

## L'INTERVISTA IL PERSONAGGIO

di Antonino Padovese

## Elia Rizzo, il patron del Desco va in pensione: «Mezzo secolo di amore per la cucina»

Lo chef stellato: mio figlio Matteo è come me, solo più innovativo

«Le posso dire qual è la cosa che più mi ha messo in difficoltà in 50 anni di lavoro? Quando un editore mi ha chiesto di mandargli le ricette dei miei piatti per un libro. Era il 2000 e prima di allora non avevo mai scritto una ricetta in vita mia. Mi sono sempre mosso a sensazione, con il ricordo preciso del sapore, che lo sapevo riprodurre». Elia Rizzo, 66 anni la prossima settimana, è uno dei padri della cucina veronese. Oggi la famiglia Rizzo ha quattro locali in città, la trattoria I Masenini, la pescheria I Masenini, la pizzeria Leon d'Oro. E soprattutto il Desco. Elia Rizzo lo ha aperto il ristorante il 28 dicembre 1981. Da anni il locale in centro a Verona è saldamente in mano al figlio Matteo, che ha deciso di omaggiare il padre con un menù di piatti che hanno fatto la storia del Desco e che si può degustare fino alla fine del mese (nove portate, 250 euro). Sarà l'ultima occasione per Elia di cucinare i suoi piatti e di proporli ai clienti.

**Elia Rizzo, il menù che sarà servito questo mese si chiama «last dance», l'ultima danza. Sarà la sua ultima esperienza alla cucina del Desco?**

«L'altro giorno ho controllato alcune carte, il mio primo lavoro era datato maggio 1973. Quasi 50 anni fa. Direi che è ora di staccare. Ma questo non vuol dire che abbandonerò i miei locali, a cominciare dal Desco, che è un po' la "mamma" a cui rimani sempre affezionato. Io ci sarò sempre».

**Maggio 1973, quell'anno fu contrassegnato dalla crisi petrolifera e dalle domeniche a piedi. Che cosa si ricorda di quel periodo in cui l'Italia doveva fare i conti come oggi, anche se per motivi diversi, con il rialzo delle bollette energetiche?**

«Ho solo il ricordo della bellezza di Verona la domenica senza auto. E di un silenzio che non ho più risentito negli anni successivi».

**Che lavoro faceva negli anni Settanta?**

«Aiutavo la mamma e la zia all'Antica Bottega del vino. Ho un bellissimo ricordo di quel periodo, facevamo quasi falba con i migliori attori di prosa del teatro italiano che dopo gli spettacoli al Nuovo venivano a mangiare e si rilassavano parlando con me, giovane cuoco. C'erano Paolo Ferrari, Luca Ronconi e tanti altri».

**Come nacque il Desco?**

«Volevo aprire una cosa mia, con la liquidazione della Bottega del vino ho trovato questo locale che era sfritto da una decina d'anni. Pare che prima ci fosse un restauratore di mobili ma non me l'hanno mai saputo dire con certezza. Un amico mi suggerì il nome, Desco. L'avevo trovato in un verso del poeta veronese Berto Barbarani».

**E fu subito un successo?**

«Macché. All'inizio non andò bene. Io già allora seguivo la cucina di Gualtiero Marchesi, che puntava alla semplicità e all'essenzialità. E in quel momento la gente voleva altro ma io insistevo: materia prima, tecniche di cottura differenti. Mi ero quasi arreso, nel 1987 ero arrivato quasi alla firma per vendere il ristorante a un imprenditore di Milano. Non ci mettemmo d'accordo sulla cifra. Poi il locale cominciò a funzionare ed è stato meglio così».

**Nel frattempo avevate conquistato la stella Michelin...**

«La presi che non sapevo neanche che c'era. Mi chiamò Antonio Santini (Dal Pescatore, tre stelle a Canneto sull'Oglio, Mantova). «Devo venire a provare la tua cucina», mi disse. Poi arrivarono altre recensioni positive, copertine su riviste specializzate. E finalmente i clienti che apprezzavano la mia cucina e poi tornavano».

