

Répaci, una vita d'avventura

Pubblicato: Martedì 5 Ottobre 2004

✖ Ora è in pensione, nella Valle d'Aosta dove ha messo su casa dopo aver conosciuto il suo amore negli anni sessanta e da cui si sposta solo per tenere corsi di formazione, in luoghi proporzionati alla sua levatura, come ad esempio, il famoso Four Season di Milano. Ma la vita di Vincenzo Répaci è stata un vero e proprio romanzo, come accade spesso ai grandi chef: dalle serate al Danieli di Venezia con un'Ava Gardner ancora bellissima ma sempre ubriaca alle pesantissime crociere intercontinentali che duravano più di sei mesi. «Però la Nuova Zelanda è davvero bella... verdissima...» commenta Repaci, come se parlasse di una stagione all'isola d'Elba. La sua bravura è soprattutto nelle preparazioni dei buffet e perciò anche ne le decorazioni: nel 1996 ha ricevuto anche una medaglia d'oro a Salisburgo, per una pièce di cavalli lipizzani.

Ma quello che lo ha portato fino a qui è una passione mai spenta, che gli fa illuminare gli occhi dopo decenni quando gli chiedono di spiegare qual è il segreto della mantecatura del risotto: senza sciocchi segreti e con la saggezza dell'esperienza, non fatica a spiegarla: «il burro a riccioli, e poi

lasciare riposare un momentino fuori dal fuoco il risotto prima di servire. Magari facendogli fare l'onda con la padella».

Tanto poi lo sappiamo già, che noi comuni mortali non ci arriveremo mai.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it