

Bertossi Group, guru della ristorazione ad Halifax



Maurizio Bertossi

Una cosa è certa, Maurizio Bertossi è un vero "self made man". Uno di quelli tosti e arditi, cocciuti e lungimiranti. Si potrebbe osare un "tipicamente friulano". Di quelli che quando decidono di imboccare una strada la percorrono fino in fondo.

Lui, originario di Faedis e trapiantato in Canada da oltre 30 anni, si è fatto un impero, la Bertossi Group, ad Halifax capitale della Nuova Scozia. Una città battuta dai venti e bagnata dalle piogge, con un'atmosfera incantevole e una tragedia alle spalle. E' qui, infatti, che nell'aprile del 1912 approdarono gli sfortunati superstiti del Titanic. Titanica potrebbe essere definita anche

l'avventura imprenditoriale di Bertossi che da ex gommista ora dirige un impero della ristorazione.

C'è da perdersi leggendo la lista delle "sue creature", quattro ristoranti dislocati nell'affascinante cittadina verde. Oltre a Il Mercato, ci sono The Bicycle Thief (dal film Ladri di biciclette di De Sica), una trattoria di città con annesso bar americano, il Ristorante AMano, nome che evoca la sua filosofia, ovvero il piacere e la maestria di fare tutto "a mano" bandendo cibi precotti e preconfezionati, e, infine, La Frasca - Cibi & Vini. Una vera e propria dichiarazione d'amore al suo Friuli: l'idea è quella della frasca di una volta, dove trovare un bicchiere di vino e uno spuntino.

Un successo dietro l'altro che ha permesso a Maurizio di creare oltre 250 posti di lavoro. "È stato mio padre, anche lui chef - spiega Maurizio -, a trasmettermi la passione per la cucina. Mi ha regalato il "senso del palato" nutrendomi, sin da bambino, con i cibi più buoni e genuini. Questo ha determinato la mia carriera: ho deciso di ricreare quei sapori per non perderli mai più. Inoltre ho rubato molti segreti osservando mia madre dietro ai fornelli. Per esempio come scegliere le erbe e i profumi dell'orto oppure i vini, elementi in grado di trasformare una cucina "povera" in qualcosa di sofisticato".

Maurizio, cresciuto a pane e western, era letteralmente affascinato dalla terra di John Wayne. Tanto da spingerlo a trasferirsi oltre oceano dove viveva suo cugino Nunzio Gracco, indimenticato presidente del Fogolâr di Toronto. Maurizio ha mosso i primi passi nella ristorazione a Ottawa, Montreal e Toronto. Ma la località prescelta per cimentarsi seriamente dietro ai fornelli fu Calgary, nello stato dell'Alberta, laggiù verso la costa del Pacifico dove trovò lavoro in ristoranti molto rinomati. Il ragazzotto di 27 anni, che si districava benissimo tra pentole, vivande e casseruole, aveva una gran voglia di fare e di creare qualcosa di suo.

"Arrivare al Bertossi Group è stato un processo lento e impegnativo - continua -. Io e mia moglie Stephanie, che incontrai a Calgary nel '76, partimmo con l'idea di aprire un piccolo e curato ristorante. Nacque così La Perla, sul golfo di Dartmouth, città gemella di Halifax. Ebbe un successo inaspettato. Ero

il primo che non usava il pomodoro e questo sorprese molto la clientela, abituata all'idea di piatto italiano caratterizzato proprio da questo ingrediente".

Dopo fu la volta di un locale dedicato esclusivamente al pesce: aragosta, cappe sante, branzino alla griglia, un modo di mangiare molto "americano" che conquistò i clienti. Ma il richiamo di casa si fece sentire più forte nell'87, quando Maurizio e sua moglie Stephanie, provarono a far coincidere la nostalgia con l'amore per la cucina, cercando di aprire un ristorante a Udine. Purtroppo la burocrazia fu abilissima e demolì ogni loro entusiasmo. Così la coppia fece nuovamente le valigie e rientrò in Canada, ad Halifax dove vive tuttora.

"Ricominciammo dal ristorante 'Da Maurizio' - sottolinea Bertossi -. Tre anni dopo arrivò il Mercato, il primo della nostra compagnia. Un look più casual, senza tovaglie e con piatti semplici e veloci, pizze e panini caldi. Andò bene e proseguimmo la nostra avventura enogastronomica nel mondo della ristorazione".

Il piatto che cucina più volentieri è, manco a dirlo, il frico. "Lo facevamo 20 anni fa, oggi fa vincere i programmi tv ai friulani come Luca Manfè, primo classificato a Masterchef Usa", spiega radioso.

E come si dice accanto a un grande uomo c'è sempre una grande donna. "Il ruolo di mia moglie Stephanie è stato determinante. Senza di lei non sarei qui. È il cervello di tutte le nostre operazioni, dal concept design dei locali, alla contabilità, dall'organizzazione del personale, al servizio con i clienti". Nonostante la breve parentesi di rientro in patria, e neppure tanto felice, Maurizio dice: "Non passa giorno da quando sono partito che non pensi a casa, agli amici, alla famiglia. Mai dire mai!". Chissà che un giorno non si possa finalmente solcare la porta di una delle "sue creature" completamente Made in Friuli.

Paola Del Degan

RISTORANTE LA FRASCA

5650 Spring Garden road - Halifax n.s. Canada
Tel.(001) 902-422-2866
MAIL lafrascahalifax@gmail.com
sabertossi@eastlink.ca