

Pastrone, il francescano degli chef

Pubblicato: Martedì 5 Ottobre 2004

✖ Adriano Pastrone più che del cuoco ha del confessore. Un'aria da frate francescano e la tendenza alle riflessioni profonde, mescolato ad un accento buffissimo che mescola inflessioni torinesi all'andazzo dello spagnolo latinoamericano lo rendono così, filosofo, gioviale e spirituale nella sua professione da sembrare un frate pacioso, tanto da scherzarci su. E' sua in particolare la più importante "massima" sulla loro professione, ascoltata durante la cena: «Il nostro è il mestiere più stupido del mondo. Noi lavoriamo quando gli altri si divertono».

Chef da oltre quarant'anni, Pastrone è da trentasei in Paraguay. La sua vita è dedicata soprattutto all'insegnamento: è suo il locale della federazione italiana cuochi paraguayana, che ospita una scuola di cucina da lui diretta ed è "fornitore ufficiale" delle cene di Gala dell'ambasciata Italiana in Paraguay, in primis l'annuale festa dell'Ambasciata.

Pastrone, che ha anche una sua rubrica di cucina sulla rivista "Cocina Rica", nel nuovo continente ci è arrivato però inseguendo un sogno imprenditoriale: «Avevo creato con un socio, nel Maryland, una piccola azienda, La "Caprice du chef" che produceva delicatessen. A dire il vero di quell'azienda ha funzionato una specialità sola, trota affumicata in salsa. Ma che è venduta ancora ora dopo decenni... io invece, lì non ci potevo stare. Non mi sono trovato per niente bene negli Stati Uniti. Così ho seguito i contatti che avevo in Paraguay, e ora sono ancora lì».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it