LA STORIA / VIA DEI PARTIGIANI, 35

Da Lecco all'Oriente e ritorno: Oreste Amadeo, il giramondo di "Oresama Bar"

Classe 1975, ha gestito vari locali tra Londra, Qatar, Emirati Arabi e Hong Kong prima di tornare a casa: "Ecco che città ho lasciato e ritrovato"

Oreste Amadeo nel suo Oresama Bar

Il mix è semplice: da Oreste Amadeo nasce "Oresama Bar", aperto da metà 2020 in via dei Partigiani. A incuriosire è la storia del bartender e ristoratore lecchese, nato nel 1975 in città e tornato a casa dopo vent'anni passati in giro per l'Oriente e non solo. La prima tappa della sua ormai lunga carriera, infatti, è stata a nord dell'Europa, un viaggio che, oggi, accomuna tanti giovani: "Provengo da una famiglia ben radicata in città - racconta Oreste -. Nel 2001 ho deciso di andare a fare un'esperienza a Londra per imparare l'inglese e ci sono rimasto sei anni; sono stato un lavapiatti prima e un bartender poi, dopodichè ho preso in gestione un locale della città".

Prima degli Anni Dieci la traiettoria è decisamente cambiata: “Su richiesta di un amico mi sono spostato a Hong Kong e lì, per un annetto, ho gestito un ristorante australiano; ho quindi lavorato per cinque anni per il Gaia Group, uno dei gruppi più famosi di cucina italiana, prima di spostarmi, per due anni e mezzo, a Shangai per prestare la mia opera in ristoranti italiani di *fine dining*. Sono quindi tornato a Hong Kong per aiutare un amico, chef di Gianni Agnelli, ad aprire il *Giando Italian Restaurant & Bar”*. Non è finita: “Mi sono sono spostato in Qatar per due anni e lavorare nel *W Hotels Worldwide*, parte della catena americata *Marriott Hotel*, dopodichè sono tornato a Hong Kong per aprire il *Paper Moon*, fratello di quello che si trova a Milano, e, in ultimo, mi sono spostato a Dubai, per lavorare due anni sotto l'egida del *Maccioni Restaurant Group*, ristorante di cucina franco-italiana. Sono passati vent'anni dalla partenza”, con tanto d'incontro abbastanza recente con l'ormai celebre Nusret Gökçe, noto più semplicemente come Nusret o con lo pseudonimo di Salt Bae: la foto dei due fa bella vista di sè non appena si apre la porta che conduce all'interno del bar.

Il richiamo di Lecco

Troppo forte il richiamo di casa? “Dopo aver lavorato nelle metropoli per vent'anni, gestendo locali per conto di americani e cinesi, ero un po' stanco e quindi ho voluto tornare in Italia per provare lavorare a lavorare qui. Sono partito da un baretto di quartiere, dove il mio target rispecchia il mio carettere: poche cose, ma fatte bene. La mia specialità? Direi cappuccini e caffè con brioche fresche, quindi una buona colazione, per poi passare agli aperitivi con cocktail classici e vini di qualità a buon prezzo. Cosa consiglierei? Il Manhattan, che preparo con il bourbon al posto che con il rye whiskey, Martini rosso e angostura”. Qual è la sintesi dei tuoi vent'anni da giramondo che hai portato a Lecco? “La passione per questo lavoro e l'energia che mi

hanno dato tutti i paesi nei quali ho vissuto. Come cockatil specifico, oltre al Manhattan, direi l'Old Fashion che introdurrò piano piano".

L'esperienza in città è "ottima. Sono tornato in Italia e ho rilevato il locale a dicembre 2019; come sapete tutti, la pandemia è scoppiata a inizio 2020 e poco prima ho svolto il corso Sab (somministazione alimenti e bevande, ndr) per la necessità di avere un diploma che mi permettesse di aprire il locale. Non ero mai entrato in questo luogo, ma è stato amore a prima vista: quartiere storico, locale con tanto legno, non tanto grande ma sicuramente caldo. Durante il *lockdown* ho fatto alcuni lavori e, il 2 giugno 2020, giorno di Festa Nazionale, ho aperto al pubblico. Dopo un anno e mezzo posso dire di essere soddisfatto, ho una bella clientela, varia, che si vede soprattutto a colazione. Pian piano sta prendendo piede l'aperitivo del mezzogiorno, mentre alla sera, soprattutto al sabato, si va molto bene. Con l'arrivo della bella stagione puntiamo ad ampliare il *team* e l'orario di apertura, portando la chiusura alle 23".

"Periferie lasciate a loro stesse, c'è più turismo"

Vent'anni dopo, di nuovo a Lecco, con pregi e difetti nati ed evolutisi nel tempo·: "Negli Anni Novanta tutta l'Italia splendeva, oggi ho visto le periferie lasciate un po' a loro stesse e un centro città sicuramente migliorato. Ci sono in giro meno giovani, ma penso sia normale per il prendere piede degli strumenti tecnologici. Un miglioramento lo vedo anche nel turismo, c'è tanto da imparare perchè con questo lago e queste montagne possiamo far di più; serve una mentalità lungimirante per lo sfruttamento ottimale dei nostri tesori. Infine, ho trovato meglio la Calcio Lecco, in Serie C da tre anni rispetto alla Serie D che avevo 'lasciato': il legame con i colori blucelesti, che ho sempre seguito grazie a Lecco Channel, è sempre rimasto vivo in questi vent'anni".

© Riproduzione riservata