

Gianni De Giambattista

**il piccolo Peck che ha insaporito la vita dei
desenzanesi**



Il Gianni nella sua storica gastronomia

È con un grande sorriso che Gianni mi apre la porta di casa e mi accoglie, un sorriso che inizia dagli occhi, un'espressione di sincerità e di allegria frutto di un'indole gioiosa, amante dello stare a contatto con le persone e conoscerle, il tutto condito da un temperamento sempre pronto ad una buona conversazione. Penso che fosse in questo modo che "il Gianni" accoglieva nella sua salumeria e gastronomia i clienti che negli anni si sono susseguiti, stagione dopo stagione per più di quarant'anni, fino al 2003, anno in cui decise, con la moglie, di andare in pensione e godersi la vita del nonno coccolando i suoi due splendidi nipotini. Concittadini, turisti tedeschi, francesi, austriaci, persone

in villeggiatura o anche solo di passaggio facevano di quel negozio un punto di riferimento, sicuri di trovare non solo prodotti di prima qualità ma anche cibi diversi dai soliti che si potevano trovare in commercio. La storia della gastronomia “dal Gianni”, inoltre, è legata a doppio filo con Piazza Malvezzi, il lago, il porto, la storia della sua vita e soprattutto dal fortunato incontro con “la Maria”, sua moglie dal 1963 e suo punto di riferimento costante.

La storia



Giovanni De Giambattista “il Gianni” nasce a Desenzano prima della guerra. Il più grande di quattro figli, inizia fin da piccolo a lavorare. La mamma, Lisetta Moreni, gestiva in paese uno spaccio e gastronomia che era riuscita a prelevare dopo un fallimento, il papà, Al-

fredo di Giambattista conosciuto da tutti come Guido, era un uomo dell’ottocento che lascerà troppo presto la famiglia, pochi anni dopo essere ritornato dal fronte russo dove aveva combattuto durante la seconda guerra mondiale. Di Giambattista è un cognome della Valtellina, da lì, molti suoi parenti si spostarono, arrivando chi qua sul lago, chi in America, quando alcuni familiari all’inizio del novecento si trasferirono nella cittadina di Buffalo, dove ancora vivono alcuni suoi cugini, e da dove proviene suo nonno. Molti i ricordi d’infanzia legati al paese e ai fratelli: Giancarlo detto Carlo, Angelo e Maria Rosa. «Io ho sempre lavorato, sempre» questa è una delle frasi che più spesso ricorre nei suoi racconti: «d’estate a Desenzano c’era il cinema all’aperto, lì aiutavo ad affiggere i cartelloni delle pellicole proiettate, poi sistemavo le sedie assieme al fratello del Fondrieschi, oppure facevo il bigliettaio all’oratorio o, ancora, facevo le pulizie al cinema e al teatro, insomma, non stavo mai con le mani in mano, inoltre ero anche molto testardo e volevo guadagnarmi da vivere da solo, rifiutando anche i soldi che mia mamma provava a prestarmi».

Ai tempi la scuola migliore per imparare un mestiere era il lavoro: «l'andare a bottega, fare el picol», così inizia a fare l'apprendista in bottega, terminata la quinta elementare, frequentata assieme a molti ex



soldati che avevano combattuto durante la seconda guerra mondiale, poiché ai tempi serviva il diploma di quinta per lavorare. Undici anni, è il 1948, la guerra è un ricordo ancora molto vivo e il lavoro lo si impara stando a bottega e osservando i movimenti delle mani esperte. Inizia quindi dietro al bancone dello spaccio gestito dal Comitato di liberazione nazionale grazie all'uomo che lo gestiva, ricordato da Gianni con lo stesso affetto che si riserva ad uno zio, il quale aveva chiesto a Lisetta un ragazzino che lo potesse aiutare e in seguito avviarlo al mestiere di salumiere. È così che il piccolo Gianni intraprese un percorso che segnò tutta la sua vita, grazie anche al supporto della madre che lo incoraggiò nella decisione di intraprendere la futura carriera del commerciante. «Per cinque anni ho fatto il piccolo, non il salumiere, il piccolo» mi precisa Gianni, «per cinque anni lavoravo dietro al bancone ma non servivo la clientela, non ho affettato né tagliato un pezzo di formaggio fino a quando il mio capo, un bel giorno che ancora ricordo, mi disse 'dai Gianni, fammi vedere cosa hai imparato' mettendomi davanti un prosciutto da affettare e del grana da tagliare». E da allora Gianni non ha mai smesso di servire i suoi clienti, con la stessa gioia di quel giorno. Felice di offrire del buon cibo, che sempre si lega a dei bei ricordi.

