



Massimiliano Mariotta è nato il 28 dicembre 1968 a Muralto.

A 17 anni ha lasciato il Ticino per emigrare in Cile, ora vive a Küsnacht.

È chef del TI-Fondata Stapfertstube, ristorante storico di Zurigo, dove propone piatti della cucina ticinese e una selezione di ben 170 vini del nostro cantone.

È sposato e padre di due bambini di 10 e 11 anni.

Si definisce una persona sensibile che vuole trasmettere agli altri le emozioni da lui stesso provate. Il ristorante è il palcoscenico ideale per farlo.

In cucina esprime la sua personalità con sapori primari molto forti.

È anche un purista: «Per il risotto non userei mai lo zafferano, perché lo uccide».

Cucinare con amore

Ticinese atipico, lo chef Massimiliano Mariotta ha lasciato Muralto giovanissimo. Ora lavora a Zurigo, dove gestisce con grande passione un ristorante che propone specialità e vini del canton Ticino.

SANDRO PAULI

COOPERAZIONE: Perché a 17 anni ha fatto i bagagli e ha lasciato il canton Ticino?

MASSIMILIANO MARIOTTA: Per almeno due motivi. Prima di tutto perché dalle finestre di casa mia vedevo solo montagne e a me non sono mai piaciuti gli orizzonti chiusi. C'è poi un secondo aspetto più pratico: avevo concluso un apprendistato di cuoco e non avevo un ristorante di famiglia, per cui era normale che partissi alla ricerca di un luogo in cui cominciare la mia carriera professionale.

Converrà con me che 17 anni sono pochi per lasciare la casa paterna...

Certo, però all'epoca volevo diventare al più presto indipendente. Non volevo dipendere vita natural durante dai genitori. Del resto non è un caso che ho scelto la via dell'apprendistato: per me era sinonimo di libertà.

Una tappa importante della sua carriera professionale è stato il Cile, dove ha aperto il suo primo ristorante. Da cosa è stata dettata la scelta di questo paese?

Soprattutto da una votazione che proprio non mi è andata giù: quella in cui il popolo svizzero ha deciso di non aderire allo spazio economico europeo. Per

uno come me – che sin da piccolo ha trascorso lunghi periodi all'estero, imparando a sentirsi a casa dappertutto – una scelta assolutamente incomprensibile e soprattutto deludente. Così ho deciso di emigrare. Poi naturalmente ha contato anche il fatto che in Cile avevo un amico che mi aveva proposto di mettermi in società con lui per aprire un ristorante.

Che ricordo serba di quel periodo?

È stata un'esperienza bellissima. Il ristorante si chiamava «Pebbles casual gourmet» e si trovava a Santiago del Cile nel quartiere di Las Condes, dove abitava anche Pinochet. Era un ristorante di lusso e molto innovativo: siamo stati i primi a Santiago a proporre il vino sfuso e avevamo sulla carta lo sminuzzato alla zurighese con le rösti e la polenta con il coniglio.

E i cileni cosa preferivano?

Lo sminuzzato alla zurighese andava fortissimo, il coniglio molto meno. Era considerato un po' a buon mercato. La risposta va comunque presa con le pinze: i cileni erano circa il dieci per cento della nostra clientela, perché eravamo troppo cari per la stragrande maggioranza della popolazione locale. Con il senno di poi, reputo che puntare sulla ristorazione di lusso è stato un errore, perché

Massimiliano Mariotta:
«Il Ticino non mi manca, anche perché non è poi così lontano... Inoltre per lavoro mi reco a Sud delle Alpi almeno una volta al mese».

FOTO: SANDRO MAHLER





mento in cui vivevamo come tutti i benestanti della città. Anche il lusso e lo sfarzo del palazzo in cui abitavamo non l'entusiasmava. Professionalmente parlando è stata comunque un'esperienza basilare: ho imparato che una visione si può realizzare.

Dal Cile a Zurigo; il Ticino non le manca?

No. Sto benissimo qui e non sono un «Heimweh Tessiner». Inoltre se prendo la macchina in due ore e mezza sono a Locarno. Un anno dopo il nostro rientro in Svizzera c'è stato comunque un momento in cui abbiamo pensato seriamente di rientrare. Volevamo aprire un ristorante in Ticino. Così abbiamo pubblicato un annuncio, che ci ha permesso

di individuare rapidamente un locale interessante. Purtroppo il proprietario voleva mezzo milione di franchi solo per entrare in trattativa per cui non se n'è fatto nulla. È stata una delle più grandi delusioni della mia vita: mai e poi mai avrei immaginato che nel mio cantone le regole del gioco fossero queste.

Torniamo allora a Zurigo. Con i soldi guadagnati in Cile ha aperto un nuovo ristorante?

No, perché sono rientrato dal Cile completamente al verde. Per sciogliere il contratto che mi legava al mio socio, ho dovuto cedergli la mia quota del ristorante senza intascare un centesimo. Arrivato a Zurigo ho comunque avuto molta fortuna: una settimana dopo il rientro ho incontrato qualcuno con cui avevo già lavorato in precedenza e che mi ha proposto di diventare suo socio. Nel giro di un anno ci siamo lasciati alle spalle questo periodo difficile.

Imparare lo «Schwyzerdütsch» è stato difficile?

No, perché conoscevo già il tedesco, imparato con la mia prima moglie. Qualcuno ogni tanto mi fa notare che ho ancora un leggero accento, ma la comprensione è praticamente perfetta. Forse perché a casa parliamo tedesco. L'abbiamo deciso di comune accordo la mia attuale moglie ed io. Lei non parla italiano: è portoghese ed è cresciuta in Germania.

Quindi i suoi figli non parlano italiano...

Purtroppo no. Mi rendo conto che è paradossale, tanto più se si considera che sono patrizio di Muralto.

Un giorno o l'altro le piacerebbe rientrare nel suo cantone d'origine?

No, perché non è necessario. Come detto il Ticino non è poi così lontano e poi il mio lavoro mi impone comunque di recarmi a Sud delle Alpi almeno una volta al mese.

Rientrando sarebbe però più vicino ai genitori e ai fratelli...

Per me non è una priorità: mio padre ci ha lasciati quando eravamo ancora piccoli e mia madre è morta quando avevo trent'anni. I miei fratelli li vedo comunque regolarmente quando mi trovo in Ticino per lavoro. www.restaurants.ch