

Mangiari e m'bibiri... chistu n'di resta!

Amore per la propria terra, passione per la gastronomia
e accoglienza calabrese al Chianalea



Nel 2013 Enrico Pochiero e Francesco Nardi hanno aperto il loro piccolo angolo calabrese nel centro della città di Zurigo. “L’idea è nata dopo una lunga amicizia che ci lega da quando siamo piccoli”, racconta Enrico, nato e cresciuto a Melicucco in provincia di Reggio Calabria. Francesco, invece, originario di Melicucco ma nato e cresciuto in Svizzera “scendeva giù per le vacanze e così è nata la nostra amicizia – spiega Enrico e continua - tanto che dieci anni fa ho deciso di venire in Svizzera per lavoro e tre anni fa abbiamo realizzato il nostro sogno: quello di aprire il nostro ristorante, il Chianalea”.

Mentre Enrico ha sempre lavorato nel campo della gastronomia, Francesco lavora nel campo finanziario e così i due soci si dividono nel miglior modo i compiti: uno con la sua passione per le delizie culinarie, cucina, inventa e accoglie gli ospiti; l’altro si occupa soprattutto dell’aspetto finanziario, “ma quando c’è bisogno ci diamo una mano a vicenda”, racconta orgoglioso del loro progetto Enrico.

Dove nasce l’idea del Chianalea? “Tra amici ci piaceva sempre festeggiare, cucinare, stare insieme, in più siamo molto legati dalle nostre origini e alla nostra terra ed è anche per questo che abbiamo chiamato il ristorante ‘Chianalea’, uno fra i borghi più belli d’Italia, caratteristico per la sua storia e per la sua posizione subito a ridosso del mare”.



Questo forte legame con la Calabria e tutto il sud d’Italia si nota anche dai pasti che vengono proposti al Chianalea, non può di certo mancare la ‘nduja, il famosissimo salame calabrese dal gusto particolarmente piccante, o le cipolle dolci di Tropea. Il Chianalea rispecchia però tutta la cultura del sud del nostro Paese, ovvero la spontaneità e il saper improvvisare con quello che di buono offre la cucina, infatti, tutti i prodotti sono freschi e per questo non troviamo il caratteristico menù che ci elenca i piatti da scegliere, ma ogni giorno vengono proposti piatti diversi in base alla stagione e ai prodotti freschi che si trovano sul mercato. “Oggi tra le proposte ad esempio c’era una cotoletta d’agnello fatta con peperoncino, pomodoro e cipolla dolce di Tropea”, dice Enrico.

Quello che al Chianalea però non mancano mai sono le pizze. “Usiamo solo prodotti italiani. Anche i vini per esempio sono italiani e la maggior parte arri-

vano dal sud e dalla Calabria. Quasi nessuno conosce i vini calabresi e quando i clienti lo provano rimangono sempre soddisfatti”, dice Enrico, orgoglioso della scelta di vini che offre al Chianalea.

Dal pane al dolce è tutto fatto a mano, al Chianalea troviamo la n’duja calda, riscaldata come si faceva una volta con gli “scaldati n’duja”, il limoncello fatto a mano o la marmellata fatta a mano dal padre di Francesco, Salvatore Nardi. “Spesso faccio il pane ‘cunzato’ (condito) con diverse spezie, melanzane, olive o altro”, racconta Enrico. Come dessert possiamo trovare il famoso tartufo di pizzo, un semifreddo con il torrone proveniente da Scilla e tanto altro, è chiaro quindi che anche il caffè proviene dalla Calabria e l’olio d’oliva è naturale e di origine calabrese. Il ristorante, molto accogliente, che può ospitare all’interno 26 persone e altri ospiti in terrazza, è stato rinnovato dai due soci ed è arredato con oggetti sem-

plici, ma nostalgici. Troviamo ad esempio la Vespa 42enne del padre di Enrico in vetrina o una vecchia tavola che i parenti di Enrico ai tempi usavano per fare la ricotta. Nel ristorante trova spazio anche un piccolo angolo dedicato alla madre di Francesco e al padre di Enrico, ritratti in alcune fotografie, entrambi scomparsi a causa del cancro e ai quali i due giovani soci hanno voluto dare uno spazio particolare nel loro ristorante. Insieme alle fotografie, infatti, “c’è un piccolo rubinetto dal quale i nostri ospiti possono prendere l’acqua per bere gratuitamente, in alto abbiamo posizionato un salvadanaio, i soldi che raccogliamo li doniamo alla lega svizzera contro il cancro”, spiega Enrico.

“Siamo molto contenti del nostro piccolo angolo calabrese a Zurigo. È importante che uno cammini con i piedi per terra. In questo locale abbiamo messo così tanta passione e amore, a parte l’impegno e i lavori fatti con le nostre mani. Fa parte di noi, c’è qualcosa di ognuno di noi”, spiega ancora Enrico invitando tutti i lettori a passare al Chianalea per qualche bicchierino di limoncello, un buon antipasto alla calabrese o anche per un caffè e una simpatica chiacchierata tra amici.

Ristorante Chianalea
Brauerstrasse 87
8004 Zurigo
Tel.: 043 534 45 17
Mail: info@chianalea.ch
www.chianalea.ch