AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# CHEF DAVIDE NANNI: “INSULTI E PUNIZIONI NEL RISTORANTE A LONDRA”, IL RACCONTO NEL NUOVO LIBRO

9 Marzo 2024




L’AQUILA – “Pagliaccio, sei in ritardo!”. “Pagliaccio, cosa hai combinato?”. “Pagliaccio, sei lento!”. Nel 2010 “Mi venne proposto di andare a lavorare nel ristorante di Giorgio Locatelli, a Londra. Ero entusiasta di una simile opportunità. Per me iniziò l’inferno. Preso di mira dai cuochi, sono scappato. Oggi racconto anche il male del mio percorso, perché quello che sono arriva anche da lì. La cucina è passione non può essere terrore”.

Davide Nanni, chef 32enne, star dei social e della tv, nome in codice “wild”, oggi gestisce la “Locanda Nido d’Aquila” in Abruzzo. Cresciuto a Castrovalva, piccolo paesino di 15 abitanti, Nanni si è fatto strada nel mondo della cucina lottando contro gli stereotipi e cercando di non scendere mai a compromessi con se stesso e con i suoi valori. Non è stato un percorso facile, soprattutto dopo le esperienze nei ristoranti di Londra, Roma e degli Stati Uniti, in cui ha toccato con mano il bello e il brutto del mondo della ristorazione. Ma il destino l’ha riportato in Abruzzo, alle sue radici. E quando ha smesso di rincorrere un ideale che non gli apparteneva, la vita l’ha premiato.

E racconta così, nel suo libro “A Sentimento” (Mondadori Electa), appena uscito, una delle sue esperienze.

A riportare alcuni dei passaggi è il Corriere della Sera: “Accettai di buon grado, fresco di diploma. Partii con la mia ragazza, presa nello stesso ristorante. Eravamo giovani, felici e pronti a spaccare il mondo. Sapevo che nelle brigate aleggiava un po’di nonnismo cameratesco, ma non immaginavo che potesse raggiungere livelli simili”.

Sedici cuochi, una brigata comandata da uno chef, un sous chef e un capo partita.

“Giorgio Locatelli passava ogni tanto, per controllare che fosse tutto ok. Ma la gestione era in mano a quei tre, che si rivelarono il mio peggior incubo”. Poco più che maggiorenne Davide sa che “gli ultimi arrivati venivano messi ai lavori più faticosi e umili e non potevano lamentarsi. Ma ero pronto a faticare per imparare e dimostrare il mio valore”.

Ma non andò proprio così: “Entrai nel mirino del sous chef che, dopo avermi affidato lavorai impossibili, mi scherniva davanti

a tutti. Poi si girava verso gli altri, aspettando una risata generale, e faceva l'occhiolino alla mia ragazza". Passavano i giorni. "Provai a velocizzarmi il più possibile, ma anche se finivo il lavoro prima del tempo, lui mi insultava". E continuava ad aggiungere carichi di lavoro su carichi di lavoro. "Arrivai a star lì per più di 16 ore al giorno. Iniziavo alle 5. A volte trovavo ancora i lavapiatti che stavano finendo il turno di notte. Durante i pochi minuti di pausa che avevo andavo in bagno, buttavo a terra uno strofinaccio, mettevo il timer e dormivo per quattro minuti".

Va avanti così, tra pianti solitari, calli e vesciche e telefonate con il padre ("che mi dava forza, ma non riusciva a lenire il dolore delle offese", scrive). Il racconto continua. "Tutto il giorno pulivo gigantesche casse di rucola, gambo per gambo. Un pomeriggio per sbrigarmi eliminai le radici con un solo strappo". Lo videro.

"Il capo partita mi raggiunse e mi sbattè il mazzo in faccia, spaccandomi il labbro". E non era finita. Una volta "fecero cadere cinque litri di brodo in cella frigorifera. Mi diedero la colpa. Mi obbligarono a pulire senza spegnere la refrigerazione". Lo stress e la fatica iniziarono a provare anche il suo fisico. "Dopo due mesi il mio corpo iniziò a cedere. Nessuno mi chiese cosa avessi2. E anche con la ragazza non finì bene. "Ci lasciammo".

Intanto la situazione sul lavoro era sempre più tesa. Troppo. Quel giorno "non ricordo con esattezza cosa mi urlò il sous chef, ma so che superò il limite. Mi strappai la giacca di dosso, la sbattei a terra e me ne andai". "Perché te ne sei andato senza dirmelo?", gli chiese il giorno dopo il primo chef. "Ormai non posso più fare niente per te". "Grazie chef. Gli dissi. Va bene così. Tornai in Italia. Ero dimagrito di venti chili in quattro mesi".

Sono passati quasi 15 anni, perché parlarne solo adesso? "Ho scritto questo libro perché è la storia della mia vita. Nel bene e nel male. Volevo essere sincero su tutto. Quello che sono oggi è anche il frutto delle esperienze negative. Ero molto giovane. Forse oggi l'avrei affrontata in un altro modo".

Cosa direbbe a un a persona che si trovasse nella stessa situazione? "Credo che i tempi siano cambiati e molte di quelle cose non succedano più. Gli direi di parlarne subito. E non cedere. All'epoca si raccontava poco, anche per paura di ritorsioni. Invece parlarne è un atto di coraggio. Bisogna reagire".

Ha più sentito Locatelli? "No, non c'è stata occasione. Ma non ho niente contro di lui. Rispetto il suo percorso e quello che ha fatto". Sapeva? "Quando gli parlai mi disse che erano cose che non dovevano succedere".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli