

DOMENICA 11 AGOSTO 2019

LA STORIA. Lo chef originario di Concesio e cresciuto al villaggio Prealpino è in Russia dal 2004, dove vive con la famiglia

Bontempi conquista Mosca con il gusto della sua «Pinza»

E vince il premio imprenditore dell'anno nella categoria stranieri «In cucina solo farine bio italiane e minimo 32 ore di lievitazione»**CLAUDIO ANDRIZZI**

Ha 52 anni, è originario di Concesio ed è cresciuto al villaggio Prealpino, e adesso è uno chef che ha lavorato in tutto il mondo prima di stabilirsi in Russia dove ha costruito un vero e proprio impero della cucina italiana di qualità: si chiama Valentino Bontempi, e nei giorni scorsi è stato premiato dal Comune di Mosca come imprenditore dell'anno 2019 nella categoria stranieri. Merito della sua pizza, anzi della «Pinza», il prodotto simbolo delle Pinzerie by Bontempi, circuito che oltre a sette ristoranti gestiti direttamente dall'imprenditore bresciano nella capitale conta anche altri tredici locali in franchising nelle zone limitrofe. A completare il gruppo (che conta oggi circa 170 addetti) una fabbrica dove Bontempi realizza le basi per le sue «Pinze» (termine che deriva dalla Pinsa, focaccia di origine laziale simile alla pizza). Tutto con prodotti italiani 100% a partire

dalle farine per l'impasto, per arrivare alle materie prime importate dall'Italia (non senza qualche difficoltà dovuta all'embargo europeo). Quanto basta per far impazzire la «madre Russia» dove Valentino Bontempi è ormai diventato una star. «SONO ARRIVATO qui nel 2004 per una consulenza e non me ne sono più andato - racconta lo chef -. Ma in verità sono ormai 25 anni che lavoro all'estero: ho fatto la scuola alberghiera, prima a Gardone Riviera poi a Desenzano, ho girato in varie cucine italiane fino al '97, poi hanno cominciato ad arrivare le proposte dall'estero e non me le sono lasciate scappare. Sono stato negli Stati Uniti, ad Antigua, sempre in cucine top». A Mosca Valentino si è sposato, ha avuto un figlio, ha aperto un primo ristorante in società, poi ha deciso di investire in un locale tutto suo oltre che sull'idea di portare a Mosca una pizza italiana di qualità. Il resto è storia: dalla brandizzazione alla registrazione dei marchi Pinza e Pinsa Romana fino al riconoscimento del Gambero Rosso come Top Italian Restaurant in Russia ed al suddetto premio dell'amministrazione moscovita a questo bresciano di grande spirito imprenditoriale: «Una grande soddisfazione - ammette Valentino -. Soprattutto perché ho sempre cercato di lavorare con estrema professionalità: per me è la prova che alla fine raccogli sempre quello che semini». Ma qual è il segreto di questa Pinza che ha fatto impazzire i moscoviti? «Innanzitutto utilizzo solo farine italiane del mio amico Alberto di Marco, un mix biologico in cui sono contenuti anche riso e soia: impasto ad altissima idratazione, 32 ore minimo di lievitazione, cottura in forno elettrico, prodotti made in Italy al 100% lo ho sempre lavorato per una cucina italiana senza compromessi, importo tutto dal mio Paese, l'italianità è essenziale per restare sul mercato: ma nel caso della Pinza ha vinto anche un'idea che ha saputo rappresentare un'alternativa accessibile in un momento di crisi». IL FUTURO? «La parola "fermarsi" non fa parte del mio vocabolario - dice Valentino, che periodicamente torna al Prealpino dove ha ancora casa per riabbracciare i parenti e la mamma -. Una volta entrato in un certo circuito bisogna andare avanti per rimanere al top. Certo, gli impegni sono tanti: ma quando posso torno in



Valentino Bontempi: da Brescia alla conquista del palato dei cittadini di Mosca

cucina, il mio mondo, per divertirmi, per restare aggiornato ma anche per capire i problemi dei miei locali. Ed ai clienti piace quando mi vedono ancora ai fornelli: sono contenti di vedere che trovo ancora il tempo di cucinare per loro...». Da Brescia alla conquista della Russia con il gusto italiano: la sfida di Valentino Bontempi è senz'altro vinta. ©

RIPRODUZIONE RISERVATA