



Scarp Febbraio **La cucina di Fiore: pizza e legalità**

15 febbraio 2019



Nei nostri piatti amiamo far parlare tutto il mondo attraverso i sapori. Così facendo parliamo del nostro staff mettendoci i profumi di Sardegna, Campania ed Umbria ma anche di Senegal, Costa d'Avorio, Albania e Ghana. Tutti ragazzi assunti con regolare contratto tra cui alcuni con problemi psichiatrici.

di Luca Cereda

Questa è una storia di persone, di relazioni, di vite incrociate. Questa storia narra dell'incontro che le vite di Giorgio, di Ben e di Harris hanno avuto in un luogo preciso: il ristorante-pizzeria Fiore-cucina in libertà, un bene confiscato a Lecco alla 'ndrangheta, ora è un locale della legalità. Le loro sono storie di persone che

hanno viaggiato, per necessità, per contingenza, ma anche per fare esperienza. Ad un certo punto le loro strade si sono intrecciate a Fioree qui non hanno trovato solo un lavoro: hanno aggiunto alle loro rispettive identità, una sfumatura che sa di buono. Ben ha 22 anni ed è l'aiuto chef. «Sono salito da ragazzo dalla Campania, da quella che era la mia terra, casa mia, per seguire il lavoro di mio padre – racconta –. Ho sempre voluto lavorare in cucina, trasformare i frutti della terra in piatti dal sapore buono, che avessero un valore e che raccontassero una storia». E la storia raccontata dai piatti e dalle pizze di Fiore non è solo buona, ha anche il sapore della legalità. Ben è stato uno dei primi ad entrare nel locale, quando ancora erano tangibili, nonostante i vent'anni di abbandono, i segni lasciati dalla gestione del boss Franco Coco Trovato, uno dei vertici della 'ndrangheta nel nord Italia tra gli anni '80 e '90, quando non c'erano ancora i libri affissi sulle pareti, sui lampadari e all'interno dei quali sono contenuti i menù. Libri che contengono i saperi del valore sociale della restituzione alla collettività di un bene che prima produceva profitti sporchi e che raccontano la sfida di garantire un lavoro onesto e pulito dove prima c'era la mano della criminalità organizzata.

Uno staff multietnico

Questi saperi Ben, insieme a Giorgio lo chef, li traduce in colori, profumi e sapori buoni. I sapori di Fiore hanno un altro valore, quello di raccontare anche delle persone che li preparano. Giorgio, 43 anni, metà dei quali vissuti nelle cucine di tutto il mondo, racconta: «Sono stato in tutta Europa, negli Stati Uniti, in Nuova Zelanda, in Brasile fino ad Hong Kong. Ho girato il mondo intero imparando ed assorbendo stili e tecniche da ogni dove. E nel momento più duro per me e la mia famiglia, ho incontrato sulla mia strada questo bellissimo progetto. Nei nostri piatti amiamo far parlare tutto il mondo attraverso i sapori, i profumi. Così facendo parliamo del nostro staff mettendoci sapori e profumi di Sardegna, Campania ed Umbria ma anche di Senegal, Costa d'Avorio, Albania e Ghana».

Harris, pizzaiolo del Ghana

Proprio dal Ghana arriva Harris, 22 anni, che ha iniziato a lavorare a Fiore come lavapiatti. Casa sua non l'ha lasciata per scelta, l'ha dovuta abbandonare: «In Ghana stavo bene avevo la mia famiglia, i miei amici, la mia vita. Sono stato obbligato ad abbandonare tutto perché mi avevano accusato di un crimine che non avevo commesso. Alcune persone ci hanno creduto e mi cercavano per vendicarsi». Gli ispettori della Commissione per il diritto d'asilo hanno verificato la fondatezza delle motivazioni di Harris e nel 2016 gli hanno conferito protezione da parte del nostro Paese. Prima di arrivare in Italia, Harris, ha dovuto affrontare un viaggio terribile nel deserto prima e poi stipato insieme a centinaia di persone nella stiva di una bagnarola per attraversare il Mediterraneo. «Senza luce e soprattutto senz'aria». Solo le navi della marina militare hanno salvato lui e gli altri, che altrimenti non sarebbero mai arrivati in Italia. Nel caso di Harris il percorso che lo ha portato a trovare casa e lavoro a Fiore è stato più travagliato rispetto a quello vissuto da Ben e Giorgio, ma alla fine, dopo una lunga preparazione, è diventato il nuovo pizzaiolo. Giorgio, Ben e Harris mettono nei piatti e nelle pizze il sapore della libertà di potersi esprimere, di poter tratteggiare, con prodotti buoni, i sapori freschi della legalità e della libertà. Una parola che esprime l'intreccio delle storie di Harris, di Giorgio, di Ben e di Fiore.