

PIZZA, FORNI A LEGNA E VINI ABRUZZESI: RENATO, "COSI' HO CONQUISTATO I MESSICANI"

4 Maggio 2017

di Daniela Braccani



L'AQUILA – Titolare di bar, pizzerie e ristoranti, avviati e poi rivenduti, docente all'Università culinaria di Oaxaca nell'arte di impastare la pizza ma anche artigiano nella realizzazione di forni per cuocere pane, pizza e dolci. Un factotum nel mondo della ristorazione che di strada ne ha fatta tanta dalla città dell'Aquila fino in Messico.

Renato Masci, aquilano, classe 1974, interista sfegatato, vive e lavora nello stato centramericano da quasi nove anni, in cui ha aperto anche un Inter Club e sponsorizzato una

squadra di calcio per bambini con maglie neroazzurre, oggi chef e pizzaiolo in un locale a San Francisco Nayarit, sulla costa dell'Oceano Pacifico molto famosa per il surf.

“Sono partito per il Messico nel marzo del 2009, poco prima del tragico terremoto che ha distrutto L'Aquila. All'inizio ho vissuto al sud, nello stato di Oaxaca, di fronte alla meravigliosa spiaggia di Zipolite – racconta a *Virtù Quotidiane* – In cinque anni di vita a Oaxaca e dopo aver aperto due bar, un ristorante e una pizzeria, mi sono trasferito ancora più a sud in un'altra splendida spiaggia, quella di Huatulco, dove ho aperto un altro bar, ristorante e pizzeria che successivamente ho venduto, come le attività precedenti”.

“Nella città di Oaxaca, capitale dell'omonimo stato messicano, ho insegnato a fare le pizze come docente dell'Università culinaria del posto. La terza tappa mi ha portato verso il nord del paese, a Guadalajara, capoluogo dello stato di Jalisco, qui ho lavorato come pizzaiolo di due importanti pizzerie ma stufo della vita cittadina sono tornato alla vita da spiaggia nello stato di Nayarit. A San Francisco Nayarit, ho aperto un bar, ristorante e pizzeria e dopo averlo ben avviato l'ho venduto. Ora lavoro in un ristorante spagnolo”.

“Sia i messicani che gli americani, con i quali lavoro molto, sono innamorati della cucina italiana – dice Renato – Ai messicani piace moltissimo la pizza mentre gli americani sono affascinati dalla cucina italiana in generale, amano pasta e dolci”.

“Appena arrivato avevo molta difficoltà a trovare prodotti italiani – racconta – Nella zona del Messico in cui vivo oggi invece ci sono più centri di distribuzione e per cucinare uso molti prodotti italiani, passate di pomodoro, paste di grano duro, vini, riso e olio extra vergine. Nell'ultima pizzeria che ho avuto usavo addirittura farina italiana. La qualità della pizza che impasto è di alto livello e per questo è molto apprezzata. Mi sono fatto un nome e questo mi inorgoglisce”.

“I forni con i quali lavoro me li costruisco da solo e ne ho costruiti diversi anche per ristoranti gestiti da italiani. Sui tavoli dei miei locali, quando ho potuto, ho servito solo vini abruzzesi. Preparo tutto a mano e uso anche i prodotti locali che sono molto buoni”.

“Inserirsi in un contesto completamente diverso dal nostro non è stato facile. Se penso a quello che ho fatto anche con un po' di incoscienza, che pur bisogna avere se si prende una decisione così importante, posso dire oggi che è stato anche divertente. Vorrei sottolineare che ho sempre rispettato le leggi e che ho seguito tutto l'iter che mi ha consentito, oggi, di avere un permesso permanente di lavoro”.

“Qui si ha l'opportunità di conoscere persone provenienti da tutto il mondo, imparare tante

lingue e guardare alla vita da una prospettiva differente. In Messico non c'è la stessa pressione fiscale che in Italia soffoca qualsiasi iniziativa – aggiunge – La vita è più semplice e meno stressante. Sembra di vivere l'Italia degli anni '80 in pieno benessere. Certo anche qui c'è corruzione, se commetti una 'leggera' infrazione alla guida la polizia messicana ti chiede la 'mordida'. Insomma un pagamento in denaro per risolvere amichevolmente e con un rimprovero il mancato rispetto del codice stradale”.

“Ho deciso di partire perché in Italia e soprattutto nella mia città non trovavo più occasioni di crescita. Chiaramente il terremoto, arrivato comunque dopo, ha influito e non poco sulla mia scelta definitiva. L'Aquila, e lo dico con molto dispiacere, è una città molto chiusa e provinciale. Della mia città, a parte la famiglia e pochi amici, non mi manca assolutamente nulla o quasi, forse il dialetto, quello sì. Se però qualcuno si permette di parlarne male, così come di qualsiasi cosa rappresenti il mio paese, la difendo con estremo orgoglio”, ammette.

“Questo perché la amo e sono consapevole che le mie radici sono a L'Aquila, in Italia. Insomma per chiosare posso affermare, riferendomi alla mia città, che quando sono lontano mi manca sempre, quando però la vivo mi stanca. Quindi penso di aver trovato la giusta distanza e prospettiva per amarla profondamente. Forza L'Aquila!”.