

Nicola e Saradevi e il loro ristorante Qualcosa di nuovo "Fermenteria"

Giovedì 15 giugno, in quel di Bassano ha aperto i battenti un nuovo ristorante. Il nome scelto è particolare, "FERMENTERIA", come particolare sarà la linea di preparazioni proposta che vedrà l'uso esclusivo e certificato di prodotti biologici. I titolari sono due giovani ragazzi che fanno coppia anche nella vita: Nicola Scaramuzzi nato e cresciuto a Rubbio, 28 anni, e la socia e fidanzata Saradevi Dal Molin, 22 anni, di Marostica. La location è interessante, si trova a due passi da ponte vecchio, in via campo Marzio 43 lungo una strada dove è ancora possibile parcheggiare perché posizionata subito fuori dalla Ztl bassanese. Negli ultimi due anni Scaramuzzi è stato lo chef del "Room" di vicolo dei Zudei, locale alla moda delle notti bassanesi dove i piatti di pesce ben si sposano con gli splendidi drinks bar. La voglia di provarsi, di mettersi in gioco, lo ha convinto a lasciare una situazione lavorativa sicura e ben remunerata per avventurarsi nel mercato come imprenditore. La sua giovanissima è davvero in gamba ragazza lo ha appoggiato a spada tratta, il padre di Saradevi per mestiere certifica prodotti biologici per cui è da sempre abituata a distinguere gli ingredienti con questa chiave di lettura. Anche lei ha lasciato un lavoro importante che la vedeva direttrice responsabile di un grosso punto vendita biologico del bassanese. Il periodo storico non è dei più facili, loro sono davvero giovanissimi, ma quando dentro serpeggia quella febbre tipica delle persone che aspirano all'autonomia, non vi è difficoltà che possa far recedere dalle proprie aspirazioni. Nicola è un ex allievo della scuola alberghiera di Asiago. Non altissimo, magrissimo, cipiglio galante, era determinato e deciso a far valere le proprie ragioni in ogni situazione. Durante le ore tecniche si presentava in classe con i capelli trasformati in una altissima cresta colorata, tipica dei punk inglesi degli anni settanta. I miei colleghi erano scettici circa la qualità di questo ragazzo, personalmente la vita mi ha insegnato a fare molta attenzione nel giudicare dalle apparenze. Ricordo di essermi accordato nel seguente modo: "Porta i capelli come preferisci però, quando vieni nel laboratorio di cucina ti metti il cappello da cuoco".

Ha sempre mantenuto l'impegno preso senza mai sgarrare, dimostrando serietà e rispetto. All'epoca si poteva lavorare senza problemi dalla classe prima (purtroppo in seguito le cose cambiarono completamente). A quindici anni la prima stagione invernale presso l'hotel da Barba in quel di Asiago zona Kamberla, dove sarebbe tornato anche per la stagione estiva. L'anno seguente lo mandai in occasione dello stage da effettuarsi in tutta, in località Malga Ciapela sotto la Marmolada, all'Hotel Roy, dove anni prima ero stato chef di cucina.

E' da rilevare un dato: finito il periodo di stage programmato, l'azienda provvedeva ad assumere lo studente mettendolo in regola e remunerandolo in base all'impegno ed alla serietà dimostrate. Oggi è molto difficile ciò accade, l'alternanza scuola lavoro della quale si fa un gran parlare, per quanto riguarda il settore alberghiero, ha portato più negatività che positività per i giovani studenti degli istituti alberghieri; questa è solo la mia personale opinione. La successiva stagione lo ha visto impegnato presso l'hotel Paradiso di Asiago dove prese il posto di un altro allievo che si era mal comportato a livello umano e professionale. Il merito esisteva così come il demerito! La classe terza di cui Nicola faceva parte era formata da ragazzi motivatissimi e desiderosi di fare. Le ore a disposizione dei laboratori molto maggiori delle attuali per cui si poterono sviluppare progetti importanti e variegati. Dopo la riforma Gelmini è tutto cambiato, in peggio! Durante i fine settimana Nicola ha cercato un locale che avesse le caratteristiche per farlo crescere trovandolo a Marostica. Si chiamava "Curoi" e per alcuni anni fu un ristorante di livello della zona. Lo stage della classe quarta ha visto Nicola, su mia proposta, partire per Portofino, lo stupendo porticciolo ligure, dove una brigata di 25 cuochi professionisti si aspettava all'Hotel Splendido. Lo chef Claudio Corti, era visto dalla brigata come una specie di divinità, quasi intoccabile, che aveva il potere di assumere e licenziare oltre che di decidere il tipo di contratto da farsi firmare. La presenza dello chef durante la giornata lavorativa determinava silenzio assoluto e confluenza attiva tensione, sensazioni che venivano trasmesse a chiunque avesse la ventura di affacciarsi in cucina in special modo durante il servizio. Assunto immediatamente alla fine dello stage, Nicola lavorava dalle otto alle tre allo Splendido e dalle quattro alle ventiquattro presso lo yacht club di Portofino. Eppure dicono che i giovani d'oggi non hanno voglia di lavorare! Per l'epoca i 1800 euro al mese comprensivi di vitto e alloggio che percepiva, paragonati alle cifre guadagnate attualmente, erano davvero una bella soddisfazione per un ragazzo di 18 anni. Le ore lavorate, infinite! La salvezza era che, trattandosi di lavoro stagionale, alla fine dell'estate si poteva riposare.

