

## Il casolare

quando ero a Melbourne, tramite il nostro caro Vincenzo De Paolis conobbi una persona che progettava di dar vita ad una nuova attività, un nuovo business, a Blackburn (circa 20km da Melbourne) e l'avrebbe chiamato "ristorante-trattoria Il Casolare". Scattò subito una simpatia reciproca tra me e questa persona, tanto che ci tenemmo in contatto anche nei mesi in cui ero a Lorne. Lui è Salvatore Torromino, chiamato da noi "il Torro", sempre insieme ad un altro personaggio simpatico, piacevole e speciale come lui: il grande chef Riccardo Verrucci detto "Rez".

Prima di parlarvi di loro però, voglio condividere con voi un breve tuffo nel mio passato con il termine "cucina". Il mio primo contatto con la cucina l'ebbi all'istituto alberghiero nel quale ho conseguito il diploma, dove ogni settimana la classe doveva indossare la divisa, scendere in quella maledetta cucina e stare ad ascoltare il professore per ore per poi iniziare a pelare patate, tagliare cipolle, pulire cozze e tutto ciò che poteva risultare noioso per un quindicenne campano preso dagli amici, il calcio e la playstation. Parallelamente lavoravo come cameriere nei week end ed in estate facevo parte di uno squadrone di catering dove preparavamo dall'allestimento al servizio banchetti per importanti cerimonie. Sapevo che un giorno avrei lasciato quel lavoro. Insomma, un'idea abbastanza confusa quella di aver scelto l'istituto alberghiero. Appena diplomato finisco a lavorare in cucina su una nave, il traghetto più grande d'europa precisamente, che navigava in grecia. Il mio compito era assistere lo chef addetto alle mense dell'equipaggio. Iniziava a piacermi cucinare insieme allo chef Vincenzo Cuomo di castellammare di Stabia, per un equipaggio di 160 persone. molti metodi e tecniche di quella tipologia di cucina non erano così complicati, nemmeno efficienti ad ottenere ottimi risultati, tantomeno la professionalità di alcuni colleghi italiani e greci mi aiutava a crescere in quel campo, delicato e bisognoso di tante attenzioni come la cucina. E neanche la mia visione di tutto ciò e del mondo marittimo mi spingeva a continuare. così abbandonai per anni il mondo marittimo e le cucine. Anni in cui avevo una spiccata volontà di cucinare spesso a casa ed in vacanza preparare aperitivi e cene agli amici.

Eppure avendo detestato la cucina nel mondo lavorativo, ero sempre più convinto di non tornare mai più in una cucina. Un po' come alcune storie d'amore raccontate nei libri, che fanno dei giri immensi per poi ritornare, un po' come la frase che dice spesso il mio migliore amico "ciò che è vero torna sempre". Nelle mie esperienze lavorative da cameriere, ero sempre incuriosito dalla cucina e trascorrevi parte del mio tempo libero a parlare coi cuochi di ingredienti e preparazioni. Ma il calore, lo stress, l'ambiente chiuso della cucina rappresentava quasi un terrore per me, limitando le mie curiosità culinarie preparando soltanto qualcosa a casa. Ci sono voluti alcuni anni per convincermi e chiedere alla compagnia di navigazione di rientrare in cucina. Grazie allo chef Alessandro Onofrio divenni capopartita garde-mangèr per alcuni mesi.

niente male, ma le preparazioni fredde posso rappresentare a lungo termine un po' noioso per chi ha voglia di spadellare e/o sentire il fuoco che brucia tra le mani mentre sei alle prese con la cottura di una bistecca. tutto ciò che brucia richiede attenzioni costanti. le soddisfazioni non mancavano e nemmeno complimenti dallo chef, che era il più famoso e rigido della compagnia di navigazione. Un nuovo tramonto avviene all'imbarco successivo quando mi trovai in un'altra nave con una squadra di cucina già avviata e consolidata, ed io sono costretto a tornare a lavare le centinaia e centinaia di pentole ed utensili, in più ricoprire il ruolo di aiuto alle partite di cucina nelle preparazioni. dopo tanti mesi smetto ancora una volta, convincendomi che non fosse affatto il mio lavoro ideale, in più ero convinto che a me non piacesse la continua sopravvalutazione personale che spesso hanno i cuochi, ed il loro continuo modo di sfidarsi tra di loro. "Questo è il risultato di una vita passata in cucina" ripetevo ai miei colleghi. Non puoi sopportare tensioni forti come quelle dei cuochi durante il servizio per una vita intera. Per me la storia era finita, ma mai mancavano le curiosità culinarie. La cucina è tornata nella mia vita più volte, in diverse forme, che poi racconterò in un altro articolo esclusivamente dedicato a questa parola.

