

Breve biografia

Nato nel 1923, il 31 luglio, due giorni dopo cioè di «quando – dice la canzone popolare – matura il grano».

Troveremo il grano quale protagonista importante nel corso della sua carriera gastronomica: Angelo valorizzerà i prodotti umili quali la polenta, la pasta nei menus di alta scuola.

Egli è figlio d'arte. Appartiene a una famiglia dedita al ramo dell'alimentazione. Suo padre Cesare era panettiere e ristoratore.

Il Giardino che gestiva con la sua sposa – Stella, la madre di Angelo – cuoca provetta anche lei come il marito, godeva già allora di una reputazione notevole.

Il desiderio di Angelo di diventare cuoco si concreta con un prestigioso contratto di tirocinio, stipulato per il periodo dal 1. ottobre 1938 al 1. aprile 1941. Contratto prestigioso e, diciamo pure, fortunato. Il documento, redatto su modulo prestampato, in lingua tedesca è riprodotto in facsimile.

I partners di parte padronale sono gli Eredi Kracht, proprietari del grande e rinomato albergo Baur-au-Lac di Zurigo. Il rappresentante legale dell'apprendista, ossia il padre Cesare, s'impegna tra le altre cose a corrispondere al datore di lavoro un «compenso di tirocinio» di Fr. 1'000.-, pagabili in due rate di Fr. 500.- ciascuna: la prima da versare allo spirare del periodo di prova (stabilito in 8 settimane); la seconda, alla fine del primo anno di tirocinio. Orari di lavoro: dalle 7.00 alle 14.00 e dalle 18.00 alle 21.00, quindi dieci ore al giorno; un giorno di 24 ore intere di riposo settimanale di cui la metà dedicata alla scuola. Una settimana di vacanza nel primo anno di tirocinio; due settimane, a contare dal secondo anno.

Retribuzione? Niente. Nessuna paga. Sarebbe stata in contrasto con il principio della corrisponsione al datore di lavoro del compenso per l'insegnamento impartito. Altri tempi.

Comunque Angelo ha grato ricordo del suo tirocinio al Baur-au-Lac. Basterebbe sentirlo raccontare qualche episodio e della stima ch'egli nutre ancor oggi per il signor Fritz Ehrsam, lo chef di cucina. Con lo scoppio della seconda guerra mondiale e la conseguente mobilitazione generale decretata in Svizzera, anche la bri-

gata di cucina del Baur-au-Lac si vede quasi decimata. «Restere-
mo soltanto in cinque persone – riferisce l'autore – lo chef e quat-
tro marmittoni. La clientela e i denari rimangono: bisognerà
sgobbare per quattro. Mai che ci lamentassimo.»

Come dire che le ore di lavoro contrattualmente previste non si
contano più.

Anche da parte del «Betriebsinhaber», il datore di lavoro, la sod-
disfazione con il giovanissimo apprendista diplomatosi in modo
encomiabile non dev'essere stata da meno. Infatti impiegherà il
giovane cuoco Conti Rossini, successivamente, per cinque anni
dal 1947 al 1951.

Nel frattempo Angelo s'è fatta giovevole e apprezzata esperienza
nelle cucine di alcune tra le più rinomate case in Svizzera e in Sve-
zia. Lasciata Zurigo nel 1941, egli lavorerà al Palace di Losanna, al
Palace e al Kulm di San Moritz, e al de la Paix di Ginevra. Tornerà
a Zurigo al Savoy, poi andrà in Svezia al Grand Hôtel Stokholm e
infine al Kurhaus di Schuls-Tarasp.

È già coniugato con Miriam – da una famiglia Strozzi di Biasca ed è
già papà di Monica – quando decide di tornare a Brissago per rile-
vare e gestire in proprio il Giardino, il ristorante paterno.

«Neanche un padre non deve regalar niente a un figlio se lo vuole
veramente educare a volare con le proprie ali. E così – dice Ange-
lo ancor oggi con riconoscenza – anche perché non ero figlio uni-
co, e se ho voluto mettermi per conto mio mi sono dovuto cer-
care in prestio la somma necessaria». Per fortuna mia il mio chef
di partita Léon Lergier, che doveva avere una gran fiducia in me,
mi prestò l'importo che mi occorreva. E così siamo partiti.