E di bei ricordi Desenzano è ricco nella vita di Gianni. Seduti in salotto, si alza, si avvicina alla finestra e mi dice «guarda, guarda cosa vedo da qui, il lago, il duomo, il cielo, io mi siedo qua e vivo», ed è vero. L'amore per Desenzano Gianni lo trasmette con le parole, ma anche, e soprattutto, con gli occhi quando guarda le fotografie di una Desenzano in bianco e nero. «La Desenza-

no che mi piace ricordare è quella di un tempo, di quando ero piccolo e mio nonno mi mandava al porto a prendere le fascine di legna dai barconi che arrivavano dal nord del lago, i legami che si creavano con le persone», in effetti a creare un paese sono i rapporti umani, gli spazi comuni vissuti da tutti, le piazze e i negozi come stanze di un appartamento comune.

Ma la vita e la storia di Gianni non sarebbe la stessa senza sua moglie, Maria Alessi, figlia degli Alessi che avevano una trattoria con delle camere in affitto in via Castello, ora diventata un hotel. «La Maria è la Maria, io non so dove sarei senza di lei» così mi presenta sua moglie, la sua colonna, con la quale ha condiviso tutto, la vita, il lavoro, la passione per il cibo di qualità, di “serie A” come dice lui. Si conoscono da quando erano dei ragazzini. Un romantico aneddoto che mi racconta risale ai tempi del servizio militare, quando, disprezzante delle regole della caserma, si fece 30 giorni di dpr per aver tenuto con sé, sul comodino, la foto della sua fidanzata. La passione, infatti, è un tratto distintivo di tutta la sua vita, quella che ha sempre riservato per sua moglie che li portò, il 3 ottobre del 1963, a sposarsi nel Duomo di Desenzano. Un felice matrimonio dal quale nacque il loro figlio Marco. La loro vita è stata un tutt'uno con il negozio fino al 2003, anno in cui andarono in pensione e la gastronomia, cambiando gestione, cambiò anche anima, diventando una trattoria.



**Gianni e la moglie Maria il giorno delle nozze
il 3 ottobre 1963**

La vita del “piccolo Peck”

«È così che una signora di Desenzano mi chiamava: ‘il piccolo Peck’ e in effetti a mio modo lo ero». Animato da uno spirito più progressista e da quella piccola dose di orgoglio e testardaggine che serve



per realizzare i propri desideri, Gianni e la moglie riuscirono a creare qualcosa di nuovo in un centro antico. Alla base dell'idea di Gianni c'era la voglia di far mangiare bene i desenzanesi, di far scoprire sapori e prodotti che ai tempi potevano essere acquistati solo a Milano e in alcuni casi a Brescia, «ma solo i ricchi potevano andare in città con una certa frequenza a comprare determinati prodotti, io volevo renderli accessibili anche qui, ai desenzanesi». Fu così che nel 1980 nacque la storica “Gastronomia Gianni”, anche se, come sottolinea mentre mi mostra le fotografie del negozio, “La vera gastronomia era la Maria, io ero il salumiere”.

Per creare un negozio sulla base del Peck di Milano, la storica gastronomia del capoluogo lombardo fondata nel lontano 1883, Gianni e la moglie hanno creato un negozio rifacendosi all'Agosti o allo Zilioli di Brescia, ma che con l'andare del tempo si è ritagliato uno spazio tutto suo, diventando unico grazie alla capacità dei proprietari, alla dedizione e alla costanza della coppia che ha fatto scoprire sapori nuovi e di alta qualità ad un intero paese. «Certo, mi capitava di essere chiamato il ‘Cartier di Desenzano’, ma non mi dispiaceva, voleva dire che da me si trovava il meglio, ho sempre cercato di portare prodotti nuovi, gusti più ricercati, pur rimanendo nella tradizione culinaria italiana, e di far capire che si poteva mangiare meglio, dai salumi più ricercati, come il prosciutto crudo di cinghiale, gli alpes di Morbegno, funghi particolari o il ca-

viale» tanti erano i prodotti che creavano un'atmosfera unica appena si varcava la soglia della gastronomia.

Ed è per questo desiderio di portare sulle tavole dei desenzanesi, di tutti i turisti e persone di passaggio, che Gianni e la moglie decisero di passare dal piccolo negozio che la madre era riuscita a prelevare, al locale che tutti i desenzanesi ora ricordano con l'acquolina in bocca in via del porto vecchio, quasi ad angolo con Piazza Malvezzi. Salumi appesi, conserve, vasi e latte che contenevano sfiziosità di ogni genere, e tutta la parte di gastronomia che dava colore ed eleganza, grazie alla bravura di Maria. «Negli anni 70, per tre anni, ho frequentato la scuola di gastronomia a Brescia. La sera chiudevo il negozio e andavo in città, poi tornavo a casa a mezzanotte. Certo, venivo dalla trattoria di famiglia, un'infarinatura sulla buona cucina ce l'avevo, ma la scuola mi ha aiutato a dare quel tocco diverso a quello che cucinavo» così mi racconta Maria con grande disponibilità e gentilezza mentre sfogliamo gli album di fotografie che li ritraggono al lavoro, sorridenti dietro al bancone, dove spiccano tantissimi vasi di tartine, piatti ricercati, grazie ai quali ha anche vinto concorsi di cucina e che sono apparsi sulla rivista della buona tavola nazionale per eccellenza: "La Cucina Italiana" e sull'edizione tedesca "Madame", ma non solo, la Gastronomia Gianni viene citata in numerosi articoli di quotidiani nazionali, come il Corriere della Sera che riserva un ampio spazio al "prosciutto degli dei" venduto in pochissimi negozi in tutta Italia: il famoso "Jamon Iberico de Bellota, gran riserva", un vero e proprio fuori classe dei prosciutti. Il salmone in crosta di patate cucinato dalle mani sapienti di Maria, invece, è arrivato secondo alla gara di cucina dell'hotel Galia di Milano, mentre il "salmone lagunare" ha vinto il secondo posto partecipando al concorso gastronomico indetto dall'Enalc di Brescia, una vera e propria accademia del gusto. Ma la



