

Giacomo, Giuseppe e Camillo: la triade con la buona cucina nel Dna

L'Osteria Pavese grazie al lavoro dei tre fratelli, il primo in sala, gli altri ai fornelli, è l'esempio di un gioco di squadra vincente

Pietro Corvi

GARIGA (PODENZANO)

● L'Osteria Pavese alla Faggiola di Gariga di Podenzano si chiama così perché si fonda su un mistero, quello della trinità. Non è un fatto di fede, non è perché si mangia "da dio", ma che Giacomo, Giuseppe e Camillo sono diventati una cosa sola. O quasi. Tre fratelli d'annata, in scala: '84, '85 e '86. Giacomo è il volto, la voce, la superstar. È proprio perché **Slow Food** l'ha appena incoronato "Miglior oste d'Italia 2018" gli abbiamo tolto il microfono, portando in scena il dietro le quinte. I cuochi. Bene ha scritto nel suo "Pansa e tasca" Giorgio Lambri. Se «il vulcanico Giacomo mette la sua simpatia e cultura enogastronomica al servizio dei clienti in sala, Camillo e Giuseppe, schivi e più a loro agio tra le pentole, sono i re della cucina». Tre teste, caratteri, percorsi diversi. Un gioco di squadra che funziona, anche se «tra fratelli ti scontri più forte che

tra colleghi normali - è "Pepe" a darci una chiave - sicuramente facciamo molte discussioni inutili ma è anche vero che fuori dal lavoro andiamo più d'accordo di prima». A 16 anni Giuseppe c'era sotto con la musica e la batteria, Camillo era già un gran lavoratore con le idee chiare e imparava il mestiere nelle osterie piacentine, mentre Giacomo... affina la sua ars oratoria con gli amici. Tutti avevano la buona cucina nel Dna ma è Camillo quello che da sempre dà la sua vita per questo lavoro. Una missione, una, dalla "prima volta" ai fornelli all'alta formazione, alle esperienze negli stellati d'Italia. Giacomo intanto ci provava con Medicina, Giuseppe con odontoiatria, ma non era la loro strada. Il primo l'ha trovata laureandosi in scienze gastronomiche, per poi aprire insieme a Camillo due ristoranti prima dell'Osteria; il secondo, dopo la gavetta, l'ha imboccata aiutando Camillo ai fornelli e mettendo nelle sue mani il suo genio di autodidatta. D'altra parte, quando fa-

ceva l'Università in Spagna, era Giuseppe a cucinare per tutti i compagni. Insegnava agli autotoni come realizzare i piatti che aveva appena imparato lì. L'oste? Giacomo è in gamba. «Quindi ha sempre ragione lui - coincidono fatalmente le testimonianze dei fratelli - ha idee geniali che noi elaboriamo, calandole nelle regole pratiche della cucina». Camillo e Pepe impiegano parecchia tenacia per riuscire a prendersi i propri spazi, poi, come note in un accordo, i tre fatalmente s'armonizzano e nascono piatti geniali come il loro celeberrimo coniglio, partito da una folgorazione di Giacomo in terra ligure e poi elaborato attraverso una progressione di assaggi e modifiche durata più di un mese fino alla forma compiuta. Finché i fratelli non sono tornati uni e trini. Proprio come nelle lunghe giornate che da piccoli amavano trascorrere in cucina a carpire i segreti della nonna e del padre Gigetto. Un'eredità familiare tramandata con onore.



Sopra e sotto i fratelli Pavese in cucina e sul campo. Sotto con il titolo di "Miglior oste d'Italia"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.