

La pizza made in Varese che conquista il Laos

Pubblicato: Mercoledì 23 Dicembre 2015



I piaceri della vita? Crescere un figlio, vivere del proprio lavoro. Se vuoi, avere la libertà di prendere la moto e andarsi a fare un giro: «**Che te ne fai di un'esistenza a lavorare come un pazzo se l'obiettivo è solo comprarti la macchina nuova?**».

Filosofia made in Varese, ma vissuta a [Vientiane](#), 8.884 chilometri di distanza, Estremo Oriente, Repubblica Popolare Democratica del Laos.

Alessandro Isella, 38 anni si è trasferito qui dopo il 2006, suo fratello, **Roberto**, trentaquattrenne anche lui del quartiere Bustecche di Varese è in Laos dal 2011 e due anni fa hanno aperto una pizzeria, il “**Pdr – Pizzadaroby**”.

Una moderna storia d'avventura vissuta da due *globetrotters* di casa nostra. A iniziare è stato Alessandro: in tasca una laurea in architettura al Politecnico di Milano e la voglia di oriente. Cambogia, Vietnam, Thailandia. Diversi viaggi, molti sogni un cassetto. Fino al 2006.

In **Thailandia** infuria un **colpo di stato**, quello delle “**magliette gialle**”: Alessandro fa in tempo a prendere un volo prima che lo scalo venga travolto dai disordini.

Alle spalle si lascia una professione partita in Thailandia con un progetto di costruzione di alcuni moli travolti dallo tsunami del 2004. Sbarca in Laos dove comincia un'altra vita, incontra una compagna con la quale ha una bimba e apre uno studio di progettazione.

A quel punto entra in gioco il fratello Roberto. «Era venuto a trovarmi perché stavo per diventare papà. In quel periodo Roberto lavorava in Spagna nel settore della ristorazione: gli ho proposto di stabilirsi qui in Laos. C'era difatti un locale interessante da far ripartire in una zona semi centrale. Abbiamo ristrutturato l'attività in stile locale, con materiali del posto, vedi legno e mattone. Una cosa molto semplice che ci ha permesso di aprire alle specialità italiane che hanno rapidamente conquistato il pubblico del posto e fatto impazzire i turisti».

Uno di questi, un vecchio amico di Varesenews, il consulente di social media marketing **Luca Conti**, è rimasto colpito durante il viaggio qui a Vientiane: **“Ho conosciuto due ragazzi di Varese che fanno una pizza da urlo, devi assolutamente raccontare la loro storia”**.

E alla vigilia di Natale abbiamo deciso proprio di far sentire un po' di profumo di casa a questi due lontani lettori e alla loro famiglia: **mamma e papà stanno a Varese e ogni tanto li vanno a trovare**. La prossima *reunion* avverrà a gennaio, proprio a Vientiane.

Ma come si sta in Laos? «È un paese dove si vive bene – racconta Alessandro – : c'è povertà ma non miseria. È una Repubblica popolare che si sta aprendo molto e non solo a Cina e Vietnam. Qualche anno fa non esistevano ancora i bancomat, stavano asfaltando le strade del centro, e la Coca Cola era bandita perché percepita un prodotto capitalistico.

La metà della popolazione non utilizza la moneta, c'è ancora il baratto. La capitale è a 12 km dalla frontiera con la Thailandia. Qui vi è il più alto numero di comunità etniche al mondo. Non è dura, ma devi avere la mente piuttosto elastica e di vedute aperte perché si tratta di una società completamente diversa da quella alla quale siamo abituati»

“Ale Ise”, come si firma su facebook, parla anche dei problemi presenti da queste parti: si chiama **cluster bomb**, i micidiali **ordigni a grappolo sganciati dagli aerei americani dai tempi del presidente Johnson**: bombardamenti continuati per tutta la durata della guerra del Vietnam, fino alla metà degli anni 70'.

Nel Paese – circa 6 milioni di abitanti – risiedono **una cinquantina di nostri connazionali**; c'è un console, mentre l'ambasciata è a Bangkok, in Thailandia.

Ma il mangiare? **«Laap e sticky rice**: carne di maiale, pollo, bufalo. Pesce. Molto riso: una cucina varia e completa. In tanti, però, sono stati conquistati dal cibo italiano».

Il locale propone pizze rotonde, al trancio, arancini, lasagne, salame di cioccolato e tiramisù. Nulla di strettamente varesino, ma che racconta un po' di Italian style proposto nella formula della rosticceria.

Le feste, come le passerete? «L'anno scorso abbiamo fatto una cena a base di salmone, ma quest'anno non faremo nulla, ci sarà un bel pranzo quando arriveranno mamma e papà».

Natale? «Io lo passerò con mia moglie e la mia bambina. Mio fratello si farà un bel giro in moto, nell'entroterra».

Andrea Camurani

andrea.camurani@varesenews.it