

"Chel che conta l'è restar ùmoi, percheche no se à mai fenì de emparar"

L'envit che Alessio Rasom ge auza fora ai joegn l'è de pontèr demez, viajèr e se verjer al mond per fèr neva esperienzes de vita

Alessio Rasom l'è n tous da Vich, clas 1987, che enceben che l sie amò n muie joen, l'è jà fat la "gavetta", descheche se disc. Sia gran pascion per la cojina lo à portà a fèr na esperienza de doi egn tel cognosciù restaurant Trussardi alla Scala de Milan. Chiò l'è cognù se fèr i osc e te chisc egn l'è madurà n pensier e na filosofia de vita che pec joegn de vint egn de noscia val à. Aon volù l'envièr te redazion, inant che l ponte demez per la Franzia, percheche sia esperienza posse esser de ejempie ence per autres joegn fascegn.

Che scole èste fat?

Alessio: "È fat doi egn de Liceo Scientifico a Trent ma no me saea bel, cuscita son jìt a Tieser a far la scola alberghiera, è fat doi egn e dapò è tacà a lurar. La pruma esperienza fora de val la è fata de 16 egn ensema a mie chef de l'alberghiera a Pinzolo. Enlouta è capì che l'è bel jir fora, cognoscer neves posc e neva jent. Dapò è lurà a l'Hotel Renato de Vich e alò e cognosciù Peter Brunel l chef da Soraga, l'è stat l prum a me dar na vijion desferenta del lurier de cogo, che no l'è demò l cojinar ma l'è proprio na pascion."

Co veideste l lurier de chef chiò te val?

"L'è gregh chef ence chiò te val. Me vegn tel cìaf per ejempie Stefano Ghetta da Vich o Nicola Vian da Poza, l'è dalbon doi bravi chef, i ge met l'anema te dut ma no i vegn capii assà, la jent no la enten, no l'è la cultura de la cojina e chest l'è n gran pecià perché l'è jent n muie brava che se meritassa n muie de più, per chest l'è amò de più da stimar. L problem l'è che chiò entorn se cogn lurar cuscita perché se cogn servir la massa, no se pel far auta cojina percheche ge volessa n'otra calità de turism."

Èl per chest che tu es te n jìt?

"Son me n jìt percheche chiò l'è n lurier de sajón, canche l'è turism se cogn ge star dò e ge dar da magnar a più jent che l'è meso, e dapò percheche l'è giust jir fora, cognoscer neva jent, neves posc. L'è esperienze che te verc l cìaf e te fasc veder le robe autramenter."

Ne conteste de tia esperienza a Milan?

"Per doi egn è lurà al cognosciù restaurant Trussardi alla Scala olache l'è l chef de nonzech Andrea Berton. L'è n restaurant che te 2 egn l'è fat n saut de calità n muie gran, l'è ciapà doi steile Michelin. Son ruà che no l'è aea, ades n'aon doi, l'è la seconda outa che sozede na roba cuscita te la Talia. L'è n post olache ogne dì l'è da se miorar, da far semper mic. Te nosc restaurant no ruà jent de nonzech, l'è n post medio-aut, olache ruà de spes critiches gastronomiches e giornalisç."

Ma co èla che tu es ruà proprio alò?

"Son ruà a Milan percheche a Le Giare de Poza è cognosciù n bez che l me à envià a jir a proar.



Al scomenz la è stata dalbon dura, per i ritmes de lurier e percheche l'è dut desvalif da chiò. Son restà alò cuscita en lonch demò percheche no volee ge far far burta fegura a chel tous che me à manà. Se fasc n sach de ore, se taca da doman prest e se fenesc tart de not. Chiò te val n joen pel far de dedut, jiar a balon, jir co la roda, coi schi; da dò che son ruà alò n è più podù far nia extra al lurier. Te chisc 2 egn è vedù passar amàncol 80 persone che le è se n jite dò na setemana o 15 dis, percheche l lurier l'è n muie e l chef dassen pertendegol. I te n insegna la disciplina e guai se no tu la respete."

