

Apri "La Cambusa di Chicco" in onore dello chef Coria

Inaugurato il giorno in cui avrebbe compiuto 55 anni. L'amico di infanzia Deleidi: "Abbiamo realizzato il suo sogno"

"Buon compleanno Chicco, abbiamo realizzato il tuo ristorante e so che, da lassù, stai apprezzando. Che abbiano inizio le danze". Con queste poche parole e tanta commozione Marco Deleidi ha innalzato i calici al cielo e inaugurato "La Cambusa di Chicco" ad Azzano San Paolo, in onore dello chef Chicco Coria, mancato lo scorso dicembre per setticemia. Quella di ieri è stata un'inaugurazione in un giorno particolare: giovedì 27 gennaio, infatti, Coria avrebbe compiuto 55 anni.

Entrambi originari di Martinengo, Coria e Deleidi sono stati amici d'infanzia, poi si sono persi nel loro percorso di vita. Deleidi è, infatti, un imprenditore nel settore dei trasporti e della logistica con base della sua attività a Malta. A ottobre del 2020, aveva deciso di rilevare Puerto John Martin insieme a un altro socio, aggiungendosi al vecchio proprietario. Per rilanciare il locale, l'imprenditore si era affidato all'esperienza e ai piatti d'autore di Coria che però non ha fatto in tempo a vedere: è mancato lo scorso dicembre per setticemia alla vigilia dell'inaugurazione.

Un ristorante all'interno di un galeone

Il ristorante a lui dedicato è dentro il ristorante, all'interno di un galeone. Si accede salendo sulla scalinata. E già questo fa capire l'esclusività del locale. Sono una quarantina i posti a sedere dentro il galeone; l'ambiente è intimo e raffinato; cucina, guardaroba e servizi sono a sé stanti. Il locale è aperto solo tre sere a settimana, il giovedì, venerdì e sabato, su prenotazione (allo 035 530137).

Lo chef è Andrea Moratti, che aveva collaborato con Coria.

“Chicco ci ha lasciato in eredità una miriade di ricette – dice orgoglioso Deleidi -. Proporranno i suoi piatti gourmet, tutto parlerà del suo estro. L’idea della cambusa è nata con lui, noi l’abbiamo arredata, scelto pentole, piatti, posate e tovaglie e disposto i tavoli esattamente come lui voleva”.

Di altissimo livello il menù dell’inaugurazione: frittella di baccalà con aperitivo, capesante avvolte nella pancetta con crema di trevisano e Porto, risotto con gamberi, carciofi e salsa al basilico, filetto di orata con verdure condite allo zenzero e salsa di agrumi, semifreddo al cioccolato bianco e frutto della passione. Il tutto accompagnato da vini di pregio.



Chef dal talento impossibile da imbrigliare, Coria era soprattutto un lavoratore infaticabile. Alla vigilia dell’inaugurazione della Cambusa era stato ricoverato

all'ospedale di Romano. Prima che la situazione precipitasse e venisse trasferito al Niguarda, dove è rimasto due giorni in terapia intensiva, aveva deciso il suo ultimo menù, al telefono con il collega Ezio Gritti: insalata di calamari e capasanta con porro al pepe rosa e panna acida, risotto all'estratto di barbabietola con burrata, filetto di vitello con carciofi e riduzione al vin rosso.

“Lo faccio per il mio amico Chicco, voglio che sia ricordato, è stato uno chef coraggioso e generoso, un grande innovatore e professionista, con un talento alla pari di Cracco e Cannavacciuolo, che alla fama preferiva le sfide, come quella di trasformare il galeone di un risto-pub in un ristorante d'eccellenza”, conclude l'amico.

