

Leonardo Pasolini Gran maestro della ristorazione

Il riconoscimento consegnato da Napolitano al maitre di Sorisole, per la sua lunga attività In servizio per 61 anni, in Italia e all'estero

Sorisole

ROBERTO VITALI

Leonardo Pasolini, 76 anni, è Gran maestro della ristorazione: il titolo gli è stato assegnato con targa in argento dal presidente della Repubblica Giorgio Napolitano. 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 50 anni di attività nel settore. «Ma - precisa Pasolini - sarebbero 61 anni effettivi: ho cominciato a 15 anni sulle navi da crociera come garzone nelle cucine e in sala e ho smesso come consulente solo due anni fa, perché ho cominciato ad avere qualche problema di salute».

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

Cameriere e direttore di sala, ha lavorato per Balzer e Marianna

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 va alla 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 comincia con le 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. «Ricordo con nostalgia - ricorda Pasolini - il ristorante Marco Polo aperto a Budapest nel 1995 e ancora oggi in piena attività. Un altro ricordo è la Settimana della cultura italiana a Kiev, quando ho diretto 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. C'è poi il problema del personale: una volta tutti dovevano essere ben sbarbati, in divisa. Oggi i camerieri si vestono come vogliono, spesso trasandati. Anche la clientela è cambiata: una volta al ristorante andava solo una certa borghesia che sapeva stare a tavola e pretendeva un servizio all'altezza». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Leonardo Pasolini con la targa ricevuta dal presidente Napolitano

Bergamaschi nel «Collegium Cocorum»

Sei chef premiati in Campidoglio

Ci saranno anche sei cuochi professionisti bergamaschi a Roma, domani pomeriggio, nella Sala Promoteca del Campidoglio, per la cerimonia di consegna della più alta onorificenza concessa a uno chef dalla Federazione italiana cuochi: l'appartenenza al «Collegium Cocorum». I neo insigniti saranno 300, da tutta Italia, per ricevere l'onorificenza al merito professionale rilasciata agli chef che hanno operato o operano «da oltre 25 anni, onorando la tradizione e il prestigio della millenaria cucina italiana». A ricevere il Collare e diploma che li faranno entrare nel Collegium

Cocorum saranno sei cuochi bergamaschi di lungo corso: Sergio Belotti (chef insegnante alla Azienda bergamasca formazione di via Gleno a Bergamo); Fabio Bertoli (chef del ristorante La Sagrestia di Seriate); Gianfranco Lazzaroni (chef insegnante Abf Clusone); Giorgio Sarinelli (chef Trattoria Parco dei Colli a Ponteranica); Fabio Sanga (chef consulente libero professionista); Dominique Verdier (chef del ristorante Balicco di Bergamo). «Un buon successo», commenta il presidente dell'Associazione Cuochi Bergamaschi, Roberto Benussi. (R. V.)

No alle mafie A Scanzo incontri e mostre

Scanzorosciate

Il fenomeno mafioso e i suoi collegamenti con le comunità del territorio. Le «mafie» italiane, dalla Puglia alla Calabria, dalla Campania alla Sicilia. Questi gli argomenti dell'incontro pubblico «Costruire cittadinanza» stasera alle 20,30 nella sala Moretti della Biblioteca di Scanzorosciate.

Un incontro che intende anche illustrare il progetto «Vela: rendere consapevoli», nato dalla determinazione di Davide Cerullo, ex «bambino di Scampia» (quartiere di Napoli), strappato dalla scuola a tredici anni per venir destinato a una carriera nella camorra. Ma Davide ha il coraggio di cambiare e oggi ha un solo obiettivo: salvare i bambini di Scampia. L'incontro, promosso dall'assessorato alla Cultura, con il Comitato provinciale bergamasco Enti Locali per la Pace e il Comitato bergamasco per la difesa della Costituzione, vede in cattedra Gian Mario Vitali, del Coordinamento bergamasco di Libera e Annalisa Zaccarelli, del Comitato bergamasco per la difesa della Costituzione. Da sabato 9 febbraio, poi, nella Biblioteca, la mostra fotografica «Scampia. Volti che interrogano», di Davide Cerullo. Proprio Davide Cerullo, scrittore e fotografo, sarà il protagonista dell'incontro-testimonianza il 15 febbraio, alle 20,30 in biblioteca. Sua ospite sarà Marisa Fiorani, pugliese, madre di Marcella, vittima di mafia. ■

Tiziano Piazza