

# Ristorante a New York

## La sfida di Giovanni si chiama Santa Panza

**La storia.** Ex allievo del Casnati lo ha aperto con due soci  
«Ero arrivato per una vacanza, ho trovato subito lavoro»  
Nel menù pizze, cibi semplici e ai tavoli già attori famosi

**ANNA SAVINI**

C'è un ristorante, il Santa Panza a New York, dove bisogna andare assolutamente. Primo perché fanno pizze squisite, secondo perché l'ha aperto un giovane comasco di 27 anni che si chiama **Giovanni Gelfini**. E, terzo, perché si possono incontrare attori famosi come **Michael Pitt**, subito immortalato ai tavoli del Santa Panza da **Margherita Ligato**, italianissima fidanzata di Giovanni che vive e lavora a New York (ma è di Bulciago).

**Buona la seconda**

«Se non fosse stato per lei non ce l'avrei mai fatta ad aprire», dice Giovanni, che da giovane si era iscritto al liceo scientifico Giovia per seguire gli amici, ma solo all'istituto alberghiero del Casnati ha trovato la stella cometa che l'ha fatto arrivare fino a qui. Qui è Brooklyn, 1079 Broadway, in questo locale aperto a fine ottobre dopo un anno passato a fare il muratore e il carpentiere con i due soci **Pietro Hebel**, floor manager, e **Clement Chabernaud** modello di professione ma deciso a in-

traprendere la nuova carriera. A New York Giovanni è arrivato subito dopo la maturità. «Pensavo di iscrivermi a dietistica. Avevo iniziato a lavorare per pagarmi gli studi in questo ristorante chiamato "Osteria dello Streggiolo" a Robbiate con lo chef **Stefano Riva**, persona umile, gentile e sofisticata allo stesso tempo. Lì ho capito cosa vuol dire lavorare da mattino a sera sei giorni su sette. Allora, dopo aver lavorato tutta estate e tutto l'autunno, ho pensato di prendermi una vacanza, una pausa di tre mesi».

Appena arrivato a New York Giovanni conosce **Massimiliano Nanni** (Chicco) allora proprietario di Piadina restaurant e Saraghina restaurant. «Stava per aprire "Celestino", un ristorante di pesce a Brooklyn Bed stuy e mi ha chiesto se volevo lavorare come chef. Non ci ho pensato neanche un secondo, sono tornato in Italia per fare il visto e poi ho cominciato».

Da "Celestino", Giovanni conosce Hebel, floor manager del ristorante, italo francese di mamma toscana e papà parigino, e insieme iniziano a pensare

di mettersi in proprio. Prima pianificano, poi trovano il posto adatto e poi un anno fa iniziano i lavori.

Racconta Giovanni: «Ci siamo inventati carpentieri e ci siamo costruiti il ristorante con le nostre mani, dal pavimento al forno della pizza pezzo per pezzo, chiodo dopo chiodo. Mattina e pomeriggio in cantiere a costruirci il ristorante e sera a lavorare in altri ristoranti per mantenerci e per potere finanziare il nostro sogno».

**Piatti genuini**

La storia di Giovanni insegna che volere è potere, non solo in America ma anche in Italia. Il nome Santa Panza è dedicato «al rito di sedersi a tavola condividendo tempo, esperienze e il pasto. Evoca il mangiare bene soprattutto, quindi cucina italiana. Noi vogliamo servire piatti come quelli dalla mamma, semplici semplici, niente di troppo complicato, valorizzando i prodotti locali delle farm di upstate (zona a nord di New York sempre nello stato di Ny stracolma di fattorie e boschi) e italiani DOP o tradizionali».



Giovanni Gelfini, 27 anni, nel ristorante Santa Panza di New York che ha appena aperto con due soci



Giovanni con la fidanzata Margherita Ligato

## Lo stupore dei clienti

### «Como è splendida, perché sei venuto qui?»

«La prima domanda che ti fanno qui a New York è: "da dove vieni?". Quando rispondo "Como", i clienti esclamano: "Ah! Ma Como è splendida, cosa ci fai qui a New York?"».

**Giovanni Gelfini** è d'accordo con i clienti americani: «È vero, Como è bellissima, ma è piccola e anziana e a volte ancora

chiusa mentalmente. New York è un alveare di gioventù di qualsiasi nazionalità, ignorante e allo stesso tempo molto colta. Ogni giorno è una nuova persona con il suo sogno da raccontare. Allo stesso tempo può essere intima e tranquilla. Ma Como rimane sempre nel cuore e nella mia testa». E infatti ora che il so-

gno numero uno, si è realizzato, Giovanni ha un altro sogno: «Aprire un ristorante a Como. È già pianificato nella mia testa. In piazza Cavour, proprio in riva al lago c'è stato per anni il ristorante Celestino. I proprietari erano Rita e Oreste, gli zii di mio padre. Missione numero 2: riaprire Celestino, stesso nome del ristorante dove ho lavorato come chef appena arrivato a New York».

«Essere nato a Como è una fortuna che non hanno in tanti: nota lo chef - Avere le montagne bianche lassù in alto, le montagne verdi nel mezzo, con tutti i paesini, è fantastico. Como in sé può solo affascinare. E poi il lago che in ogni stagione e giornata è



Giovanni Gelfini al centro con Pietro Hebel e Clement Chabernaud

diverso quasi raffigurasse lo stato d'animo di tutti noi comaschi! Mi manca la sua bellezza come mi manca la bellezza di Bormio dove avevo la casa e dove passavo l'estate, Natale, Capodanno e weekend mitici». Però adesso tutto quello che gli serve è in America: casa, lavoro, fidanzata. «Devo ringraziare il Casnati, mi ha cambiato la vita con concorsi come gli internazionali di cucina di Massa Carrara, stage in ristoranti stellati e non ed eventi con chef come **Gualtiero Marchesi**, **Mauro Elli** (Cantuccio) **Silvio Battistoni** (Shuman) **Christian Bertogna** (Imperialino) e tanti altri». E così Giovanni ha conquistato l'America.

**A. Sav.**