

# PERSONAGGIO La storia del giovane chef marocchino cresciuto fra Milanesi e spezie

## Il sogno "stellato" di Mehdi El Omari

**C**i sono storie e storie. Storie di passioni, storie di talenti, storie di vita. Quella di Mehdi El Omari, giovane chef di origine marocchina, vissuto a Bergamo e oggi torinese d'adozione (classe 1990) le raccoglie un po' tutte, rivelandosi alla fine una bella storia di riscatto. Tutto inizia quando Mehdi, a soli 12 anni, rimane orfano di padre e si deve rimboccare le maniche per cercare di aiutare la mamma e i fratelli minori. Solo che le maniche che decide di rimbocarsi sono quelle del camice di un baby-chef. «Mia mamma, come tutte le donne marocchine con un buon matrimonio alle spalle, non aveva mai lavorato - spiega Mehdi, dalla cucina dell'elegante ristorante "Ti dirò" di via Cavour 12b dove lavora in esclusiva - quindi io mi imposi di aiutarla e iniziai, spinto da una forte passione, a infilarmi come aiuto cuoco in tutte le cucine dei ristoranti bergamaschi che me lo concedevano. Ovviamente, vista la mia giovane età, non fu un'impresa facile, ma io non mollai. Andavo a scuola e poi dritto al ristorante».

Una palestra quella del bergamasco che ha permesso a Mehdi di imparare i segreti della buona cucina lombarda. Non a caso tra i cavalli di battaglia del suo menù spicca la Milanese. «Sì, proprio io che sono marocchino, mi sono specializzato nella milanese. La mia milanese non è come le altre, è speciale, sia per la carne che tratta, sia per la cottura. Chissà se un giorno proprio con la Milanese vincerò una Stella Michelin. Questo è il mio sogno, anche se ho molto da studiare per arrivarci».

Intanto, la strada intrapresa, almeno dal punto di vista dell'impegno, sembra essere quella giusta. Mehdi ogni mattina prepara con le sue mani il pane aromatizzato per il ristorante, studiando poi i piatti d'alta cucina e proposte gastronomiche in grado di dare sfogo alla sua creatività. Tra i piatti più apprezzati spiccano ostriche in tempura, una particolare rivisitazione degli spaghetti aglio, olio e peperoncino, aria di cetriolo e salsa agro-piccante e la particolarissima zuppa di frutta fresca servita anche come dessert.

**Simona Totino**



Lo chef Mehdi El Omari ha costruito la sua carriera a Bergamo

