

MAICOL MANGOLA, DA FONTECCHIO A HONG KONG "CHEF PER PASSIONE, SOGNO UN MIO RISTORANTE"

31 Ottobre 2014



L'AQUILA - Maicol Mangola è un giovane aquilano da sempre appassionato di cucina.

E da un po' e per un po' ha lasciato la sua piccola Fontecchio, borgo incastonato nella Valle Subequana, in provincia dell'Aquila.

La sua destinazione? Hong Kong. Cina.

I cinque anni di studio all'Istituto Alberghiero "Marchitelli" di Villa Santa Maria (Chieti), che è conosciuto in tutto il mondo, l'assidua partecipazione ad eventi organizzati dall'Istituto stesso e l'esperienza maturata grazie al lavoro in ristoranti italiani ed europei, l'hanno portato a varcare, lo scorso 16 settembre, i confini del nostro Continente per raggiungere l'Asia.

Tornerà a L'Aquila tra poco meno di un mese, Maicol, ma sogna già nuove mete da raggiungere e, soprattutto, nuovi gusti da assaporare.

Ciao, Maicol! Raccontaci un po' di questa tua passione per la cucina.

Sono praticamente nato tra i fornelli. Sin da piccolino, aiutavo la mia famiglia in cucina. Poi, dopo la bocciatura in seconda media, i miei han deciso di farmi lavorare in qualche ristorante. Da quel momento si è accesa in me la scintilla: un vero e proprio colpo di fulmine.

Dopo le scuole medie, il "Marchitelli". Come mai hai deciso di spostarti a Chieti?

L'Istituto Alberghiero di Villa Santa Maria è, senza dubbio, uno dei più prestigiosi in Italia, conosciuto anche al di fuori dei confini italiani. Moltissimi chef, usciti da questa scuola, hanno intrapreso brillanti carriere lavorando al fianco di grandissimi nomi della cucina mondiale. La presenza di un convitto, poi, ha fatto sì che io potessi convincere i miei a trasferirmi.

Come mai i tuoi non erano d'accordo?

Beh, alle medie non mi sono impegnato molto. È per i miei scarsi risultati che non volevano lasciarmi andare. Alla fine, però, son riuscito a convincerli. Ogni fine settimana, tornavo regolarmente a L'Aquila per poter lavorare e guadagnare così un po' di soldi al fine di pagare le tasse del convitto. Devo ammettere però che il loro sostegno è stato fondamentale. Non finirò mai di ringraziarli per questo.

Qualche ricordo degli anni di scuola?

Tantissimi ricordi. Il più bello? Il primo giorno di scuola: due ore di educazione fisica più tre di sala e cucina. Lo ricordo come fosse oggi. Il professore di cucina, Vincenzo De Laurentis, ci fece presentare e ci chiese come mai avevamo scelto questo

tipo di scuola. E perché il “Marchitelli” in particolare.

E tu cosa rispondesti?

Amo questo lavoro ed è per questo motivo che ho scelto l’istituto migliore.

E lui?

“Se questo lavoro vi piace, non andrete lontano. Se lo amate, farete molta strada”. Rispose proprio così.

Durante gli anni scolastici hai fatto molte esperienze. Ce ne racconti qualcuna?

Innanzitutto, la partecipazione annuale alla “Rassegna dei cuochi”, manifestazione legata alla tradizione culinaria di Villa Santa Maria, ma non solo. Penso anche ai corsi di cucina del “Gambero Rosso” e di “Lagostina”.

Esperienze extra scolastiche?

Nel gennaio del 2010 sono stato a Roma, all’Hotel Salesianum, per uno stage con lo “Chef Service”, un servizio catering. Poi, nell’estate dello stesso anno, in Germania, ed infine, a gennaio del 2011, a Brusaporto, in provincia di Bergamo, nel ristorante da tre stelle Michelin “da Vittorio”.

Giugno 2014. La chiamata di De Laurentis.

Eh sì. Qualche mese fa, il professore mi ha chiamato per farmi questa proposta: un’esperienza di lavoro ad Hong Kong in collaborazione con l’azienda italiana “Ferrarini”, che crede moltissimo nei giovani, investe su di loro. Ed ha come obiettivo l’esportazione del buon cibo italiano in tutto il mondo.

E tu come hai reagito? Insomma, Hong Kong non sta dietro l’angolo!

Non ci ho pensato due volte. Ho detto di sì immediatamente. Qualche tempo prima avevo rinunciato alla possibilità di andare a San Pietroburgo, per paura della lontananza. Non potevo perdere il treno per la seconda volta.

Prima della partenza, però, un corso alla Pia.

Sempre De Laurentis mi disse che ad Hong Kong stavano cercando dei pizzaioli. A parte un corso base fatto a scuola, non ne sapevo molto di preparazione di pizze. Ho così deciso di rivolgermi alla sede Pia, Pizza Italian Academy, di Lucoli, piccolo paese poco distante dall’Aquila. Lì ho svolto un corso, comprensivo di teoria e pratica, per poter diventare pizzaiolo. Il mio maestro è stato il grande chef aquilano e maestro pizzaiolo Fabrizio Pecilli.

Martedì 16 settembre. L’arrivo ad Hong Kong.

I primi giorni sono stati un po’ duri. Ambientarsi è stato difficile perché mi son ritrovato, tutto ad un tratto, lontano da casa e dagli affetti. Devo dire che la presenza di Umberto Amoroso, un ragazzo di Milano che è partito all’avventura con me, è stata di grande aiuto.

Com’è questa città?

Beh, sicuramente non è Fontecchio. Un altro mondo. È tutto più grande, ci sono palazzoni ovunque. Quel che mi ha colpito di più è la presenza di impalcature fatte con le canne di bamboo. E poi, Hong Kong è una città frenetica, non dorme mai.

A quando il ritorno?

Tornerò tra poco, intorno alla metà di novembre. Non posso di certo mancare alla laurea della mia ragazza, Desirée. Poi, ancora in viaggio verso nuove mete. Una volta tornato dalla Cina, vorrei restare un po’ in Italia e fare esperienza nel mio Paese. Più in là, magari, andare nuovamente all’estero.

E poi?

Aprire un ristorante tutto mio. Un sogno.