

STORIE BOLZANINE • IL PERSONAGGIO

Da rider in bus al ristorante in centro La "folle" corsa di chef Abedin

La storia. Si è fatto le ossa nei ristoranti indiani a Londra e nei templi della cucina romana della capitale. Durante il Covid ha perso il lavoro sul Renon; si è messo a cucinare a casa e a consegnare i piatti spostandosi in Sasa e funivia. Poi i clienti hanno fatto una colletta per una cargo-bike

LUCA FREGONA

BOLZANO. Il telefono squilla ogni trenta secondi. Un tavolo per sei alle 20.30. Un take away vegano tra un quarto d'ora. Un tavolo per due alle 13... Mohamamad Joynal Abedin scorre con l'indice l'agenda rossa, segna, cancella e corregge. Il forno tandoori domina la cucina a vista dietro il bancone. Una campana d'argilla che pompa calore fino a 480 gradi. «L'ho fatto arrivare direttamente dall'India», spiega - «le palline di cotto sul fondo danno il sapore della terra». Gli occhi brillano. Abedin molla l'agenda e inforca due spiedi d'acciaio lunghi mezzo metro. Li infila nella bocca del forno. «Vedi? Qua dentro ci cuoci tutto: il pane, la carne, le verdure. È il cuore del mio ristorante». Che, non poteva essere altrimenti, si chiama proprio così, "Tandoori Home Food". Lo ha inaugurato il 6 dicembre scorso in via della Roggia al posto di una pizzeria pugliese.

Mohammad Joynal Abedin, per tutti solo Abedin, 43 anni, nato a Dacca, capitale del Bangladesh, chef con il fisico da maratona e la vocazione di un francescano. Che storia incredibile la sua. Starebbe bene in un libro di Dickens. Fatica, riscatto, sentimenti, capacità di cogliere un'opportunità anche quando la vita ti dice nero. Tutto comincia nel 2002, quando lascia Dacca per cercare fortuna a Occidente. «Avevo vent'anni. Parto per Londra con un permesso di soggiorno per studio». Corso di economia, marketing e business. «I miei se la cavavano, ma non potevano mantenermi. Così, per pagarmi retta-vitto-e-alloggio, vado a fare la cosa che mi piaceva di più: cucinare. L'unico posto dove potevo provare erano i ristoranti indiani. La cucina è la stessa del Bangladesh: le differenze sono minime. Nella dosatura delle spezie e del piccante. Il nostro gusto è più delicato». Morale: per tre anni passa e ripassa tutti i fondamentali. Si fa la mano sul forno tandoori. «Per me è sacro come il monolite di Odissea nello spazio. L'origine del tutto». Preso il diploma in economia, perde il permesso di soggiorno. Sua maestà la regina gli piazza un bel calcio nel sedere. «Avevo dei cugini a Roma, salgo sul primo aereo con un visto turistico». Si ricomincia daccapo. «Parlavo perfettamente inglese, ma in italiano non sapevo nemmeno dire ciao. Non capivo niente». Comincia dal gradino più basso: ambulante sulle spiagge di Sabaudia e Ladispoli. «Sì, il vucumprà come dite voi, parola orribile per altro. Borse e accessori fatti a regola d'arte, roba di qualità». Con quattro parole in croce nella lingua di Dante, è comunque un abilissimo venditore. «Guadagnavo bene. Ma non è durata a lungo: la concorrenza era spietata, il lavoro precario, e poi la merce, gradualmente, è scaduta, un taroccame di livello bassissimo. La gente non comprava più».

Meglio della Sora Lella
Abedin riparte dai ristoranti in



• Mohammad Joynal Abedin, originario del Bangladesh, nella cucina del suo ristorante in via della Roggia

diani della capitale. «Dopo Londra, non avevo più niente da imparare». Un giorno lo chiamano a sostituire l'aiuto cuoco in uno dei templi della cucina romana, "Zi Gaetana", vicino al Vaticano. «Dovevo starci una settimana, ci sono rimasto otto anni». Lo chef **Aldo Venturi** vede che ci sa fare e lo prende sotto la sua ala. «Lavoravo lì e anche in un altro suo locale alla Portuense, dove si faceva solo pesce. Ho affinato tantissimo la tecnica». Chef Venturi se lo porta dietro anche all'Hilton di Roma. «Lavoravo 14 ore al giorno ma la paga era quel che era. Arrivavo al massimo a 1.500 euro al mese. Ma a me andava bene. Quello che non guadagnavo in euro, lo guadagnavo in esperienza, ricette, abilità nel trattare le carni e il pesce». Cannelloni, pasta alla gricia, cacio e pepe, bucatini alla amatriciana... Nel giro di pochi mesi, maneggia la cucina romana meglio della buonanima della Sora Lella.

Knödel al coriandolo

Nel 2013 altro cambio di rotta. «Mi chiama Alessandro, un ragazzo che faceva il cameriere di sala nel locale alla Portuense, e che si era trasferito quassù. «Abedin - mi fa -, vieni a Bolzano, c'è un sacco di lavoro e pagano molto meglio». Ma io non ne volevo sapere. Sei pazzo? Al freddo? Lì nevica. Manco morto». Ma Alessandro insiste. «Un giorno suonano alla porta. Era lui col biglietto in mano

di andata e ritorno. «Adesso - mi dice - tu vieni con me, se non funziona torni indietro, ok?». Ok, e che potevo dirgli?». Oborto collo, sale sul Pendolino del pomeriggio. «La mattina dopo lascio il curriculum al "Gasthaus Bapsi" di Soprabolzano. Alle due del pomeriggio mi chiamano per il colloquio. Alle sette sono già in cucina a lavorare». Si ricomincia daccapo: sia con la lingua, sia con la cucina. «Cosa vuoi ne sapessi di piatti tirolesi e deutsche Sprache? Zero». Per sei mesi affianca la Frau Melanie, che gli spiega tutti i segreti, dal Gröstl agli Schlutzkrapfen. «Il secondo giorno facevo già i knödel alla perfezione. Poi, nel tempo, ho aggiunto le mie variazioni. Nei canederli, coriandolo al posto del prezzemolo. Nello Strudel, cardamomo invece della cannella. Se fai le cose uguali agli altri, perché la gente deve venire da te a mangiare?».

