Le storie

Bergamo senza confini

L'iniziativa

Essere più vicini ai bergamaschi che vivono all'estero e raccogliere le loro esperienze in giro per il mondo: è per questo che è nato il progetto «Bergamo senza confini» promosso da «L'Eco di Bergamo» in collaborazione con la Fondazione della comunità bergamasca onlus. Per chi lo desidera è possibile ricevere gratuitamente per un anno l'edizione digitale del giornale e raccontare la propria storia. Per aderire scrivete a: bergamosenzaconfini@ecodibergamo.it.

Il gelato artigianale sulla spiaggia di Bondi Beach? Lofaunclusonese

Matteo Pochintesta. A 32 anni, vive in Australia Con la fidanzata ha aperto la «Mapo Gelato» nella famosa spiaggia di Sydney e a Newtown

ANDREA TAIETTI

«Sono sempre stato molto appassionato di buon cibo in generale. La passione per il gelato però è nata un po' per caso ainizio 2018. Vivevo a Melbourne e per caso sono entrato in una gelateria di cui mi aveva colpito il design e il prodotto stesso, che veniva fatto e venduto in un piccolo laboratorio a vista. Ho chiesto se stessero assumendo e due giorni dopo ho iniziato a lavorarci. Dalì poi è successo tutto molto difretta e un anno e mezzo dopo circa ho aperto la mia prima gelateria a Sydney». Matteo Pochintesta, 32 anni, nato a Clusone e cresciuto a Songavazzo, racconta così l'inizio dell'avventura che l'ha portato oggi ad essere l'ideatore e il proprietario di Mapo Gelato, una gelateria artigianale e sostenibile con due sedi, a Newtown e Bondi Beach, a Syd-

«Dopo il diploma al liceo scientifico all'Istituto Fantoni di Clusone, ho conseguito una laureatriennale al Politecnico di Milano in Architettura ambientale e successivamente una laurea specialistica in Architettura conseguita presso il Politecnico di Milanoela Lund University (Svezia). Poi ho iniziato a lavorare come architetto, ma allo stesso tempo ho sempre arrotondato con piccoli lavoretti tra ristoranti, bar e gelaterie. Perchè quello della ristorazione è un mondo che mi ha sempre appassionato e affascinato molto». Nel 2014 il viaggio in Australia, prima per restarci un anno, ma da cui poi non è ancora rientrato stabilmente in Italia.

«Sono partito con la mia ragazza, Emanuela Pedrocchi, di Rovetta e la ureata in Lingue e letteratura straniera presso l'Università degli Studi di Bergamo, con un Working Holiday Visa di un anno (un visto vacanza lavoro) e per i primi 6 mesi abbiamo vissuto a Brisbane, con un nostro caro amico di Gazzaniga (Mattia Anesa, che vive ancora qui e fa il ricercatore e insegnante presso la University of Sydney). Abbiamo poi deciso di trasferirci per la seconda metà dell'anno a Sydney prima

La scheda



Matteo Pochintesta 32 ANNI

Dal 2014 in Australia

Matteo Pochintesta ha 32 anni ed è nato a Clusone ma cresciuto a Songavazzo. Si è laureato in Architettura al Politecnico di Milano e specializzato alla Lund University in Svezia. Ha sempre coltivato un'interesse per il ramo della ristorazione. Grazie alla sua specializzazione ha ottenuto facilmente i permessi di soggiorno in Australia, dove ha vissuto tra Sydney e Melbourne. Nel 2018 ha aperto la sua gelateria, la «Mapo Gelato» che ora ha già due sedi a Sydney

di rientrare in Italia. Ci siamo innamorati in fretta del clima, delle spiagge e della città e abbiamo quindi deciso di rimanere per un altro anno e mezzo, visto che nel frattempo avevo trovato un buon lavoro in uno studio di architettura e Emanuela aveva trovato lavoro in uno dei più importanti ristoranti di Sydney. Come architetto ho potuto direttamente ottenere la cittadinanza australiana, essendo una professione molto richiesta qui. Nel giro di altri due anni siamo quindi riuscitia ottenere il passaporto Australiano, che ci permette oggi di rimanere qui a tempo indefini-