**Eppure lei non ha avuto un grande rapporto con i giornalisti enogastronomici.**

«Nel 1990 appesi un cartello, i giornalisti enogastronomici non sono graditi. Non mi piaceva un certo giro, anche se poi nessuno parlava male. Ma io sono fatto così. Anche se non finirò mai di ringraziare di aver conosciuto tre grandi penne: Luigi Veronelli, Gianni Brera e Gianni Murru».

**Oggi abbiamo modo di riassaggiare i piatti che hanno fatto la storia della cucina. A quale è più affezionato?**

«Il primissimo e più semplice piatto che ho creato, che non trovate in questo menù, è il Risotto zucca e Amarone. Poi direi la mia entrée, il gelato di pasta e fagioli, che era un azzardo negli anni Ottanta, o il Risotto aringa e caffè degli anni Novanta. E ancora, del 1995, Scampi e fegato d'oca con cipolla caramellata al vino rosso».

**Lei rivendica spesso con orgoglio di essere autodidatta.**

«Sì, è per quello che andai in crisi quando mi chiesero di scrivere le ricette. Ho cominciato ad avvicinarmi a questo mondo alle prime festine fra ragazzi, ero io quello che preparava le tartine. Poi ho imparato sul campo e quando avevo già aperto sono andato a lavorare tre mesi da Marchesi».

**Com'è cambiata Verona in questi 40 anni?**

«È chi può dirlo? Me la sono goduta poco. Ar-



**In cucina**  
Elia Rizzo e alle spalle il figlio Matteo Rizzo, il decano dell'alta ristorazione a Verona, da anni ha lasciato al figlio Matteo la conduzione del Desco locale nato alla fine del 1981, che ha ospitato i grandi dello spettacolo. Con la sua cucina semplice, innovativa ed essenziale, si è meritato copertine nelle riviste specializzate, segnalazioni e riconoscimenti come la stella Michelin dal 1985



**Gli inizi**  
Cominciò all'Antica Bottega del vino, serviva i grandi attori di prosa. Poi ho aperto il Desco. Il nome è ispirato a un verso di Barbarani

**Il consiglio**  
A chi vuole cominciare questo mestiere non consiglio uno stage in uno stellato. Parlate da trattoria per imparare a parlare con il cibo

**I viaggi con Perbellini**  
Fra i miei allievi ci fu Giancarlo Perbellini. Il sabato prendevamo l'auto e andavamo a mangiare nei ristoranti in Francia, Germania o Spagna

## Sapori

Marrone di San Zeno, tre fine settimana dedicati al prodotto Dop

**Fra i boschi**  
Nella comunità del monte Baldo la castanicoltura ha rappresentato una risorsa economica importante



rivo qui dopo le 8 del mattino, andavo a casa alle due di notte. Adesso noto dei cambiamenti, soprattutto a livello sociale e, esattamente come faceva come mio nonno, dico che erano meglio i miei tempi».

**Chi sono stati i primi a scoprire il suo ristorante?**

«I vicentini, poi i mantovani, infine i veronesi. Fra gli stranieri direi svizzeri e tedeschi. I russi dopo il 2000. E quest'anno ho visto il ritorno degli americani. Aggiungo anche che negli ultimi anni l'età media dei nostri clienti si è molto abbassata».

**Qualche Vip che si è seduto fra questi tavoli?**

«Warren Beatty, David Bowie, Roger Waters, Giorgio Albertazzi, Mariangela Melato, Giorgio Gaber. E tanti altri».

**I suoi due figli hanno scelto di fare il suo mestiere, Matteo in cucina e Pietro nella gestione del ristorante. Dica la verità, li ha costretti?**

«No, no. È vero che il "costringevo" a dare una mano il sabato, la domenica, durante le vacanze. Ognuno ha fatto la sua strada. Pietro si è anche laureato in architettura. Con entrambi sono stato chiaro: «Questo è un lavoro duro, serve conoscenza e passione. Ne siete sicuri? Lo erano e lo sono ancora».

