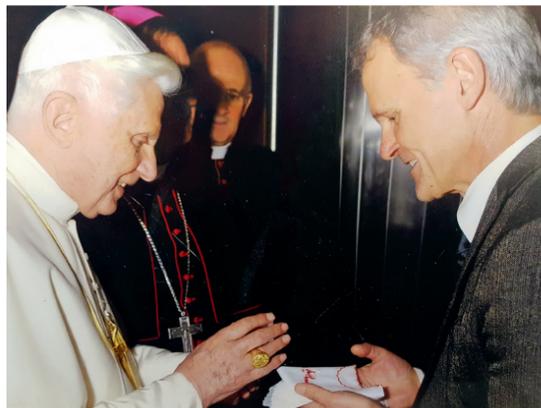


Sergio Dussin

Chef di tre Papi

di Nicoletta Masetto

«Papa Giovanni Paolo II amava gli asparagi, papa Benedetto XVI non rinuncia a una fetta di Sacher, e papa Francesco mangia anche pane e buon formaggio o una pizza. L'emozione più grande? Il pranzo per 1.500 poveri».



Sulla tavola, apparecchiata in maniera semplice e impeccabile, è un tripudio di colori e profumi rigorosamente stagionali. Si va dal fiore d'inverno per antonomasia come il radicchio di Treviso, fino alla polenta gialla di Marano e al formaggio di collina. Il luogo in questione non è, come si potrebbe pensare, una baita di montagna sulle Dolomiti, bensì Roma, Casa Santa Marta, la residenza del Papa. La tavola, piatti di ceramica, posate d'acciaio, bicchieri di vetro, è quella di papa Francesco e dei suoi più stretti collaboratori. A prepararla con cura e sobrietà, insieme ai piatti realizzati esclusivamente con materie prime a chilometro zero, è un cuoco veneto, Sergio Dussin, divenuto famoso in tutto il mondo per essere lo chef non di uno, bensì di tre Papi.

Sessantacinque anni, una vita ai fornelli, ha cucinato per papa Giovanni Paolo II, papa Benedetto XV e papa Francesco. Trevigiano di Fonte, è sposato con Manuela. La coppia ha tre figli, due dei quali impegnati nell'attività di famiglia tra Asolo e Bassano del Grappa, zona ricca di vigneti, orti e olivi: i ristoranti Al Pioppeto e Dalla Mena a Romano d'Ezzelino, e Villa Razzolini Loredan ad Asolo.

Da quasi vent'anni, Sergio si reca in Vaticano a preparare i pranzi, sempre nella massima discrezione, lontano dai riflettori. Quando il Papa chiama, è impossibile non correre. «Ci vado tutti i mesi, anche ogni quindici giorni. Quando mi telefonano, la domanda di rito è: "Sarebbe libero?"; e la mia risposta altrettanto rituale è "sì". Per un cuoco è ogni volta un'emozione e un privilegio poter servire un Pontefice. Si tratta, in genere, di pranzi ristretti come quelli di papa Francesco con i suoi collaboratori a Santa Marta, mai più di





una ventina di persone. Ma capitano anche centinaia di commensali come per il pranzo dei poveri in occasione della Prima Giornata mondiale dei poveri, nel 2017. In quell'occasione nell'Aula Paolo VI abbiamo servito 1.500 persone. Il Papa ha voluto che fossi io a preparare il pranzo: piatti semplici, dal sapore di casa. Il menu? Pasta con pomodoro, olive e formaggio Collina Veneta; bocconcini di vitello con verdure, polenta e broccoli di Bassano; tiramisù alla veneta: ben 2 mila porzioni. Ricordo ancora papa Francesco girare per i tavoli e salutare, per ognuno aveva una parola e un sorriso. E ancora: i 650 convitati dell'Università Gregoriana, il pranzo per i Nunzi Apostolici, la Preghiera per la Pace del giugno 2014 con Shimon Peres e Abu Mazen, e quasi 400 persone di diverse religioni, ciascuna con differenti cibi da mangiare ed esigenze religiose da rispettare. Tutti serviti in meno di un'ora. Sono abituato così anche nei miei ristoranti: i piatti che si portano in tavola devono essere curati, e il servizio deve andare di pari passo, la gente non può aspettare ore una pietanza».

Sergio Dussin, ex arbitro di calcio, amico del compianto Gigi Agnolin, che definisce «il più grande arbitro» e a cui ha dedicato un piatto che rimane nel menu, fatto di formaggi del territorio con confetture della casa e miele, ha iniziato questo sodalizio con il Vaticano quasi per caso.

