

Marco chef, il cuoco con ristorante su Facebook

Pubblicato: Venerdì 25 Marzo 2011



"Nel mezzo del cammin di nostra vita...". Ed è iniziando con autorevole citazione che vogliamo raccontare la storia di **Marco Chef**, un giovane che a 33 anni, un matrimonio naufragato alle spalle e una vita lavorativa non del tutto soddisfacente, si è messo a rovistare tra le sue passioni per ritrovare l'energia della propria vita.

Ed è stata quella passione nascosta nei ricordi di un'infanzia con mamma mantovana e nonna bresciana, che Marco ha colto l'essenza della sua "seconda occasione". Dopo aver frequentato i corsi serali all'Istituto De Filippi, ha preso il diploma di **"cuoco a domicilio"**.

«Sono stati gli amici a spingermi – racconta Marco – in cucina ero proprio bravo e le mie cene erano gettonatissime. Così, la fidanzata di mio cugino mi ha commissionato il mio primo incarico. A Milano, il cuoco a domicilio è molto di moda. Così ho deciso di dare una netta sterzata alla mia vita. Per ora lo faccio come "secondo lavoro", in realtà più una passione che altro. Ma mi sto attrezzando».

E, in effetti, la popolarità di Marco chef è cresciuta in poche settimane in modo esponenziale: «Ho iniziato con il passaparola poi ho trovato un mezzo incredibile: **Facebook**. **In poche settimane ho avuto 1400 amici**, che poi sono amici ma anche clienti, gente che mi contatta per avere informazioni o consigli».

La prima uscita ufficiale di Marco è stata una festa per i 18 anni di una ragazza: una risottata per 45 invitati: «Non avevo mai fatto un risotto per così tante persone. Mi ero esercitato, ma sempre con numeri contenuti, al massimo una quindicina. Devo dire che è stato un successo».

Da quel momento, per Marco si è aperto un mondo nuovo: «È un vero divertimento. la gente ti chiede le cose più incredibili: ricordo una cena tutta a base di carciofi, dall'antipasto al dolce. Ho studiato un'intera settimana per soddisfare il cliente. L'incarico più difficile è stato quello di un pranzo tutto a base di pesce. Complicatissimo!»

Il piatto forte di Marco chef sono gli antipasti, i fingerfood, anche se va alla grande anche con i primi («sempre rivisitati in qualche modo, magari con qualche contaminazione etnica») e ora si sta specializzando sui dolci: «Ma è la presentazione il fattore determinante. Quel plus valore che assicura il risultato: e anche su questo fronte ho seguito corsi e mi perfeziono tenendomi costantemente allenato sul mio partner d'eccezione: **internet**. Sono on line appena posso, sia per rispondere ai clienti, sia per aggiornarmi, sia per dare consigli».

La fama di Marco è legata anche a una **trasmissione radiofonica** di cui è ospite fisso: «Ogni martedì alle 11.15 parlo dalle frequenze di Punto Radio, nella trasmissione di Olga Comerio. È davvero

divertente. Quello che mi piace tantissimo, infatti, è il contatto con la gente, entrare nelle loro cucine e conoscere altri usi e abitudini. Per me è una finestra affascinante sulla nostra società».

Marco arriva in casa del cliente alla mattina **dopo aver fatto la spesa** («È una cosa a cui tengo tantissimo perchè io sono pignolo con gli ingredienti dei miei piatti e oggi ho fornitori che sanno esaudire le mie richieste»). Con sé porta solo qualche ciotola per la presentazione e il **set di coltelli in ceramica**: «Sono fantastici perchè frutta e verdura non anneriscono...». La preparazione dura tutto il pomeriggio, poi, Marco torna a casa per prepararsi alla "mise en place" che vuole curare personalmente, ogni dettaglio, compreso il vino, fino al termine della cena.

«Cos'è per me la cucina? È la cosa più importante della vita... dopo l'amore!»

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it