



STATI UNITI



Un friulano a LA

di **Alessandro Bettero**

Giovane, intraprendente, testardo come può esserlo solo un friulano, Gianluca Zago è il classico self-made man che non si è mai tirato indietro di fronte alle sfide della vita. Una delle prime la affrontò quando era ancora studente, evitando per un soffio di restare vittima, a Pordenone, di uno degli attentati di Unabomber, il bombarolo seriale, mai identificato, che con la sua attività criminale terrorizzò il Veneto e il Friuli-Venezia Giulia tra il 1993 e il 2007. L'ultima sfida Zago l'ha affrontata in occasione dei furiosi incendi che hanno devastato nei mesi scorsi Los Angeles, in California, dove vive adesso. Non si è lasciato intimorire, e ha continuato a vivere e a lavorare.

Nato a Gorizia nel 1977, padre padovano e madre goriziana, Zago ha sempre vissuto a Pordenone. Concluso il Liceo classico, ha frequentato l'Università a Trieste laureandosi in Scienze della Comunicazione. Dopo varie esperienze di lavoro, «un giorno – ricorda Zago – la mia ex moglie mi ha detto: “Preferisci che facciamo un anno sabbatico in giro per il mondo o un investimento all'estero?”». Domanda retorica per due friulani. Nel 2014, la coppia ha deciso di cercare fortuna nella *Land of opportunities*, mettendo insieme le reciproche competenze nei campi del mar-

keting e della comunicazione, e le conoscenze nel settore enogastronomico. A Los Angeles hanno avviato insieme una floridissima attività di import-export di prodotti di qualità del made in Italy. «Avevamo una quarantina di ristoranti italiani nostri clienti, ai quali fornivamo cibo e bevande di nostre aziende partner in Italia».

Da Saor Italian Food a Hermosa Beach

Durante il loro temporaneo ritorno a Pordenone, in attesa del rinnovo del visto, si sono resi conto che la gestione del loro socio rimasto a Los Angeles era tutt'altro che limpida. «Quando siamo tornati in California, abbiamo deciso di chiudere i rapporti con il socio». La loro attività, compresi gli investimenti, sono andati in fumo. Eppure Zago e sua moglie non si sono arresi. All'inizio del 2016 mentre stavano facendo alcune esperienze di lavoro sui set teatrali e cinematografici (l'ex moglie di Zago è una talentuosa designer e scenografa di successo), a Gianluca è venuta un'idea: proporre cene esperienziali con un menu italiano per una clientela selezionata. Coinvolgendo uno chef padovano che lavorava a Los Angeles, mettono in piedi l'iniziativa «Saor Italian Food» (nome ispirato al piatto delle

sarde in saor). È un successo. «Tramite la famosa piattaforma MeetUp organizzavamo cene nel nostro appartamento e anche a casa dei clienti: top manager, stelle del cinema e dello sport. Poi abbiamo avuto l'opportunità di avviare un piccolo ristorante vicino alla spiaggia, a Hermosa Beach. I nostri clienti erano entusiasti». Purtroppo è arrivato il Covid. «Abbiamo affrontato l'emergenza da friulani, a testa bassa. C'era molta attività d'asporto». Eppure non è bastato. A farne le spese, non solo il ristorantino, ma anche il matrimonio di Zago. Tuttavia Gianluca si è rialzato nuovamente. Oggi collabora con due ristoranti italiani: «Sor Tino» a Brentwood, e «Toscanova» a Calabasas. Entrambi di proprietà della storica famiglia Scian dri, toscani veraci che negli Stati Uniti hanno costruito un piccolo impero della ristorazione. Inoltre si è sposato nuovamente, e sua moglie è in dolce attesa. Zago ha saputo intessere anche relazioni d'amicizia e collaborazione con la piccola comunità italiana della città. Se pensiamo che Los Angeles si estende su una superficie grande come la Toscana, «il rito dell'aperitivo in piazza tra amici, di cui ho grande nostalgia – conclude –, è impossibile in una metropoli attivissima, multietnica, ma assai caotica come questa».