Da Sydney, poi, i due hanno deciso di spostarsi a Melbourne nel 2017, «città che abbiamo adorato in quanto la più simile allo stile di vita europeo e piena di vita, arte ed eventi, e dove ho imparato le prime basi per fare un

buon gelato. Come ogni anno però, abbiamo deciso di rientrare in Italia per le vacanze estive (che coincidono con l'inverno australiano) e per una serie di fortunate coincidenze, sono riuscito a fare uno stage presso la gelateria Ciacco di Stefano Guizzetti (a Milano), anch'egli di Bergamo ma laureato in Scienze alimentari a Parma». A Guizzetti e ai ragazzi del suo team, Matteo deve gran parte delle proprie conoscenze in fatto digelateria. «Si trattava di fare il gelato con meno ingredienti possibili, stagionali, a chilometro zero e utilizzando le eccellenze del territorio e sempre con un occhio all'ambiente e alla sostenibilità. Unavoltarientrato a Sydney, ho deciso quindi di riproporre questo stesso approccio nella mia nuova piccola gelateria, Mapo, con l'aiuto di Emanuela, che ha deciso di darmi una mano in questa nuova avventura. L'impronta e le tecniche sono tipicamente italiane, ma lavoriamo molto con ingredienti nativi australiani, come la noce di Macadamia, i semi di Acacia Australiana o frutti tropicali come il mango, l'avocado o ilfrutto della passione. Se il mondo della ristorazione in generale qui è estremamente sviluppato e all'avanguardia, per quanto riguarda le gelaterie si tende ancoramolto a puntare più sull'estetica che sul gusto. In poco tempo però la gente di Newtown (il quartiere più alternativo e dinamico di Sydney) ha apprezzato molto la nostra offerta e due anni dopo siamo riusciti ad aprire il nostro secondo punto vendita a Bondi Beach, la spiaggia principale di Sydney».

In Australia le differenze con l'Italia sono molte, «le persone dice – hanno un approccio alla vita e alle relazioni molto diverso e forse più freddo rispetto a quanto non accada nei Paesi latini, dall'altro lato tutti tendono a essere molto più rigorosi e rispettosi delle regole, ma al contempo anche molto sereni e rilassati, gli australiani in particolare, non amano certo stressarsi e preferiscono sempre dedicare un'ora in più allo sport piuttosto che agli straordinarie secondo me in que-

sto abbiamo molto da imparare». Ela mancanza di casa si fa sentire, soprattutto in questo periodo di pandemia. «L'Italia ci manca infinitamente e infatti pre-covid siamo sempre rientrati per un mese o due a cadenza annuale. Ora siamo bloccati qui da quasi due anni in quanto l'Australia ha adottato una strategia molto dura nel contenimento della pandemia e, volendo mantenere i casi a zero, ha chiuso i confini in entrata e uscita. La famiglia e gli amici però, con l'aiuto della tecnologia, li sentiamo quotidianamente. Alcuni sonovenutiatrovarcinegliannima il viaggio è sicuramente impegnativo e non è facile per tutti pren-

dersi tre settimane per arrivare

dall'altra parte del mondo». Eilfuturo?«Daquia5-10anni civediamo in Italia o quantomeno in Europa. Il sogno, prima, sarebbe di esportare qualche altro prodotto italiano all'estero, per cui gli australiani vanno sempre pazzi. Se c'è una cosa che ho imparato però è che, stando all'estero, i piani cambiano sempre molto in fretta, ma di certo un giorno rientreremo nella nostra amata Val Seriana, e magari troveremo il modo di portare qualche straniero in più a scoprire e apprezzare le ricchezze gastronomiche del nostro territorio».

©RIPRODUZIONE RISERVATA







1. Matteo Pochintesta, 32 anni, di Clusone, architetto, vive dal 2014 in Australia con la fidanzata Emanuela Pedrocchi, anche lei di Bergamo: insieme hanno fondato la gelateria «Mapo Gelato» che ha due sedi a Sydney; 2. Con la famiglia in visita in Australia; 3. Con Emanuela, laureata in Lingue e letteratura straniera all'Università degli studi di Bergamo

Un altro bergamasco

A scuola a Milano da «Ciacco»

Matteo Pochintesta è riuscito a formarsi alla scuola di Stefano Guizzetti, un altro bergamasco, che ha aperto la gelateria «Ciacco» a Milano. La filosofia che guida Guizzetti, laureato in Scienze alimentari a Parma, è quella di usare solo prodotti a chilometro zero e stagionali per i suoi gelati. Anche Pochintesta fa la stessa cosa: sono nati così i gusti a base di noce di Macadamia o con i semi di acacia australiana e i frutti tropicali.







