

Marcelo, dagli hot dog a San Paolo al trionfo a Street Food Battle

Pubblicato: Lunedì 12 Novembre 2018



A sette anni vendeva hot dog con la madre, nei quartieri di San Paolo. E oggi è uno dei “re” dello street food in Italia: una storia di successo che **Marcelo Montuori** ha visto riconosciuta (anche) grazie al **primo posto conquistato a Street Food Battle**, la trasmissione di Italia 1 che mette in gara i maestri della cucina di strada.

«**Mio nonno paterno era di Salerno**, è emigrato in Brasile a San Paolo. **Io sono arrivato in Italia nel 2001, a 18 anni**, per studiare. Oggi vivo in Italia da 17 anni» spiega Marcelo, che dal 2003 è di casa a **Gallarate**, nel periferico quartiere di Moriggia.

Quando si domanda **da dove è partita la sua passione per lo street food**, la sua risposta non porta alla tendenza “di moda” in Italia da qualche anno, ma alle condizioni difficili della sua infanzia. «**È nata dalle difficoltà economica che vivevamo a San Paolo**: mia madre viveva una condizioni difficili: era divorziata, faceva la dialisi. **Quando io avevo 7 anni mia madre ha iniziato a vendere hotdog per strada**, insieme a me e a mio fratello. Spingevamo il carrellino fin davanti all’ingresso della scuola che frequentavamo noi, andavamo lì per trovare persone che conoscevamo e proporre gli hotdog. Mia mamma è mancata a 15 anni, vivendo poi con mio padre ho avuto un’altra vita, più comoda, ho avuto possibilità di trasferirmi in Italia da solo. Grazie a mia madre è cresciuto un Marcelo più solido: in Italia ho fatto il cameriere per pagarmi l’affitto, per pagare la scuola privata. Sono venuto a Milano perché era una realtà più industriale e speravo di trovare lavoro più facilmente».

Dopo un'esperienza lavorativa come dipendente, Marcelo ha perso il lavoro e si è lanciato nello *street food*, questa volta "agganciando" davvero la passione di tanti per il cibo di strada e i truck con proposte originali. «Da due anni e mezzo faccio questo lavoro, mi sento padrone di me stesso. Ma **tutto nasce da conoscenze, amicizie, amore che ho incontrato**». E qui Marcelo ricorda tutte le persone incontrate: «Senza l'aiuto degli amici, **senza la loro spinta, non sarei mai partito con il mio "Cubo"**». Una cucina mobile, recuperata da una precedente esperienza che l'amico **Andrea Riva** aveva portato avanti con un chiosco a Busto. E poi ci sono **Antonio e Michele Garzo**, che l'hanno aiutato a trasportare il Cubo nel primo periodo: «Dopo grazie all'Aurora srl della famiglia D'Agostino ho recuperato un altro mezzo e ho iniziato a girare da solo». E ancora c'è **Michela Ferro** che con la sua Chocolat Pubblicità ha creato un circuito di street food di successo, in cui Marcelo e la sua picanha sono ormai presenza fissa.

E la sfida in tv? **Marcelo si è messo in gioco insieme a Herbert**, il suo dipendente anche lui di origine brasiliana. «C'erano cinque categorie diverse, noi abbiamo partecipato come categoria *latino*». Sono passati dalla selezione di categoria – con tre sfidanti – e poi da una serie di scontri diretti e scontri-ripercaggio: «Alla quarta puntata ci siamo misurati con Osteria Chef in Viaggio, gente che fa questo mestiere da trent'anni». **Sfida finale con L'angolo di Pe**, ragazzi calabresi trasferitisi in Emilia. Giudici: «cento persone affamatissime» (in palio: un food truck vintage).

Come hanno vinto? «Con il mix tra qualità del prodotto e modo di fare, mettendo insieme la gioia del Brasile e i sapori della cucina italiana». Da provare: i "classici" della loro proposta sono la *Picanha's Cube* («nostro piatto forte, che unisce zucchina grigliata, pomodorini secchi, picanha, salsa verde che chiamiamo "paulista"») e il *Padão*, carne brasiliana su letto di insalata, scaglie di parmigiano e maionese fatta in casa. **Ingrediente segreto: il pane, «l'hanno detto tutti». Pane prodotto ad Arsago Seprio** da Pan per focaccia, a completare la proposta culinaria tra locale a globale.

Roberto Morandi

roberto.morandi@varesenews.it