La moglie Maria con le sue creazioni

gastronomia non era solo un negozio, offriva anche un servizio di catering. E-

rano sempre Gianni e la moglie ad occuparsi di tutto, dalla cucina alla presentazione dei piatti. Ogni tartina era un gioiello preparato dalle mani esperte della moglie, ogni portata era studiata con attenzione e cucinata con ingredienti di prima scelta e di alta qualità, così, dagli anni ottanta in poi sono molte le ville del lago, da Gardone Riviera a Bardolino, che hanno cenato e festeggiato con i loro piatti. Dalle conferenze e meeting che si tenevano all'ospedale di Desenzano, alle serate che organizzava la Signora Rana nella villa di Bardolino.

Ma la Gastronomia è fatta prima di tutto dalle richieste dei clienti affezionati che facevano anche chilometri per assaporare del buon cibo. Spesso i clienti si affidavano completamente ai consigli esperti del Gianni, chiedevano consigli su cosa cucinare per una cena importante o sulla ricercatezza di alcuni prodotti. Dai numerosissimi clienti francesi che trascorrevano le vacanze negli anni 70, ai turisti tedeschi o a chi chiamava, in mezzo al lago, per prenotare la spesa, che lui poi gli portava al molo in un cestino. Ancora si ricorda dell'olio tartufato che vendeva ad Hans, o di Paul, il capo della polizia di Bruxelles che gli ha persino spedito il gagliardetto della polizia della capitale belga e che ora Gianni mi mostra appeso sulla parete di casa, di fronte all'attestato di Cavaliere del Lavoro, che reca la data "2 giugno 1993". Sono molti i riconoscimenti che Gianni ha ricevuto lungo tutti questi anni di duro lavoro, sia ufficiali sia d'affetto, guadagnati grazie alla sua capacità e professionalità di commerciante, ma anche dalla sua indole così aperta all'altro, sensibile e gioviale, in grado di far sentire chiunque a casa.

«Sai, il premo alla Desenzanità per me ha qualcosa di speciale, più degli altri, vuol dire che sono parte integrante di questo posto, che sono riuscito a creare e dare qualcosa di buono». Ed è vero, una vita dedicata a creare e dare qualcosa di migliore per il suo paese, del quale è innamorato e lo si percepisce da come racconta la storia del suo negozio, sempre legata alla piazza,



a come cercava di decorare l'ingresso in base alle festività, per Pasqua con i capretti, con le luci e gli addobbi per il Natale, la cura nel presentare ed esporre i prodotti, consapevole che anche l'occhio vuole la sua parte in gastronomia, cercando sempre la qualità, la bontà e la bellezza nei prodotti che proponeva alla sua variegata clientela. Ai desenzanesi di oggi augura di riuscire a realizzare i propri sogni, sapendo bene che per riuscirci bisogna recuperare dei valori che si stanno sempre di più affievolendo, come l'umiltà, la passione e la tenacia. Solo con grandi sforzi, sacrifici e dedizione legata all'intelligenza e ad una visione chiara dei propri obiettivi, si può riuscire a creare qualcosa di buono e utile per la comunità. Nel suo caso ha dato, senza dubbio, la possibilità a molti desenzanesi, e non solo, di capire la cultura del cibo, rendendo ancor più saporiti i ricordi e la vita di chi ha varcato la soglia della "Gastronomia Gianni".

Una clientela florida, affezionata al negozio e alla coppia che lo gestiva, ancor oggi gli scrive perché ha un ricordo felice dei momenti passati dal Gianni. Come un commerciante austriaco, che passando i mesi estivi nella sua villa a Desenzano e diventando cliente affezionato della gastronomia, decise, dopo

la chiusura, di comprare la storica e fiammante affettatrice Berkel del Gianni, che ora, sotto la guida di altre mani, in una gastronomia di Innsbruck, continua con dedizione il suo lavoro con una targhetta che reca la scritta "Gianni - Desenzano" in suo onore.



Gianni e la sua storica affettatrice