**Fra i suoi allievi ha avuto un certo Giancarlo Perbellini. Aveva capito di avere accanto un talento?**

«Lui era molto giovane, arrivava da una famiglia importante. E forse all'epoca nemmeno lo ero un fenomeno per capire la stoffa di Giancarlo. Ma era ed è una grande persona. Ricordo ancora quando partivamo in macchina il sabato dopo il servizio e andavamo a mangiare nei ristoranti in Germania, in Francia, addirittura in Spagna. Facevamo anche due pranzi e due cene assieme per assaggiare più proposte. Abbiamo aperto anche alcuni locali assieme, poi ci siamo un po' allontanati. Ma due anni fa una cena a

## Chi è

● Elia Rizzo, 69 anni la prossima settimana, è lo chef patron del ristorante il Desco (aperto nel 1981) di Verona (una stella Michelin)

● Il figlio Matteo, che guida da anni la cucina del Desco, dedica al padre il menù «The last dance» in carta gli storici piatti del locale

● Oltre al Desco, la famiglia Rizzo a Verona ha la pizzeria Leon d'Oro, la trattoria I Masenini e la pescheria I Masenini. Tre locali gestiti dal figlio Pietro

quattro mani ha suggellato la nostra amicizia». Nel 2014 non prese bene la notizia che la Michelin le aveva tolto la seconda stella.

«No, per niente. Purtroppo te la tolgono senza dirti perché. Bisognerebbe trovare il modo per avvisare un locale che sta sbagliando, che deve aggiustare qualcosa. Però Matteo è sulla strada giusta per riprenderla».

**In che cosa vi assomigliate lei e suo figlio Matteo?**

«Abbiamo la stessa caparbità e tenacia, non molliamo finché non abbiamo raggiunto un obiettivo. Abbiamo la stessa mentalità per la cucina, lui è più innovativo, si tiene più aggiornato di me sulle tendenze, sulle tecniche di cottura».

**A un aspirante chef oggi che cosa consiglia?**

«Di non puntare a mettere nel curriculum lo stage in un ristorante stellato ma di cominciare dalle trattorie. Negli stellati impari la tecnica ma non la sensibilità verso il cibo. Un cuoco deve capire se un cibo è cotto toccandolo. Mi prendevano in giro quando dicevo che lo parlavo con il cibo. Ma è così».

**Qual è stato il suo rapporto con la brigata?**

«Facevo fatica a concepire il concetto stesso di brigata, perché tutto girava attorno a me. Oggi il rapporto è totalmente cambiato, lo vedo con mio figlio Matteo, ma posso dire che ho avuto la fortuna di avere ottimi colleghi. Uno è andato in pensione da poco dopo 42 anni di lavoro assieme, un altro, invece, è con noi da 38 anni».

**Come ha scelto i suoi collaboratori nel corso del tempo?**

«Non ho mai chiesto a nessuno di preparare un piatto o di chiudere una preparazione durante il colloquio. Cerco di capire se avevano dei talenti. Poi, invece di imporre le mie qualità e la mia visione di cucina, cercavo di valorizzare i talenti che avevano e le cose che sapevano fare bene. Così ho fatto per 40 anni».

Fra il Garda e il Baldo c'è una delle più vecchie Dop (Denominazione di origine protetta) d'Europa, quella del Marrone di San Zeno. La raccolta sta avvenendo in questi giorni, in anticipo di due settimane rispetto alla stagione. La produzione si aggira sui 300 quintali e la gran parte è tutta certificata biologica. «Nonostante la siccità, le piogge di agosto hanno permesso la piena formazione del frutto», spiega Simone Campagnari, presidente del consorzio di tutela, che organizza la diciannovesima Festa del Marrone di San Zeno Dop e la Festa delle castagne, che raggiunge, quest'anno, il

cinquantenario. Le feste sono in programma per tre fine settimana: il 22, 23, 29, 30 e 31 ottobre, 1, 5 e 6 novembre. Le castagne si acquistano dai produttori, pronti a spiegare la differenza tra castagna e marrone e a illustrare le tecniche di raccolta e conservazione, che prendono il nome di novena e ricettatura. Il territorio di San Zeno promuoverà anche gli altri prodotti del territorio (cognilo, verdure, formaggio, olio extravergine Garda Dop e mirtillo) da abbinare con il vino Monte Baldo Bardolino, una delle sottozone del Bardolino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA