del personale: una volta tutti dovevano essere ben sbarbati, in divisa con pantaloni neri, giacca e camicia bianca, farfallino nero il cameriere e bianco l'apprendista. Oggi i camerieri si vestono come vogliono, spesso trasandati. Anche la clientela è cambiata: oggi vanno tutti al ristorante, una volta ci andava solo una certa borghesia che sapeva stare a tavola e pretendeva un servizio all'altezza. Se riconoscevano la tua bravura allora arrivavano anche mance importanti. Con le mance che ho preso al Nazionale e al Balzer ho comprato prima la moto Vespa e poi l'auto, un'Alfa Romeo Dauphine, la mia prima auto, era il 1963». «Comunque, anche se faticoso – conclude Pasolini – questo rimane per me il mestiere più bello del mondo».

Roberto Vitali