Tornando al discorso degli amori che poi tornano, o se vogliamo dare un'altra prospettiva a questo fenomeno e dire "da certi vortici non puoi scappare, inutile tentar di correre tanto per legge fisica finirai risucchiato in esso, o per chissà quale altra misteriosa legge dell'attrazione oppure semplicemente è tutto un caso ma i nostri complessi cervelli ci spingono a pensare cose irrazionali. qualunque cosa fu, successe che tra vari problemi burocratici e tempi allungati di costruzione, il futuro ristorante del Torro non riesce ad avere vita in quei mesi in cui ero a Lorne, col biglietto di sola andata per il Queensland. un bello e quieto giorno a Lorne ricevo una telefonata da parte del torro comunicandomi che avrebbe a breve aperto "il casolare", il suo presunto personale di cucina aveva abbandonato il progetto a causa dei lunghi tempi d'attesa per l'apertura. Fu d'istinto che in quella telefonata mi proposi di affiancare lo chef Riccardo Verrucci nell'impresa. In quel paradiso chiamato Queensland raccontato in -rotolando verso nord- tra gli amici che mi dicevano <<resta, non ha senso tornare in città e sopportare lo stress degli italiani nel settore hospitality>> ed il clima perfetto, oramai avevo deciso. Non vedevo l'ora di iniziare una sfida tutta nuova, d'altronde la proposta del torro fu davvero impegnativa :punteremo su di te, così tanto che dovrai sostituire lo chef riccardo quando avrà i suoi impegni e non ci sarà. insomma una proposta eccitante per un cuoco, ma non per me che fino all'attimo prima di quella telefonata, avevo chiuso con la cucina. Ma gli istinti sono tali proprio perché incontrollabili, magari sono desideri provenienti dall'inconscio che non aspettano altro che il momento adatto per emergere.

Tornato in Victoria, dopo aver abbracciato il Torro e stretto il mio ferreo patto di massimo impegno con lo chef Riccardo, nasce finalmente dopo mesi difficili il ristorante-trattoria "Il Casolare". La particolare pizza di Salvatore Torromino, la quale vivi tutti i giorni, realizzata con il

metodo del polish e lavorata con farina di tipo "1" e cotta a temperature che si aggirano intorno i 350c, sta riuscendo ad essere molto favorita ai palati degli abitanti di blackburn in soli poco piu di un mese. accompagnato da un menù di cucina non esattamente da trattoria, ma piu raffinato, che riempie il termine attraverso le quantità di molte portate che vengono servite ai clienti. insomma, una trattoria, piu raffinata. questo grazie al palato e all'esperienza dello chef Riccardo Verrucci.

L'ambiente di lavoro non passa in secondo piano rispetto al menù. La passione culinaria e contagiosa dello chef unita a quella che noi chiamiamo "malattia" del Torro ed i suoi pizzaioli riguardo tecniche e metodiche di lavoro della panificazione, con la simpatia e positività della nostra manager Silvia Montini e del resto dello staff, e dei soci capitali ( che io chiamo affettuosamente mister Aldo e lo zio Frank), costituiscono un ambiente di lavoro armonioso e divertente, ed una rilevante esperienza lavorativa per me. i complimenti a Torromino per aver creduto e dato la possibilità a persone con poche esperienze manageriali di condurre questa fantastica nave chiamata il casolare.

Consapevole di dover migliorare ancora tanto in campo culinario, sento di aver istaurato un nuovo rapporto questa volta, piu profondo e piu sincero, forse perche amare vuol dire anche soffrire in molte forme, e chi sa di cucina sa cosa voglio intendere, o forse, perchè ciò che è vero torna sempre...

Grazie a chi continua a puntare su di me, dedico quest'articolo soprattutto al ristorante trattoria Il Casolare, 55-65 railway rd, blackburn, victoria, australia

**Stefano Pellecchia**