

## Viaggia da Dubai alle Maldive l'ambasciatore della cucina varesina nel mondo

Data : 16 dicembre 2016

**Giovanni de Ambrosis**, varesino, 39 anni (compirà i fatidici 40 il primo marzo 2017) non sta mai fermo, da quando si è diplomato a Stresa. E' l'ambasciatore della Cucina Varesina nel mondo, [insignito dalla federazione italiana cuochi nel marzo scorso](#) .

Varesino di nascita, **globetrotter di adozione**, dopo aver frequentato il prestigioso **istituto alberghiero di Stresa** ha cominciato subito a girare il mondo: «Quello che ho visto io a 25 anni in pochi l'avevano visto» commenta, tanto per far capire quanto movimentata è stata fin da subito la sua vita professionale.

«A 18 anni lavoravo a **Villa Castiglioni, a Induno**, il sabato e la domenica, la mia prima occasione da assunto. E confessai, al mio capo di allora, che avevo voglia di viaggiare. Lui mi ha risposto "sta arrivando un mio amico da **Zanzibar**, se vuoi ti presento a lui". Detto fatto, mi ritrovai nell'isola africana a guidare 40 persone, tutte del posto, mentre io non sapevo nemmeno troppo bene l'inglese. E' stata una esperienza tosta e molto bella però, dove sono cresciuto tanto. Sono un punto di riferimento e la mia famiglia, e ancora ora vado là per consulenze».

Talenti che non lo vedevano necessariamente in cucina ("anche se a me piace moltissimo cucinare" premette), quanto piuttosto all'organizzazione globale del ristorante: De Ambrosis diventa un importante "startupper": manager che avvia i ristoranti in maniera razionale, organizzando la cucina dai lavoratori alla cambusa, e studiando i menù secondo i trend del momento ma senza dimenticare efficienza e costi.

«**A Dubai sono andato nel 2008** dopo essere tornato in Italia per motivi personali e, in quel periodo, avere aperto e avviato un locale in provincia di Como, una steakhouse, che è stata un'esperienza - spiega Giovanni - Quella del 2008 non era la Dubai di oggi. Era un posto tutto da scoprire e su cui lavorare. Ho aperto diversi locali a Dubai, dal Tribeca e Purobeach. Ma nel frattempo ho girato ancora il mondo: sono stato 7 mesi a **Mosca**, aprendo diversi ristoranti. Sono andato a **Venezia**, dove ho lavorato al "Da Ivo", storico ristorante frequentato da vip di mezzo mondo. Da lì mi hanno proposto di seguire anche la loro apertura di **Shangai**. Un'esperienza tosta, se la Cina non la vedi e la conosci. D fare, ma non è un posto dove io vivo volentieri. Sono tornato a Dubai, dove ho aperto il Tribeca e altri locali: ormai la voce su di me stava girando, il mio lavoro è quello di organizzare il locale, dal personale all'approvvigionamento degli ingredienti, alla realizzazione di menu alla moda ma anche razionali, e mi occupo anche del concept della mise en place. Solo di vini non mi occupo, perchè non bevo».

A Dubai ha fatto nascere anche una sua creazione «Si chiama [Under 500](#) , un locale piccolissimo che fa da bistrot e anche molto take away: vende **solo pasti e piatti sotto le 500 calorie**. Menu specifici per sportivi e chi vuole tenere sotto controllo gli apporti calorici, oltre che le varie componenti dell'alimentazione, che sono espresse nel menù. Ha fatto un grande

successo, e mi hanno dato mandato di esplorare le possibilità di un tale modello anche oltre Dubai. A Milano potrebbe assolutamente funzionare, come a Roma. Ma io sono convinto che dovunque lo metti funziona: certo ne sono convinto anche perchè l'ho concepito io... »

**Rientrerà lo chef globetrotter in Italia?** «Non lo so. L'Italia mi piace, tornare a Varese mi piace. Ma se rientro, non lo faccio per aprire un ristorante. O seguo un progetto davvero speciale, magari multinazionale, o mi tengo le consulenze in giro per il mondo. Non vengo qui a lavorare in un ristorante, per intenderci. Non riesco a vivere solo in cucina». la foto del nostro incontro, ad Albizzate

E infatti, mentre leggete questo articolo - scritto nei locali dove si produce una innovazione gastronomica made in Albizzate ( [Legù, la "pasta di legumi" di cui vi avevamo parlato tempo fa](#) ) che ha sperimentato su cui ha collaborato e a cui ha dato un tocco da chef - de Ambrosis è già ripartito: dopo avere fatto una tappa esplorativa a **Cuba** per dare una consulenza su un nuovo locale, questa volta è andato alle **Maldiva** dove starà per tre mesi con l'obiettivo di far partire un resort. Le foto che vedete nella galleria, ce le ha mandate lui, dal paradiso che sarà casa sua per un po'.