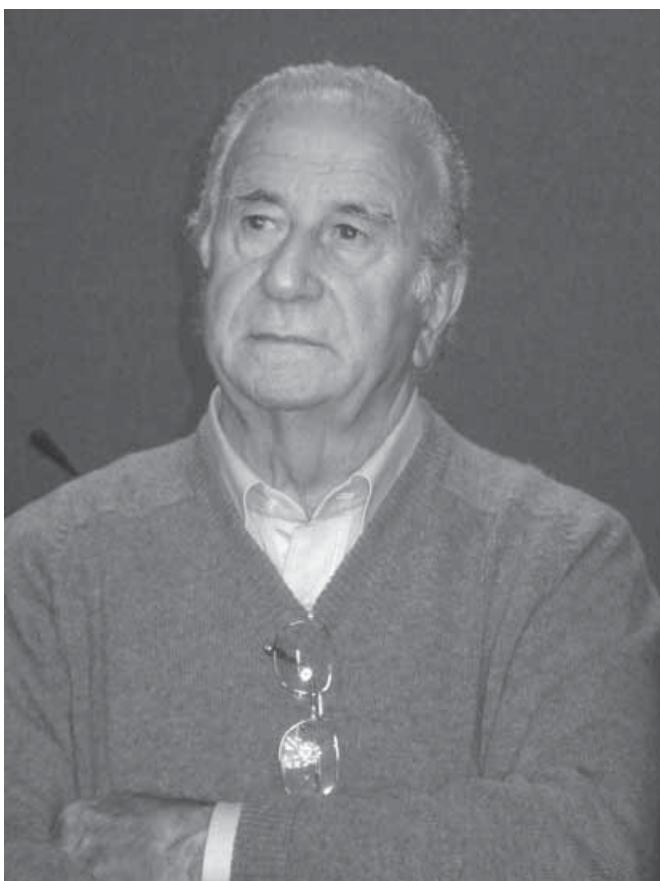


## *Ennio Avigo*

**Passione, talento per la cucina  
conditi con allegra amicizia**



«Quest'anno uno dei premi è a te dedicato per una serie di eventi della tua vita da te voluti e creati e che con la tua inventiva e quella tua allegria ti ha portato ad un chiaro successo nella professione di ristoratore, senza tralasciare amicizie ed affetti verso la Desenzano che ti ha dato nascita e robusta vitalità». Con questa motivazione è stato conferito il premio alla Desenzanità 2011 ad Ennio Avigo, enologo, chef e ristoratore desenzanese che è riuscito nella vita ad amalgamare in un'unione perfetta il talento innato ad una grande passione e spirito di sacrificio.

I suoi risultati professionali intensamente voluti; inizia come privato al ristorante "Caval de Brons" di Torino raccomandato da amici torinesi che villeggiano a

Desenzano. Un ristorante molto noto, che in quegli anni si contende il primato con “Il Cambio” altrettanto affermato con chiara volontà. In seguito gestisce e lancia il ristorante “Alle Piante” di Manerba nel 1968 e poi il “Gallo d’Oro” di Moniga con successo visibile fin dai tempi in cui non esistono scuole alberghiere e sommeliers titolati fondando nel bresciano le associazioni per tali professioni, oltre che la Confraternita del Gropello ed i Castellani del Chiaretto.

## **La storia**

Ennio nasce il 31 marzo del 1932 a Capolattera in una famiglia numerosa. Figlio di Marco Avigo e Lucia, è il quarto di sette fratelli. Il padre, per mantenere moglie e ragazzi, lavora come fornaio dalla “Marchina” a Rivoltella per poi intraprendere l’attività di ambulante dove vendeva oltre al pane anche pandolci e panbiscotti.

Finite le scuole elementari, Ennio inizia subito a lavorare per aiutare la famiglia e si cimenta nelle professioni più varie: elettricista, orologiaio, operaio alla Nova Werke. Ma già da ragazzino coltiva una passione, quella della ristorazione con l’idea, un giorno, di poter aprire un’attività e di lavorare in proprio. A 16 anni trascorre la stagione estiva a Sirmione come aiuto cameriere e proprio da questa esperienza capisce che la strada scelta è quella giusta. Ama tutto di questo ambiente: la qualità del lavoro, l’ordine, il rapporto con i colleghi e, soprattutto, il fatto di essere sempre a stretto contatto con la gente, scambiare due parole, dare consigli e vedere il cliente soddisfatto.