De cotenc siede te cèsadafech?

"Te cìasadafech sion de 16 e l restaurant l'è per presciapoch 60 persone. L'è n post che chiò entorn no podessa rejèr, percheche far paar cerc priesc fossa empossibol. Alò se dora dut roba n muie selezionada, l mic che se pel aer. Chest me à permetù de cognoscer le materie prume miore, dal pesc a la ciarn a le verdure. No l'è roba comeriala che se troa daperdut. Alò se pel ruar a cojinar ence eves da 1 euro l'un, magari no a far la pasta, ma per n piat coi eves ben!"

De che te cruzièste tu?

"Ogne un à n ruolo. L'è l chef, l secondo e l terzo chef, dapò l'è i

capi partida, i commis e i stagisè. Gio ere capo partida di prumes, ma con n ruol mingol più aut. L chef no l'è mai te cìasadafech, l se cruzia de tegnir i contac co la jent, soraldut coi giornalisç."

Ite per anter tu as fat ence altra esperienzes, ne conteste?

"Endana le ferie de Nadal son jìt a Singapore te n restaurant talian a ge insegnar a cojinar talian. L'è stat na beliscima esperienza percheche è cognù me confrontar con n auter lengaz. Gio l'ingleis l'è aee emparà mingol a scola, ma è vedù che più inant tu vas, più tu te n ascorje che no tu sas nia e più tu ves cognoscer, l'è dut na ciadena. Tu te n ascorje che dut chel che tu fas, ence se tu tole la strada più senestra, a la fin vegn deretorn. Per ejempie a Singapore me doventaa dut sorì, saee me mever delvers, saee ence me la far cà belebon col lengaz. Sul moment no tu capesce i sacrificies che tu fas, ma canche i te met a la proa e tu veide che valch tu as emparà e le robe te doventa delvers, l'è proprio na gran sodesfazion. Aane da enjignar sù n banchet da 40 persone, è cognù lurar te na cojina che no cognoscee, con prodoc e jent che no cognoscee e a la fin la è doventada. I à fat l menù che aee volù gio e coche ge aee dit gio. Da coche tu laore, da la disciplina, da la netijia, da la vida coche tu te

meve, la jent capesc sobito se la pel se fidar o manco. E no i à mai sapù i egn che è dalbon percheche no ge l'è mai dit, ma i me portaa respet e i me à semper conscidrà a l'auto. Dapò son stat a Senigallia co l'Istitut Ladin a la manifestazion "Pane Nostrum": na beliscima esperienza, è cognosciù peches da ogne man. Gio è emparà a far l pan da mie pare, son jìt ju e è fat chel che saee far."

Che proeste canche tu vegne deretorn te val?

"Canche rue deretorn e veide i joegn che acà doi egn i fajea le valive robe a la valiva maniera, chest me fasc pissar. Gio peisse che le familie cognessa spenjer i fies a jir fora, a veder, a capir, a se far neve esperienze. La jent che la è chiò dut l'an la seghita a se lamentar che chiò no l'è nia da far e i joegn peissa che sie l mascimo se far sù na gran bala la sabeda sera. Se un va fora, l cognosc, l veit, l vegn deretorn e l'è dalbon content de star chiò e l capesc che che l'è."

Che veste ge dir donca ai joegn desche tu?

"Che no i abie tema, che i vae fora, che no i à nia da perder. Ence se la è dura, amàncol per n par de egn, per se far ite coi lengac, per cognoscer jent de dut l mond, per capir che che se à."

Tu che tu es de familia fascena, che peisseste del ladin, che l'è n limit per jir fora?

"Na gio peisse che l'è na rejon de gran orgolie. Canche i me sent rejonar al telefon i me disc che rejone n auter lengaz. Gio peisse che l sie emportant e che l serf per aer na ment più averta. L'è n despiajer veder che i bec i vegn sù che i rejona semper piec ladin."

Èl vera che tu es stat ence a Roma a cojinar per l Prinz Carlo?

