 Oggi presentiamo un giovane cuoco da poco in Canada, Tommaso Poltronieri, anzi un pizzaiolo soprattutto, vista la sua passione per l'arte bianca, che sta ad indicare la lavorazione del pane e, partendo dalla tradizione napoletana, tale definizione include, ovviamente, anche la pizza. In questa lunga intervista il nostro Tommaso, che nel frattempo, grazie anche alla Delegata per l'Ontario Daniela Pasini, si è anche associato all'APCI Canada, ci parla dei suoi inizi e delle sue scelte di vita: ''Ho 28 anni e da Agosto 2021 vivo a Toronto e provengo da

Negrar di Valpolicella, un comune nella provincia di Verona ma ho passato la mia vita a Sorgà, un piccolo comune nella bassa veronese. Da piccolo mi ha sempre appassionato la cucina ed il buon cibo, passione tramandata sia a me che a mio fratello maggiore dai miei genitori Marco e Cristina che, da sempre, preparano con amore piatti della tradizione veneta ma non solo.

Durante la mia infanzia ed adolescenza cercavo sempre di provare a cucinare qualcosa replicando le ricette e consigli di mia mamma, sperimentando nuove ricette, leggendo qualche libro o, con l'arrivo di internet, cercando online o anche guardando i tanti programmi di cucina in tv, appassionandomi soprattutto agli impasti dello Chef Gabriele Bonci.

Passati gli anni della scuola media, mi sono ritrovato a scegliere che direzione prendere per quanto riguarda la scuola superiore. Ricordo la mia indecisione tra istituto alberghiero e istituto per geometri. È stato molto difficile scegliere per me ed alla fine ho scelto il secondo, spinto dalla mia passione per il disegno e la progettazione e pensando che, un domani, avrei sempre potuto studiare ed imparare cucina, cosa che poi ho fatto.

Un'altra delle mie passioni è sempre stata il fai da te. Questa è derivata da mio nonno, Paolo. Lui ha sempre aggiustato e costruito di tutto, moto soprattutto. Da lì la passione per capire come funziona tutto. Una delle cose a cui tengo molto, difatti, è la mia piccola officina che mi sono creato con gli anni nel giardino di casa mia in Italia. Tutto questo evidenzia la mia voglia di capire e creare nuovi piatti.

Finiti gli studi, all' età di 18 anni, ho deciso di cambiare tutto e provare ad immettermi nel settore della ristorazione, decidendo quindi di imparare a fare la pizza. Pochi mesi dopo essermi diplomato sono quindi andato in una piccola pizzeria da asporto a Isola della Scala dove ho conosciuto Domenico Spataro, il pizzaiolo che mi ha insegnato le basi dell'arte della pizza. La mia prima esperienza come primo pizzaiolo in un ristorante a Bonferraro gestito da Bruno e Liviana, due persone fantastiche, non è stato facile, ero giovane e un po' quella responsabilità mi spaventava ma ho imparato molto, soprattutto dai miei errori. Nel 2017 mollai tutto, non avevo più motivazioni e decisi così di andare a lavorare nell'azienda agricola di mio zio che produce rucola e basilico ad Isola della Scala. Vi sono rimasto per due anni, e mi è piaciuto moltissimo. Poi, un giorno, mi chiesi cosa volessi fare da grande e mi risposi pensando al lavoro in pizzeria e in generale al mondo della ristorazione.

Iniziai così a lavorare come primo pizzaiolo in una trattoria non molto distante da Isola della Scala, a Tarmassia. Lì ho stretto una grande amicizia con il proprietario, Riccardo, da cui ho imparato molto. Poco dopo, però, la pandemia a causa del Covid ha colpito l'Italia e il resto del mondo, creando, come tutti sappiamo, non pochi problemi per l'economia ed il settore della ristorazione. Tutto questo, legato al fatto che l'Italia offre poche possibilità di crescita e valorizzazione con un futuro incerto, legato al mio sogno di provare una vita in Nord America, mi spinsero a decidere di "buttarmi" e provare a vivere all'estero. Ricevetti così, quasi per pura coincidenza, una chiamata da mio zio Adriano e mia zia Margherita in cui mi accennavano di aver visto in tv un documentario riguardante il Canada e Toronto in particolare, dicendomi delle bellezze del Paese e delle opportunità che offre ai giovani.

Articolo di Alex Ziccarelli