Inizia poi un breve periodo di rappresentanza di prodotti alberghieri. Avigo sa che si tratta solo di una piccola parentesi, ma proprio questo lavoro gli consente di entrare in contatto con i ristoratori della zona e di mettere da parte qualche soldo per aprire in futuro una propria attività.

La tenacia e la determinazione ad Ennio non mancano. Così, grazie alla segnalazione di un amico, il commercialista Dottor Tabusso, parte alla volta di Torino per fare l’apprendista in un noto ed affermato ristorante del tempo, il “Cavallo di bronzo”. Proprio qui, tra fuoco, fornelli, pentole e coltelli, la prima “sgrossatura” in cucina. Impara l’arte del mestiere, basandosi soprattutto su menu tipicamente piemontesi. Questa tappa così importante nella sua formazione segnerà anche la sua attività futura. Ennio infatti negli anni si è sempre ispirato alla cucina torinese, considerata da lui e da molti esperti del settore come una delle più complete. Vicina a quella francese, come gusti e sapori, ma anche nella preparazione; i piatti sono infatti di alta qualità, sempre ben curati e accompagnati da quel pizzico di fantasia dello chef.

Finita l’epoca torinese, Ennio torna a Desenzano dove conosce la moglie Emma, originaria di Brescia e arrivata nella cittadina gardesana con i genitori per gestire la

tintoria Facchinetti. Si sposano nel 1958 e hanno due figli, Marco e Donatella. Ma la signora Emma non è solo compagna affettuosa e fulcro della famiglia. È amica, confidente, una spalla importante su cui Ennio può poggiare sempre e dalla quale prende un giorno la forza e il coraggio di trasformare in realtà il progetto su cui ormai lavorava da anni, quello di aprire la propria attività.



*Il matrimonio con Emma  
nel Duomo di Desenzano*

Così nel 1968 Ennio, grazie al supporto morale ma anche concreto della cara moglie preleva una vecchia cantina a Manerba e apre il suo primo ristorante “Alle piante”. I primi anni non sono facili, ma grazie alla fantasia che lo contraddistingue in cucina, unito agli ottimi sapori, al clima familiare e al valido aiuto al bar della moglie, nel giro di poco tempo Avigo si fa conoscere e si afferma come uno dei migliori ristoratori della zona. Un’attività impegnativa, visti i 240 coperti e la grande terrazza che gestisce per 12 anni ma poi, volendo puntare su una clientela più ridotta, nel 1980 cede l’attività e ne avvia un’altra a Moniga, “Il Gallo d’oro” che resta aperta fino al 1996.

Nel frattempo Ennio continua la propria formazione professionale. Ama sperimentare piatti nuovi in cucina ma sempre con un chiaro legame con la tradizione e mantenendo come filo conduttore di ogni menù il richiamo alla cucina piemontese, quella dove in lui è maturato il grande talento dello chef. Ma non solo cucina. Ennio ama infatti anche i vini e all’inizio degli anni Settanta frequenta la scuola per sommelier di Milano. Grazie a questa esperienza diventa uno dei primi “precursori” dell’arte del vino, tant’è vero che è uno fra i primi nella zona del basso Garda a proporre nel proprio ristorante la carte dei vini.

La sua grande passione per il vino e il saperlo unire in modo sapiente con il piatto giusto lo porta anche a fondare la sezione bresciana dei sommelier e, da lì a poco, anche la Confraternita del Gropello e quella dei Castellani del Chiaretto.

Arrivano gli anni Novanta e il lungo periodo di lavoro e di sacrifici inizia a farsi sentire. I figli sono ormai grandi ma, purtroppo, nessuno di loro è intenzionato a proseguire l'attività dei genitori. Donatella si sposa e si trasferisce a Bassano del Grappa, il figlio Marco si reca invece negli Stati Uniti dove ancora oggi vive con la sua bella famiglia. Così Ennio ed Emma cedono anche "Il Gallo d'oro". Per un anno Avigo gestisce per conto terzi come direttore il ristorante agriturismo "San Michele" di Gardone e nel 1997 segue l'apertura della birreria Avanzi di Manerba, improntando la cucina con il suo stile inconfondibile.



