

La seconda volta di chef Garzillo. E Bodio diventa capitale dell'alta cucina

Pubblicato: Giovedì 15 Dicembre 2016



La vita di **Alessandro Garzillo**, chef cresciuto alla corte di **Gualtiero Marchesi**, viaggia sempre su un doppio binario, proprio come nel film **“Sliding doors”**. Quando la svolta sembra avvenuta, tutto ricomincia in un’altra direzione, con meno certezze ma con più intensità. È accaduto nel 2008, quando la **Guida Michelin** gli comunica di averlo selezionato fra i nuovi chef stellati, ma l’ambito riconoscimento non arriva perché nel frattempo il ristorante di **Ternate** chiude.

Garzillo è ritornato per la seconda volta nella terra dove è cresciuto, perché ha deciso di fermare le porte girevoli del suo destino al Gallione di Bodio Lomnago, locale di cui ha preso la direzione. «Questa provincia mi ha snobbato, ma io ho qui le mie radici, amo questa terra» dice agli studenti **dell’istituto alberghiero De Filippi** che lo ascoltano in silenzio. Lui, allievo di Marchesi, dialoga con **Ezio Santin**, un altro maestro da tre stelle Michelin, considerato rivale del primo. Insomma, c’è ben poco di lineare nella vita di questo chef, così come nella sua cucina, che **Filippo Brusa**, giornalista e direttore di **Stravizzi.it**, organizzatore dell’evento, definisce **«Fusion is confusion»**, riprendendo una citazione del gastronomo **Davide Paolini**.

Talento puro quello di Garzillo che, unito al temperamento latinoamericano (è nato in Argentina) ibridato a sua volta con quello **italo-belga** dei genitori adottivi, ha generato una capacità di fondere e confondere stili diversi. Non stupisce dunque che la dispensa della sua vita sia piena di esperienze diverse in giro per i 4 angoli della terra condivise con i grandi nomi della cucina mondiale: da Andrea

Berton a Paola **Budel**, da Ernst **Knam** a Matteo **Baronetto** e Damiano **Nigro**. E ancora, Carlo **Cracco**, Antonino **Cannavacciuolo**, Angelo **Colzani**, Luciano **Tona**, Nicola **Tetta**.

La **scuola** serve molto e non solo per avere il famigerato pezzo di carta così caro agli italiani. «All'istituto alberghiero di **Stresa** – racconta Garzillo – si andava in giacca e cravatta, venivamo controllati meticolosamente nell'igiene. C'era un rigore nella forma e nella sostanza che poi mi è servito moltissimo». Così come gli è servita l'esperienza in **Francia** dove si impara che in cucina esiste una gerarchia in funzione del silenzio che favorisce la concentrazione.

Annuisce quando **Ezio Santin** consiglia ai ragazzi di fare degli stage di livello «perché lavorare in un buon ristorante dà sicurezza per affrontare il vero lavoro che viene dopo. È come imparare ad andare in bicicletta, ma fare una corsa vera e propria è ben diverso». Consiglio a cui Garzillo aggiunge una postilla che sembra un assist perfetto per **Renata Santin**: «Quando fate uno stage dovete assorbire tutto è avere un occhio sempre attento sulla sala, la cucina è il motore ma poi c'è tutto il resto».

Se Santin ha una parete a casa piena di riconoscimenti prestigiosi, oltre alle tre stelle Michelin, lo deve in gran parte alla moglie Renata che sapeva vendere **nell'Antica osteria del ponte** le creazioni del marito. Lo faceva con classe, trasformando la sala del ristorante in un'esperienza unica, fatta di eleganza e attenzioni: servizio in smoking, fiori freschi, tovaglie di pregio e sobria cortesia. E alla domanda di un ragazzo se abbia più valore una stella Michelin o il lavoro quotidiano nel proprio ristorante, Santin non ha dubbi: «Il lavoro, perché il premio arriva quando la tua reputazione tra i clienti è alta. Le stelle te le guadagni rispettando chi viene a mangiare nel tuo locale. Ecco perché io non ero mai soddisfatto delle mie ricette, ogni volta sentivo che dovevo migliorarle».

di [Michele Mancino](#)