"Ei, entorn la metà de oril con autres coghi del Trussardi e de autres restoranc cognosciui de Milan sion stac mané a l'ambasciata britannica de Roma per endrezar n event enogastronomic per l prinz Carlo d'Inghilterra. Aane da ge cojinar la ciarn de si alevamenc de l'Inghilterra, l manz e l'agnel. L'è stat n muie sfadiosus ma ence n muie bel."

Che volesseste fèr "da gran"?

"Mie ensomech l'è aer n picol restaurant per 6/7 persone a cìasia mia sa Valongia, olache la jent pel se sentir a cìasia, veder olache stae, olache dorme, che che fae. N auter gran ensomech l'è jir entorn per l mond, jir a lurar te na frabrica de café o de tabach o peiver, per capir l'anema de che che duron. Canche tu laore le robe tu empare a aer na vijion più fona de che che tu as te man, l'è n respet per i prodoc che se dora, l'è na vida per ge voler ben a chel che se fasc."

No te piassess ruèr al post de un de chisc chef de nonzech?

"Na, e manco che manco a Milan... a mi no me interessa le Michelin, no me interessa doventar

famoso. Gio peisse che te la vita se cogn aer n obietif, na meta, e dute le scelte che tu fas le cogn servir per te portar alò. Aer n obietif l'è fondamental descheche l'è emportant ence aer valores, che pel vegnir da la familia; gio rengrazie mie pare che l'è l prum che laora di e not per noi fies."

Olà veste ades?

"Ades ponte demez per la Franzia. Vae a lurar su la Costa Azzurra te n bon restaurant, un di emergenti franzousc. Son pontà demez da Pasca, è fat béleche 2.000 chilometri co l'auto, è lascià ju curriculum. E son amò più content percheche l'è n post che me è ceri da soul. Canche è rejonà col chef franzous la pruma roba che l me à domanà l'è stat cotant de temp che son stat a Milan, canche ge è dit doi egn l'è restà maraveà e peisse che aessa bastà chest per ge far entener coche son."

L'emportant tel lurier l'è esser semper profesionisic, te colun mestier che sie, lurar con responsabilità. Gio l'è capì da mie gíaf e da mie pare che i à na gran profesionisità, ence se i fasc mestieres desvalives, ma la jent li veit con respet percheche la sà che che i fasc e che la pel contar sun ic."

Co èla che tu es te n jìt da Milan?

"Oramai ere ruà a n livel massa aut, ma per l'età che è no posse doventar n pont de referiment, è amò n muie de robe da emparar, n sach de mazade da ciapar. Ence gio è tacà dal bas. Al scomenz i me à metù a far l pan, fi de n pech! Dapò canche i à vedù che restae alò, che lurae ben, i à tacà a me meter te n auter post. Se fosse stat un che jie e vegnie no i fossa stac alò a me insegnar l mestier. I joegn aldidanché peissa semper a cambiar, fae 2 meis chio e 2 alò, proe chest e chel: chest per me l'è falà. L viver, l lurar, dut chel che tu fas cogn vegnir fat con n stil, con n obietif personal e chest tu pes l'emparar demò se tu capesce la filosofia, l stil, l sistem de le altre persone e no basta 2 meis per l'emparar."

L'emportant se crear n stil de vita. Per me no l'è demò levar da doman, cojinar, da sera me n jir a dormir e pissar che che faré doman da magnar."

Che dijel to père?

"L'è n muie content, l me deida semper n muie. L'è l mestier che l fajea ence el inant che far l pech e l'aessa semper volù jir te la Franzia. Gio peisse che ogne esperienza che tu fas, ogne roba che te sozede, te lascia l segn. Le esperienze se va a se le cerir. Per me chesta esperienza è stata fondamentale e me piassessa che ence autres la fae."

No te sèl de esser cresciù massa en prescia?

"Fosc sci. Chel che conta aboncont l'è restar ùmoi perché no se à mai fenì de emparar."

Intervista de Monica Cigolla



Alessio Rasom a Senigallia a la manifestazion "Pane Nostrum".