*Ennio durante una cerimonia della Confraternita del Groppello*

Ma il richiamo del suo amato paese d'origine inizia sempre più a farsi sentire. Così nel 2004 decide di tornare a vivere a Desenzano in un bell'appartamento dalla cui terrazza si può ammirare una splendida vista sul lago e sulla penisola di Sirmione. «Il legame con Desenzano si è mantenuto nel tempo - spiega - quando al ristorante veniva qualche desenzanese riservavo sempre un occhio di riguardo, da concittadino e da amico. Abbiamo goduto di amicizie forti, ricordo che al bar ci si trovava anche in quaranta persone a bere il caffè. Tutti legami sinceri, coltivati e maturati negli anni e che sono ancora vivi oggi. Credo purtroppo che non sia più così ma che tutto sia fondato sull'apparenza e sulla mancanza di sincerità nei rapporti tra persone».

## La vita di un ristoratore

A volte un sogno può diventare realtà se chi lo coltiva è dotato di passione, forza di volontà e determinazione. È la storia di Ennio Avigo che ha dedicato tutta la propria vita alla cucina e alla ristorazione. Un talento innato unito al sacrificio è il connubio vincente che gli ha permesso di affermarsi come uno dei migliori ristoratori della zona.

Provare piatti nuovi unendo alla tradizione sapori e gusti originali è ciò che ha contraddistinto la cucina di Avigo. Fantasia e creatività le sue armi vincenti in cucina.

Entrando nella sua casa ci coglie subito un profumo di buono e di appetitoso. «Sono una donna fortunata - esclama sorridendo la moglie Emma - dopo anni trascorsi a servire i clienti, ora che siamo in pensione mio marito mi "vizia" ogni giorno con piatti squisiti».

Insieme ad Ennio ed Emma ripercorriamo così una parte della storia della ristorazione gardesana, cercando di capire come è cambiata negli anni, non solo nella cucina, ma anche nel rapporto con i clienti. «All'inizio non è stato facile - racconta Ennio - abbiamo avuto bisogno di tanto coraggio e di un po' di fortuna. L'intuizione è stata però quella giusta. Ho escluso subito la possibilità di aprire qualcosa di nuovo a Desenzano perché avrei dovuto prelevare un'attività di certo già esistente. Io volevo iniziare da zero, farmi conoscere in prima persona senza ereditare o essere collegato a qualcuno prima di me. Così, quando per la prima volta sono entrato nella vecchia cantina a Manerba, ho capito subito che il posto era quello giusto e, insieme al cuoco Chiericato di Rivoltella con esperienza in diversi locali svizzeri, ho deciso di aprire proprio qui il mio ristorante».



*Ennio e la signora  
Emma al bancone del bar*

Avigo ha le idee chiare. Portare sul Garda un pizzico di tradizione culinaria piemontese che lo ha fortemente affascinato nel periodo trascorso da apprendista al “Cavallo di bronzo”. «Siamo partiti da subito con una clientela medio alta e i prezzi erano una via di mezzo tra la trattoria e il grande ristorante. Ricordo ancora il primo conto: 740 lire. Quanto al menu, la proposta principale era quella del carrello dei bolliti, abbinati a tortelli di brasato, stracotto e cannoli tartufati. Oltre ai piatti forti di carne non poteva però mancare il pesce di lago, dunque coregoni, trote, lucci e persici. Ma amo anche i dolci. Nei miei menu non mancavano mai la zuppa inglese con meringa, semifreddi, dolci al cucchiaio e crostate di frutta. L'unico piatto che non ho mai proposto è lo spiedo bresciano perché i clienti lo potevano trovare in quasi tutti i ristoranti della zona. Io, al contrario, ho sempre voluto proporre qualcosa di diverso e originale».