L'anno seguente lo chef Corti ha offerto ad entrambi i nostri ragazzi, perché assieme a Nicola vi era anche Niccolò Apolloni da Zanè, anche lui nostro ex allievo, la possibilità di tornare l'anno seguente assunti per l'intera stagione estiva. Prima di partire ai due ragazzi è arrivata la giacca da cuoco, bianca, con il logo dello "Splendido" ed i loro nomi ricamati in alto sulla destra. Poi il

ritorno a Marostica con l'interessante esperienza come chef di cucina al bellissimo locale denominato "Panic" che gli amatori del jazz e della cucina creativa oltre che messicana ben co-

noscono. Ancora adesso nel sito del locale molti dei piatti che Nicola creò in quel periodo fanno bella mostra di sé nelle proposte culinarie del bel ristorante marosticense. A seguire la possibilità di aprire una attività nuova di zecca a Vicenza, con la responsabilità di essere chef di cucina e anche l'onere di progettare in piena autonomia il laboratorio del nuovo posto: il "Borsa" proprio a fianco della basilica palladiana. L'esperienza dura circa sei mesi, il locale va alla grande ma Nicola non è tipo da mettere radici per cui nel giro di un attimo decide di partire per l'Austria. Arriva a Melbourne grazie all'aiuto di un compaesano che vive e lavora in città come chef di cucina nel prestigioso ristorante del temis club di Melbourne, dove si svolge uno dei tornei che formano il grande slam. Immediatamente lo notano per la sua tecnica e professionalità valorizzandolo anche economicamente. Trascorsi i primi sei mesi, il permesso di soggiorno decade e non potendo rimanere nello stesso posto decide di affittare un camper con il quale gira tutto il continente. Quando arriva a Perth affitta una stanza presso una famiglia maltesina che lo tratta benissimo e gli fa venire la voglia di fermarsi. Cambia idea e torna a Melbourne. Altra esperienza in un nuovo ristorante di questa stupenda città e dopo quasi un anno il rientro in Italia. Grazie ad un amico conosce il grande Giancarlo Perbellini, lo chef bistrotte veronese gli offre la possibilità di sviluppare una propria idea imprenditoriale: un ristorante in centro a Verona che proponesse alta cucina in formato mignon. In questo modo è nato "Tapasotto" dove Nicola è rimasto un anno e mezzo. Poi si stufa, vuole andare via e Perbellini gli offre di andare a lavorare "Al Capitano della Cittadella", un altro suo locale veronese specializzato con il pesce. La particolarità del posto era che ad occuparsi del servizio in sala era direttamente lo chef di cucina, letteralmente, (dalla comando al servizio vino. Al "Capitano" lavora anche con Perbellini in persona, impara ad applicare con precisione il "food cost" ad ogni singola preparazione e anche per questo sarà sempre grado al grande cuoco veronese. Molte persone ritengono i giovani del nostro tempo siano individui poco propensi al lavoro ed al sacrificio; questo di Nicola e Saradevi è solo uno dei tanti esempi che mi portano a pensare l'esatto contrario. Se stimolati adeguatamente i nostri ragazzi, come i giovani di ogni epoca sanno stupire ed innovare. Abbiamo bisogno della forza e della positività dei nostri giovani, non scoraggiarli sgretolando la loro autostima con salari d'ingresso inesistenti, ridicoli ed offensivi. Diamo loro vere opportunità in modo da far ripartire questo nostro bellissimo paese. Buona fortuna Nicola e Saradevi!

Mariano Meneghini

