

Da tavoli e tessuti a un ristorante «La sfida sul Garda»

La storia. Andrea De Carli e Marco Cozza a Salò
Un imprenditore affida agli chef un locale storico
«E per orgoglio pizzi e arredo da Cantù»

SALÒ

Sul lago di Garda, con il cuore e il gusto di Como. È la storia appena iniziata a Salò, con Andrea De Carli, figlio di uno stampatore di Bulgarograsso e Marco Cozza, con famiglia nel mondo dell'arredamento canturino.

Loro, dopo gli studi al Casnati e una gavetta sotto i migliori maestri (a partire da Marchesi) sono diventati chef a tutti gli effetti. E hanno conquistato la fiducia di un ristoratore del posto, che ha affidato a loro e un'altra entusiasta socia (Monica Barcella, di Bergamo) la gestione di un locale storico. Locale che stava tagliando il trentesimo anniversario.

Ci voleva la loro passione, la loro determinazione ad attirare l'attenzione dell'imprenditore. Ed eccoli immersi nella nuova avventura. Dove, come pigmalione, hanno portato anche qualcosa di molto speciale dalla loro terra.

Insieme fin da scuola

«Marco e io - spiega Andrea, 24 anni come l'amico - siamo andati a scuola insieme per cinque anni, al Centro studi Casnati. Subito dopo la scuola, negli anni estivi abbiamo svolto stage da Gualtiero Marchesi». Poi altre esperienze e infine l'assunzione.

Adesso però il salto è sostanzioso: «Una gestione diretta, la prima - conferma De Carli - e siamo emozionati e carichi».

Con gratitudine verso Gianni Briarava che ha creduto in loro: i giornali hanno celebrato questo locale, la sua tradizione e anche lo spirito innovativo che l'aveva accompagnato ai primi passi.

L'Antica Trattoria alle Rose - in origine osteria con campo di

La scheda

Dalle radici al nuovo corso

Il locale

Le rose

Era il 31 gennaio 1986, quando Gianni Briarava - in primo piano anche in Slowfood - esordiva con l'Antica Trattoria alle Rose a Salò. Ha voluto far avvenire il passaggio di consegne con i tre giovani della provincia di Como e Bergamo lo stesso giorno come gesto simbolico.

Il menù

Continuare e innovare

Andrea De Carli e Marco Cozza, con Monica Barcella, rimangono fedeli all'identità del ristorante. «Ma tanti piatti esprimono il nostro pensiero - spiega Andrea - come i ravioli di pane, pomodoro e cipolla, un concetto semplice che si lega al pomodoro e al piacere di "pucciare" il pane nel condimento. O il petto d'anatra con le cime di rapa, altro nostro piatto forte. Nel giusto accostamento con il formaggio di capra». Il nuovo che passa anche da un viaggio indietro nel tempo, spiega.

bocce negli anni - era diventata una delle icone della buona cucina gardesana. Identificazione totale, tanto che si chiamava il titolare "Il Gianni delle Rose".

Vecchio e nuovo

«Sicuramente manterremo il suo pensiero per le materie prime - sottolinea De Carli - Non stravolgeremo troppo da questo punto di vista. Ma nello stesso tempo porteremo qualche innovazione di cottura e qualche tocco nostro, certo».

Non fa un po' impressione servire e coccolare i turisti su un lago "avversario"? «Non avremmo mai immaginato - osserva Andrea - di trovarci qui, ma ci ha portato da queste parti la curiosità e la voglia di metterci in gioco. Un locale un domani sul lago di Como? Sarebbe una cosa bella. amiamo la nostra terra».

Difatti il pensiero va alle famiglie. «Il ringraziamento maggiore - precisa De Carli - per il sostegno. E perché ci hanno trasmesso il senso del sacrificio e del lavoro».

A testimonianza di questo legame e della sua importanza, Marco Cozza ha portato nel locale dei pezzi di storia familiare. E del territorio.

«Tengo a sottolineare - spiega con entusiasmo - la novità che sarà il tavolo in cantina, formato da un banco da falegname autentico del 1900 di Cantù che utilizzava mio nonno Daniele, mio padre Michele e mio zio Armando in azienda, a cui sono



Marco Cozza e Andrea De Carli con Monica Barcella e Gianni Briarava



In cantina tavolo made in Cantù dal nonno

■ «Abbiamo studiato al Casnati Poi al lavoro da Marchesi»

molto legato».

Non solo, ecco che arriva un'altra tradizione: «I sottobicchieri sono fatti con l'autentico pizzo di Cantù realizzati da mia mamma Daniela».

L'inaugurazione è stata fatta nei giorni scorsi, in occasione del trentesimo anniversario del locale. Adesso, si riparte.

M. Lua.