

98

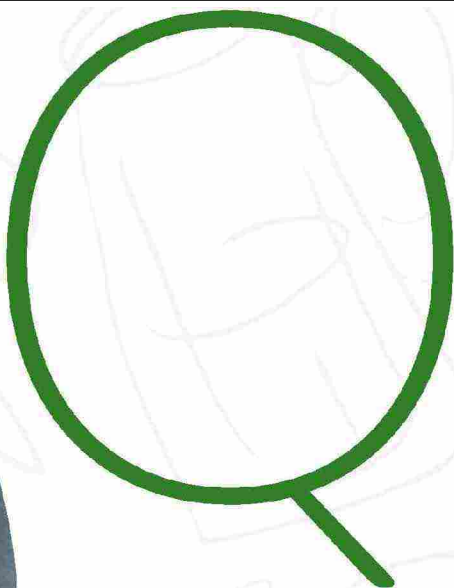


Giancarlo Morelli



# MORELLI, il globetrotter DELL'ALTA CUCINA

Lo chef ha aperto la Trattoria Trombetta a Milano investendo 700mila euro. Ma mantiene il quartier generale a Seregno. Intanto porta il suo brand dalla Versilia alla Sardegna. «Perché oggi nella ristorazione non si può stare fermi»



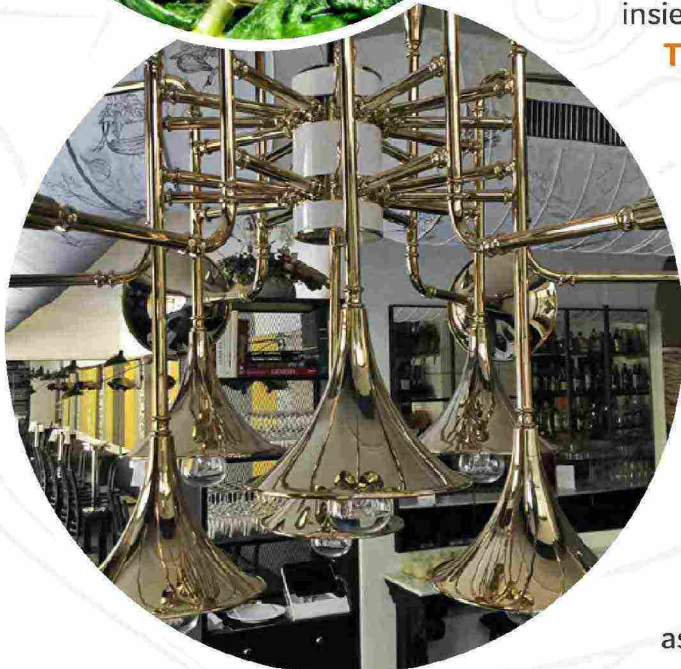
Quella del 2016 è stata una primavera-estate di grandi novità nel panorama gastronomico italiano. Da **Enrico Bartolini** a **Luigi Taglienti**, da **Davide Oldani** a **Bruno Barbieri**, sono stati tanti gli chef che hanno aperto nuovi ristoranti, in particolare nella Milano del dopo-Expo.



Tra le iniziative più interessanti nel mondo dell'alta cucina si è fatta notare anche quella di **Giancarlo Morelli** con la sua Trattoria Trombetta.

Il cuoco bergamasco, una stella Michelin al Pomiroeu di Seregno (Monza), ha inaugurato ad aprile il nuovo locale in zona Porta Venezia insieme ai soci **Massimiliano Trombetta** (proprietario

del locale Frank e "ispiratore" del nome del ristorante), l'immobiliarista **Alessandro Ventura**, il chirurgo **Giuseppe Calarco** e il commercialista **Domenico Maniscalco**, assistiti dall'avvocato **Alessandro Pelucchi** dello studio legale associato Pelucchi-Ghezzi.





L'investimento complessivo - ha confermato lo chef a *MAG* - è stato di 700mila euro con il sostegno di Banca Intesa. L'obiettivo di fatturato è di circa 1,2 milioni l'anno.

## DALLA SARDEGNA ALLA VERSILIA

Stile metropolitano e sapori della tradizione si uniscono in questo ristorante, di cui Morelli ha curato design, menù e formazione della brigata che

conta 13 dipendenti. «Ma la casa madre resta Seregno», ci tiene a sottolineare il cuoco, raggiunto telefonicamente da *MAG* durante l'evento "Care's - The Ethical Chef Days", organizzato in Sardegna insieme al collega e amico **Norbert Niederkofler**, che pone l'attenzione sull'eticità e la sostenibilità nel mestiere di chef.

A questi impegni si aggiunge il progetto Food studio, laboratorio enogastronomico di sperimentazione inaugurato nel 2015 con la messa a punto del menù de L'Orsa Maggiore di Forte dei Marmi, in Versilia, guidato da lui stesso e dall'executive chef **Federico Veronesi** (cresciuto al Pomiroeu).

«Come faccio a gestire tutto? Oggi la ristorazione non permette di stare fermi in un posto, altrimenti si resta degli artigiani», spiega Morelli. «Per dare continuità e crescere bisogna saper creare un format e investire

facendosi conoscere dai clienti in diversi luoghi. Voglio essere riconoscibile per come lavoro anche quando non sono davvero presente nel ristorante».



## L'ASPETTO COMMERCIALE DEL LAVORO DI CUOCO

Una volta creato il brand, per Morelli è «più importante essere presenti col proprio nome in diverse situazioni» rispetto all'apparire fisicamente in un solo locale. Anche per questo, da alcuni anni, lo chef trasferisce d'estate il suo Pomiroeu al Phi Beach di Baja Sardinia, in Costa Smeralda. E un ristorante "gemello" è stato lanciato nel 2012 a Marrakech, in Marocco, a prova di questa estensione fisica e concettuale. L'aspetto commerciale del lavoro di cuoco «è diventato molto importante», aggiunge Morelli. In tal senso aiutano anche attività collaterali come

catering e consulenze che portano sempre la firma dello chef.

Tanti lavori e l'apertura del nuovo ristorante fanno pensare che Morelli, prima o poi, voglia trasferirsi a Milano, magari per una nuova iniziativa legata al suo forte interesse per le tematiche della sostenibilità e della qualità del cibo.

«Questa potrebbe essere una strada», conclude lo chef, che però frena: «Il quartier generale resta Seregno, se poi in futuro mi dovessi spostare sarà per qualcosa di più grande». Cosa? «È ancora troppo presto per dirlo» (g.p.) 🍷