«Prima avevo fatto qualcosa per i percorsi di turismo sacro di monsignor Liberio Andreatta. Poi, nel 1998, l'Opera Pontificia Pellegrinaggi ci chiese di poter fare la sede per il Triveneto del

Giubileo del 2000 nella seicentesca Villa Razzolini Loredan ad Asolo. L'avevamo appena acquistata, è un luogo ideale per organizzare matrimoni ed eventi vari. La Villa avrebbe dovuto ospitare i pellegrini diretti a Roma. A inaugurarla venne monsignor Ruini. Qualche anno dopo, precisamente nel 2002, mi chiesero di preparare un pranzo per la Guardia Svizzera in occasione della festa del 6 maggio che ricorda i 147 alabardieri che si fecero uccidere per salvare il Papa durante il Sacco di Roma. Portai un prodotto tipico del nostro territorio in quella stagione: l'asparago di Bassano. Fu molto apprezzato tanto che l'anno dopo mi richiamarono a preparare il pranzo per l'Accademia Pontificia delle Scienze. Il rettore apprezzò la qualità dei piatti e il servizio, a cominciare dalla velocità nel portare le pietanze ai commensali. Da lì è iniziato tutto».

I gusti di tre Pontefici

Lo chef confessa di non avere «segreti» per la sua cucina se non quello di non rinunciare mai ai prodotti del territorio, a chilometro zero e, soprattutto, stagionali. Arrivano direttamente dalle colline venete allo Stato del Vaticano: radicchio di Treviso, in piena produzione in questi mesi invernali; il sedano di Rubbio, il broccolo di Bassano, le patate di Rotzo, la cipolla rossa e l'asparago bianco sempre del bassanese; i formaggi del Grappa, ma anche i formaggi Collina Veneta e Asiago; la polenta di Marano e l'olio extravergine d'oliva che c'è pure in queste zone. Prodotti tipici apprezzati, a quanto pare, anche dai tre

Papi, ognuno con propri gusti e preferenze, svelati da Dussin: «Francesco è un buongustaio, mangia anche una buona pasta e fagioli, pane e sopressa (la sopressa dop vicentina, scritta con una "p", ndr) o polenta di Marano e formaggio. Mi è capitato di preparargli anche una pizza. Lui è imprevedibile, è fatto così: si attiene al cerimoniale fin quando non vede qualcuno. Allora si ferma per abbracciarlo o per prendere in braccio un bambino o per alzarsi e venire a salutare il mio staff. Gli ho dedicato un piatto nel menu dei miei ristoranti: i "Ravioli papa Francesco", una pasta fatta in casa con formaggio Asiago, speck di Asiago e scaglie di formaggio Collina Veneta».

Per quanto riguarda gli altri due Papi, «ho conosciuto papa Wojtyła quando era già ammalato e sofferente, e mangiava poco e leggero. Amava, però, gli asparagi preparati in tutti i modi. Sono molto legato a papa Benedetto, un grande Papa, una persona gentile. Lui, ad esempio, non beve vino, ma spremuta. Non mangia funghi, ma quello a cui non rinuncia è una fetta di torta Sacher».

Lo chef trevigiano si meraviglia di essere riuscito ad arrivare fino alle cucine del Vaticano, lui che aveva cominciato come cameriere. «Provengo da una famiglia contadina, umile eppure piena di quella dignità operosa e silenziosa, che non ama apparire o far rumore. Solo dopo la sua morte, ho scoperto che papà inviava 300 mila lire della sua pensione ai missionari per far crescere i bambini in Africa. Diceva: "Non sarò mai ricco finché esisterà un povero che fa la fame"».

Emigrati in Australia

Il padre di Sergio si chiamava Antonio. Finì prigioniero in Germania. «Non dimenticò mai quell'esperienza. Ci ricordava che in quel campo di concentramento non esisteva il rispetto umano. Mi ha insegnato tanto. Per lui erano d'obbligo due principi: rispettare le regole e voler bene alla gente». Finita la guerra, tornò a casa, emigrando poco dopo in Australia dove si fermò per cinque anni. «In Australia sono nati due dei miei quattro fratelli. Papà aveva sposato mia mamma Emilia per procura, lei lo aveva raggiunto dopo un viaggio in nave di quaranta giorni. Rientrò in Italia perché i genitori avevano bisogno di assistenza, rimase con loro fino alla morte della nonna». Finita la scuola, Sergio e i suoi fratelli andarono a fare i contadini. «Un giorno mio padre, tornando da Breganze dove era andato a sistemare la testa del torchio per la vendemmia, si fermò alla trattoria della Mena, in Valle Felicità. Cercavano un cameriere, io avevo concluso le medie. Cominciai il 3 settembre 1972. Nel frattempo feci il servizio militare come cuoco nella Brigata Julia, tra gli Alpini, e un lavoro in fabbrica. All'inizio, come cameriere, prendevo 35 mila lire al mese e tre volte di più in mance. La signora Filomena, la Mena, mi ha insegnato la contabilità, la cura del cliente e l'umiltà. Non mandava mai via le persone povere. Per loro un posto e un pranzo caldo c'erano sempre. Lo faccio pure io se capita qualcuno nella stessa situazione. Il cibo parla a chi lo servi e a chi lo prepara, ma la vera gioia sta nel condurlo».

M