Addio allo chef «Chicco» Coria

Si è spento ieri al Niguarda lo chef, classe 1967, molto amato nel mondo della ristorazione e da tutti i bergamaschi

È un pugno allo stomaco per la ristorazione bergamasca la notizia della perdita dello chef Federico «Chicco» Coria. Classe 1967, lo chef di Martinengo era molto amato nel mondo della ristorazione e da tutti i bergamaschi, molto noto anche nel mondo sportivo degli Ultras per la sua passione atalantina. È morto nel pomeriggio di giovedì 2 dicembre, all'ospedale Niguarda di Milano, dove era ricoverato in terapia intensiva. Chicco Coria, che è stato considerato da tutti un faro nel suo settore, è deceduto a seguito di

complicazioni legate ad un'infezione che nei giorni scorsi lo aveva costretto al ricovero all'ospedale di Romano di Lombardia, nella Bergamasca. Da lì, il trasferimento al Niguarda dove è rimasto nelle ultime 48 ore prima di spirare.

Mentore per i giovani e fautore dell'Accademia del Gusto

Con oltre 40 anni di esperienza ai fornelli tra esperienza di lavoro in Italia, all'estero e tante partecipazioni a competizioni culinarie nazionali ed internazionali, Coria è noto per lo spirito collaborativo verso gli altri ristoratori e verso i giovani cuochi. "Molto del mio sapere lo devo senza dubbio a colui che considero uno dei miei più grandi maestri: lo chef Sergio Mei" era solito raccontare durante le sue lezioni di cucina. Si perché oltre a essere stato un grande chef, Chicco Coria è stato protagonista anche nel mondo della formazione. Merito di un'esperienza di lungo corso che lo ha visto, già all'età di 23 anni, dirigere e formare diverse brigate di cucina. Una solida professionalità che lo ha portato a occuparsi anche di formazione in molte scuole sul territorio nazionale e della progettazione dell'Accademia del Gusto di Ascom Confcommercio Bergamo dove è stato per anni docente.

Le tappe più importanti della carriera

Dopo il diploma conseguito all'Alberghiero di San Pellegrino, sono innumerevoli le esperienze professionali: dall'Abacanto a Ranzanico al Lago, al Salvia e Rosmarino di San Pellegrino Terme (sua prima esperienza imprenditoriale), dall'Antico Ristorante del Moro all'interno dell'Hotel Cappello d'Oro al One Restaurant di Dalmine, per poi occuparsi di catering ed eventi alla Vecchia Filanda di Brusaporto e al Castello di Valverde a Bergamo. Nel 2019 ha inaugurato a Montello il ristorante Borgogna, all'interno di Villa Monticelli.

I ricordi sui social

Tra i tantissimi ricordi apparsi sui social nel pomeriggio, quello della Nazionale Italiana Cuochi: "La Nazionale italiana Cuochi – si legge nel post sulla pagina Facebook – rappresenta

e ha rappresentato negli anni, oltre all'unione di capaci professionalità, un gruppo di persone che insieme hanno condiviso e condividono un percorso di vita e di crescita personale e umana. Federico Coria ha contribuito nell'arricchire questo percorso e questa crescita, con le sue grandi capacità ed il suo spirito di gruppo”.



*“Ho perso un grande amico, ci accomunava una stima reciproca – ricorda **Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo** -. Posso dire con orgoglio di essere stato la prima persona che nel 1991 affidò a Coria una grande cucina e l’ho sempre seguito nella sua crescita professionale sino a quando decise di fare il salto e avviare la sua attività. Gli diedi quindi in gestione l’Antico Ristorante del Moro e il Monza Brianza Palace, poi le nostre strade si sono divise ma alla base è sempre rimasta la stima reciproca. Ho avuto la fortuna di salutarlo solo qualche settimana fa e ricordo ancora con piacere quando il 1 marzo 2020, in occasione dei 40 anni della nostra gestione del Cappello d’Oro, Chicco era venuto per coordinare la brigata in cucina. È la nostra ultima foto*

insieme che è specchio del nostro rapporto. Per noi della famiglia Zambonelli Chicco era di casa, anzi uno di famiglia”.

Della sua cucina, a noi bergamaschi rimarranno nella memoria i gusti genuini, gli accostamenti schietti, la sana spregiudicatezza nell'osare con le materie prime di qualità. Della sua persona rimarrà il ricordo del suo essere un uomo per bene, generoso, divertente, istintivo e, a volte, dietro la maschera dello chef sfrontato, del suo essere una persona sensibile.