



Classe 1960

Massimo Arietto è nato a Rondissone 48 anni fa. Prima di emigrare in Cile gestiva un ristorante a Saluggia. Adesso a Santiago ha tre dei più rinomati ristoranti della capitale

Massimo Arietto, chef di Rondissone, ha lasciato l'Italia 16 anni fa: ora a Santiago controlla un piccolo impero

Un torinese il re dei ristoratori cileni

SIMONA SAVOLDI

MENO burocrazia, meno tasse e più flessibilità: sono abbastanza semplici i motivi per cui sempre più italiani voltano le spalle al Belpaese per tentare la fortuna all'estero. Scienziati e ricercatori, ma anche tecnici, imprenditori o chef intraprendono, via dall'Italia, la loro carriera professionale con qualche difficoltà in meno e un pizzico di soddisfazione in più.

E' il caso di Massimo Arietto, torinese doc — è nato a Rondissone 48 anni fa — titolare di tre ristoranti tra i più rinomati di Santiago del Cile. Da Saluggia, dove ha gestito per cinque anni il ristorante "Arcobaleno", Arietto si è trasferito in Cile nel '92. Dopo sette anni di attività in un negozio di dolci, lo chef italiano è tornato dietro i fornelli all'Istituto Alberghiero di Santiago, uno dei più moderni e all'avanguardia del Sudamerica, e in un programma di cucina in onda sulla Tele-

visión Nacional de Chile. Nel 2001, in società con un avvocato cileno, ha rilevato quattro ristoranti nel "bohemien" Barrio Bellavista: il "Muñeca Brava", specializzato in carni, l'"Azul Profundo", di pesce, "Il Siciliano", ristorante italiano «al gusto cileno», co-

“Qui la burocrazia è più snella, le tasse più leggere e il personale più flessibile: davvero tutto un altro mondo”

me sottolinea Arietto, e il "Flamenco", l'unico che nel frattempo ha chiuso i battenti. Particolari gli arredi: il Muñeca Brava riproduce un set cinematografico, Il Siciliano è un emporio degli anni '30 e l'Azul Profundo — tappa culinaria prediletta da ambasciatori, politici e musicisti in tournée, co-

me U2 e Iron Maiden — ricostruisce nelle quattro sale la passione del poeta cileno Pablo Neruda per il mare. Più di trecento, in totale, sono i coperti, e cento circa i dipendenti. «In Cile — spiega Arietto — puoi fare il manager, in Italia no: se hai un'attività devi, per forza, gestirla in prima persona e questo comporta un enorme sacrificio. Economicamente il mio ristorante a Saluggia andava bene, ma facevo tutto io: cucinavo, stavo in cassa e portavo i piatti in tavola, perché assumere dei dipendenti costava troppo. Alla fine avevo un giorno libero alla settimana che utilizzavo per andare a fare i rifornimenti per il ristorante».

In Cile, invece, «hai più tempo libero — sottolinea lo chef torinese —. La burocrazia è molto più snella, le tasse sono più leggere e il personale, nonostante le difficoltà della gestione quotidiana, è più flessibile». Insomma, tutto un altro mondo, rispetto al "complicato" e "macchinoso" sistema Italia.