



### I CONSIGLI SU RAI 3

Sopra: Pietro Parisi. A destra: il ristorante "Era Ora". In basso: Parisi riceve il Premio "Testimoni di diritti umani". Insegna la cucina del recupero a "Mi manda Rai 3".

→ ché la cucina è parte della mia vita». Una scommessa iniziata tanti anni fa quando, appena quattordicenne, Pietro decide di andare a lavorare nelle cucine di un albergo svizzero. Poco dopo viene ammesso alla scuola parigina di Alain Ducasse, uno degli chef più celebri al mondo, capo di un impero culinario che porta il suo nome e che, con 1.400 impiegati, gestisce 20 ristoranti in vari Paesi del mondo.

**IL RITORNO A CASA.** Pietro ruba con gli occhi i trucchi del mestiere e in poco tempo diventa un cuoco richiestissimo, con una carriera avviata all'estero. Collabora con ristoranti prestigiosi tra i quali il Burj al-Arab di Dubai. **Vive in alberghi a 5 stelle, ma il lusso non fa per lui**, perché nel profondo di sé quel ragazzo ha fatto tesoro degli insegnamenti di genitori e nonni e nutre il desiderio di tornare a casa e fare qualcosa per la sua gente. «Le cose buone di Nannina» è il ristorante di San Gennaro Vesuviano dedicato alla sua nonna.

«Sapevo benissimo che dopo un anno a New York sarei diventato uno chef in gran voga» prosegue Pietro, «ma questo non mi appagava quanto fare in modo che gli anni spesi da mia nonna a zappare i campi servissero a raccontare che questa non è solo la terra dei fuochi e della camorra, ma è una terra di grandi persone e lavorato-



ri che credono ancora in essa. **Portare nel mondo la bontà dei prodotti di questi luoghi** è stato ed è ancora il mio ruolo principale». Nel 2005, a soli 24 anni, Pietro torna a casa e insieme a madre e sorella apre "Era Ora", il suo primo ristorante. Adesso sa bene che **valorizzare il lavoro agricolo** e rilanciare l'economia di quei territori bellissimi e difficili è il motivo per cui, forse inconsapevolmente, ha avuto inizio la sua avventura.

I prezzi contenuti, gli scontrini che ogni giorno accantonano una piccola somma per l'Unicef, il rispetto e la valorizzazione di chi gli fornisce le materie prime e **una spiccata sensibilità nei confronti dei meno fortunati** sono solo alcuni dei motivi per cui lo scorso aprile Pietro Parisi ha ricevuto il Premio "Testimoni di diritti umani" promosso dalla Lunid (Libera università dei diritti umani), quale sostenitore di una «cucina etica e sostenibile» per tutti,



**«HO SEMPRE CREDUTO CHE LA SOLIDARIETÀ FACCIA DUE COSE IMPORTANTI, RENDERE LE COSE PIÙ BELLE E ANCHE PIÙ BUONE»**

senza distinzione di classi sociali.

La cucina per Pietro è anche uno strumento per portare legalità e giustizia in quei luoghi angariati dalla criminalità organizzata. **Le ceramiche dei suoi locali sono fatte dai ragazzi del carcere minorile di Nisida**, le tisane e il caffè provengono dal lavoro delle detenute di Pozzuoli e, come se non bastasse, da anni Pietro promuove un orto nel carcere di Secondigliano in cui lavorano gli ergastolani.

«Ho sempre creduto che la solidarietà faccia due cose importanti, rendere le cose più belle e anche più buone. Ma soprattutto, non dimentico **chi vive problematiche che potrebbero riguardare tutti**, come i detenuti e i disabili e sento di dover tendere la mano verso chi, per qualche anno della propria vita, ha camminato su una strada non sempre giusta e grazie all'agricoltura potrebbe trovare un'altra via d'uscita», conclude lo chef, mentre intorno i rumori che provengono dalla cucina e dall'ingresso dei primi avventori del locale ci ricordano che è quasi ora di pranzo. ●