I clienti apprezzano. Il presidente della Repubblica Federale tedesca **Steinmeier** è un aficionado. «Lo stipendio finalmente era da chef, e poi mi sentivo rispettato». Tutto fila liscio per sette anni, fino al dannato covid.

Ridere in... Sasa e funivia

«Dalla sera alla mattina, mi ritrovo a casa senza lavoro. Avevo due figli piccoli. E oltre a mantenere la mia di famiglia, dovevo aiutare i miei genitori e mio fratello a Dacca». Per non parlare dell'orfotrofio che, sempre a



• La cargo-bike regalata da un gruppo di clienti: «Mi ha cambiato la vita»

Dacca, finanzia con altri amici che hanno fatto fortuna in Europa, e che sfama 120 bambini. «Non potevo star lì a piangermi addosso».

L'idea gli arriva da **Günther Collogna** (dirigente di Eurac Research), un cliente fisso del Bapsi. «Al suo matrimonio gli avevo fatto un catering di cucina tandoori per quaranta persone. Era rimasto entusiasta. Mi chiama al telefono e mi dice: Abedin, fai il delivery. Cucina a casa e consegna a domicilio». Boom. La voce gira in un baleno. Abedin attrezza la cucina, compra contenitori e borse termiche. La moglie Anamika gli dà una mano con le ordinazioni e i dolci. Lui si sdoppia: fa lo chef e il rider. Sì, perché le consegne le fa

sempre lui. In funivia e bus. «Non avevo la patente, gli ordini fioccano anche dalla città. C'era chi veniva a prendersi i piatti direttamente alla stazione a valle, ma la gran parte dei pasti la portavo nelle case o sui luoghi di lavoro. Raggiungevo ogni angolo di Bolzano con la Sasa».

Tra gli estimatori più fedeli, conta una ventina di medici e infermieri dal San Maurizio, che ordinano regolarmente la schiscetta tandoori durante i turni massacranti dettati dalla pandemia. Il business gira bene. Tra i clienti, ci sono commercialisti, architetti, qualche noto immobiliare. Gli danno una mano. «Trovo un piccolo locale in via Brennero. Non si poteva ancora servire ai tavoli,

ma era perfetto per l'asporto e il delivery». I clienti ormai amici si rendono conto che quella storia delle consegne in Sasa non può andare avanti. Abedin fa tutto da solo. Un ritmo da stroncare un toro. Lanciano un crowdfunding, una colletta su Facebook per regalarli una cargo-bike elettrica da 6 mila euro che lui non poteva permettersi. I soldi vengono raccolti nel giro di pochi giorni. «Quella bici mi ha cambiato la vita». Intanto, le misure anti-covid si allentano. Può servire anche ai tavoli. Ma il locale a Rencio, un ex bettola di dubbia fama, è proprio un buco. Abedin rilancia ancora una volta. «Volevo un ristorante tutto mio. Di vera cucina tandoori nella preparazione e nella scelta degli ingredienti».

Chilometro zero da... Dacca

Il resto è storia recente. Rileva l'ex Mufone Rosa di via della Roggia. È aperto da tre settimane ed è già sold out. La sua idea di cucina è rigorosa, con una curiosa applicazione del chilometro zero. «Nel senso - spiega - che la materia prima indiana la faccio arrivare direttamente da casa mia, a Dacca. Ci pensano mio padre e mio zio». Spezie, miele, il mango per la salsa chutney, fiori, sciroppi, l'estratto di mostarda, il chai (il tè), «Il coriandolo che trovi qui non ha lo stesso aroma, così come il curry, che non sa di niente, o la cannella, lo zenzero, il peperoncino. I sapori sono completamente diversi». Anche la birra e i distillati sono rigorosamente «made in India». «Il gin è «vegano», con erbe molto aromatiche particolari del distretto di Rampur». Poi c'è l'altro chilometro zero, quello al toatesino. «Carne bio dai contadini del Renon e latte da un maso di Tires. Il latte deve essere «ricco», molto grasso: mi serve per fare lo yogurt e il formaggio Paneer con il cumino. Perché, sia chiaro, faccio tutto io, dagli antipasti al dolce». Con i Bauern va che è una meraviglia. «Apprezzano la mia scelta etica di servirvi solo da loro». Il prossimo passo è una sala dove mangiare seduti sui cuscini e con le mani. «Cambia tutto: il sapore, la percezione dei profumi e dei colori. La cucina indiana va mangiata con le dita, utilizzando il Naan, il pane, come una pinza per afferrare il cibo. Le mani riempiono la bocca, stuzzicano il palato. Le posate sviscerano il gusto e il piacere della condivisione».

Abedin non dimentica da dove viene e il significato della parola riconoscenza. Chi ha contribuito alla cargo-bike ha diritto a una cena per due o a un corso di cucina. Non manca mai di fornire pasti per le persone in difficoltà che chiedono aiuto ai centri di preghiera islamica della città, come quello di viale Trento. E, con il solito Alessandro, ha già in piedi un nuovo progetto: un forno comunitario, «dove chiunque potrà andare a cuocere pane, pizza e dolci, risparmiando sulla bolletta di casa». Ma adesso è ora di tornare in cucina. Stasera ci sono i medici del San Maurizio. E altri sei da segnare sull'agenda.