

## DAMIAN, IL CANTAUTORE CHEF ADOTTATO DALL'ABRUZZO CHE SOGNA SANREMO

*di Rosa Anna Buonomo*



MARTINSICURO - Un passato da chef, un presente da cantautore. La cucina, in tutte le sue sfaccettature, e la musica sono le due grandi passioni di **Damiano Mongiello**, in arte Damian.

Il suo nuovo singolo "Madagascar", uscito di recente, anticipa l'album di esordio, atteso tra

dicembre e gennaio.

Di origini pugliesi, Damian si definisce un “abruzzese di adozione”. Vive a Villa Rosa di Martinsicuro (Teramo), si sposta tra la Puglia, dove sta lavorando al disco, e le Marche, dove risiede la sua famiglia. Uno chef cantautore che, con i suoi piatti, ha conquistato anche l’Australia.

“La cucina e la musica sono due mestieri di arte, creatività e passione”, dice a *Virtù Quotidiane*. “Dopo il diploma, conseguito all’istituto alberghiero ‘Perotti’ di Bari, ho iniziato a lavorare nelle Marche, dove mi ero trasferito con la mia famiglia”.

Inizia così a muovere i primi passi nel mondo della ristorazione. Comincia da aiuto chef, fino ad arrivare a dirigere locali.

“Ho lavorato in diverse regioni italiane e in varie realtà: dalla piccola locanda all’hotel a quattro stelle”, racconta. “Nel frattempo, studiavo musica. Cercavo di ritagliarmi degli spazi da dedicare al canto, una passione che mi accompagna da sempre. Il lavoro dello chef dà la possibilità di lavorare e spostarsi in tutto il mondo, ma non ho mai trascurato la musica”.

Nel 2006 ha inizio l’avventura in Australia, dove resta due anni.

“Avevo 32 anni. L’idea iniziale non era quella di partire per lavorare – ricorda – . Sono andato a trovare le mie cugine che abitavano lì, ma poi mi sono innamorato di quei posti e rinviavo sempre la partenza. Fino a quando ho deciso di restare”.

Il suo talento e la sua creatività nel combinare i sapori lo portano a lavorare in vari ristoranti, tra cui il Rowers Retreat Restaurant di Haberfield, un sobborgo di Sydney.

“Ero executive chef e mi occupavo dei primi piatti”, racconta. “Il locale era sempre aperto, a pranzo e a cena, facevamo dei turni. Eravamo due squadre di chef. Preparavo piatti italiani, soprattutto a base di pesce. Due anni dopo, per motivi familiari, sono dovuto rientrare in Italia. Ho continuato a svolgere la mia professione in Abruzzo e, quando il lavoro me lo consentiva, mi esibivo con un gruppo di amici. Anche quando lavoravo in Australia non ho

mai trascurato la musica”.

Sono diverse e variegata le realtà in cui Damian ha lavorato in Abruzzo. L'ultima esperienza, in ordine di tempo, l'ha fatta in un ristorante di Villa Rosa, dove ha guadagnato il soprannome di “arti chef” per la particolarità delle sue creazioni.

“Mi occupavo di cucina gourmet. Il locale era specializzato nel pesce, a partire dagli antipasti. I piatti che proponevo erano molto creativi. I clienti si affidavano alla mia ispirazione del momento. Proponevo piatti irripetibili, che non avrei potuto replicare la volta successiva. Non mi ripetevo mai nel lavoro, facevo abbinamenti particolari, tutti rigorosamente gourmet. Ogni piatto era dedicato a un cliente”.

Una delle ultime creazioni dello chef cantautore è stata una calamarata con battuto di orata e castagne al miele, ostrica sfumata alla vodka, gambero in pastella fine, guarnita con fiori eduli.

“Un piatto particolarmente apprezzato, che ho chiamato ‘L'inizio e la fine’. Un'altra proposta che è piaciuta molto è stata il cubo di tonno con spaghetti Verrigni, crema di cocco e granella di pistacchio”.

Due anni fa, la decisione di prendersi una pausa dalla cucina e la voglia di cambiare vita.

“Quella per il canto era solo una passione. Una passione talmente forte, però, che è prevalsa su tutto il resto. Sin da quando ero ragazzino, scrivevo testi e sognavo il palco di Sanremo. Con il passare del tempo sono diventato più consapevole che quello era un mondo che mi apparteneva. L'input me l'ha dato un momento difficile che stavo vivendo, una delusione che facevo fatica ad accettare. Ho messo in standby l'attività di chef e ho deciso di dedicarmi solo alla musica”.

Damian inizia a farsi strada nel mondo dello spettacolo, partecipando a diversi concorsi e festival, fino ad arrivare alle selezioni per il talent *X Factor*. Lo nota l'etichetta discografica Sonora, che decide di investire su di lui.

Risale allo scorso anno l'uscita del suo singolo di esordio, "Niente è come previsto". Il brano, nato dal racconto di un'amica del cantautore e incentrato sulla delicata e attuale tematica della violenza sulle donne, si è imposto nella top ten di varie classifiche musicali nazionali.

"L'album a cui sto lavorando conterrà nove brani inediti e una traccia strumentale. Sarà disponibile in cd e in vinile e racconterà storie e frammenti di vita quotidiana, spaziando tra vari generi musicali. Ci saranno anche preziose collaborazioni", rivela, "come quelle con **Max Gelsi**, lo storico bassista di **Vasco Rossi**, **Andrea Bocelli** e **Cristian Rigano**, il tastierista di **Jovanotti**".

Il futuro, Damian, lo vede nella musica. Quel sogno di calcare un giorno il palco di Sanremo non l'ha mai abbandonato.

"Tempo fa mi fu chiesto se avrei preferito vincere una stella Michelin o esibirmi sul palco dell'Ariston. Risposi che ho sempre spadellato e che adesso vorrei che qualcuno lo facesse per me. Il mio sogno è di arrivare a Sanremo, ancora più di prima. La mia attività principale resta la cucina, ma la musica mi sta dando soddisfazioni che non avrei creduto di poter raggiungere e sono molto determinato ad andare fino in fondo. È qualcosa che avevo dentro e che, anche se tardi, è uscito fuori e mi spinge ad andare avanti. Penso spesso alle parole di mia cugina Antonella Trovato, quando ero in Australia, una persona che ho amato molto e che oggi non c'è più; mi diceva: 'go we the flow', un'espressione che per lei aveva un grande significato".