I primi anni non sono di certo stati facili. «Non esisteva il giorno di chiusura - ricorda - si apriva alle 7 del mattino e si lavorava fino alle 2 di notte. La mia giornata iniziava ogni mattina con la spesa che facevo da fornitori di Desenzano e dei paesi della Valtenesi. Sceglievo sempre i prodotti migliori legati al territorio. Poi, rientrato al ristorante, discutevamo i menù in cucina e in famiglia, provavamo anche alcuni piatti nuovi da poter proporre al cliente. Cercavo sempre di variare il menu ma alla fine le proposte che le persone preferivano erano sempre le stesse: stracotto e pasta e fagioli d'inverno, piatti di pasta fredda e grigliate d'estate. Credo - aggiunge Ennio - che la sensibilità del ristoratore stia proprio nel seguire le esigenze ed i gusti della clientela. Ho amato negli anni sperimentare ma la mia cucina ha sempre avuto un chiaro riferimento alla tradizione. Così, un po' come le spezie. Le ho sempre amate molto, ma occorre saperle dosare al meglio. È con la mano gentile dello chef che si può ottenere un buon risultato in tavola e raggiungere così la soddisfazione di ogni cliente».



*Ennio durante la consegna di un riconoscimento dall'Associazione Italiana Sommeliers*



Da subito però Avigo introduce una delle principali novità nella ristorazione gardesana: la carta dei vini. Dopo aver completato i corsi come perito assaggiatore, Avigo intuisce subito che il futuro della ristorazione sta proprio nel saper coniugare sapientemente un buon piatto con il vino giusto. «Oltre alla cucina, mi è sempre piaciuto anche il vino, il suo profumo, il suo sapore così particolare che fa di ogni tipologia qualcosa di unico.



*Ennio insieme ad altri protagonisti della ristorazione degli anni Ottanta*

In quegli anni era ancora qualcosa di raro, ma da subito ho capito che la strada era quella giusta, così insieme ad altri “precursori” ho fondato il gruppo sommelier del lago che ha costituito il seme per la nascita, da lì a poco, dell’Associazione Italiana Sommelier – sezione di Brescia». Oltre ad Avigo, che crede tra i primi nelle potenzialità della carta dei vini e ritiene che un ristorante debba offrire ai propri clienti una vasta scelta, tra i pionieri spiccano: Franco Tommaso Marchi, Claudio Boni, vincitore in seguito del premio di primo sommelier d’Italia e Gianni Bedussi, ristoratore. Il gruppo si ritrova a discorrere sul vino, ad assaggiare, a commentare. La combriccola è disposta a recarsi a Milano per seguire corsi di someliers e visitare le principali cantine italiane, per toccare con mano la realtà e assimilare le metodologie proprie di ogni casa di produzione. Nel 1965 nasce così l’Associazione Italiana Sommelier di Brescia di cui Franco Tommaso Marchi è nominato primo presidente. L’incarico passa poi ad Avigo che, in seguito, cede la guida a Gianni Bedussi, Giovanni Creminati, un altro “curioso” che lavora nella gastronomia di famiglia, ed altri personaggi che nel tempo hanno contribuito allo sviluppo ed al successo dell’associazione.

Ma come sono cambiate la ristorazione e la clientela nel tempo? «Nel mio ristorante ci sono sempre stati clienti affezionati – rileva Avigo – professionisti che si incontravano per cene di lavoro, ma anche le famiglie per il pranzo domenicale.

Durante la stagione estiva numerosi erano i clienti tedeschi e olandesi. Con alcuni di loro si è anche instaurato nel tempo un bel rapporto di amicizia con cui mi trovo ancora oggi. Per quanto riguarda invece la ristorazione, riconosco un miglioramento nel servizio e nella qualità dei piatti. Tuttavia a Desenzano devo rilevare che i ristoranti tipici e legati alla tradizione si contano ormai sulle dita di una mano, le trattorie sono pressoché sparite, lasciando spazio soltanto alle pizzerie. Va bene proporre piatti a prezzi modici, ma credo anche che lo sviluppo turistico ed economico dei nostri luoghi stia proprio nell'eccellenza della nostra enogastronomia, per poter così avvicinare turisti e clienti ai prodotti del Garda e delle colline Moreniche che tutti ci invidiano nel mondo. Un po' come il pesce di lago, diventato ormai quasi una rarità nei menù dei ristoranti locali. Credo che concedersi ogni tanto un piatto simile a quello preparato dai nostri nonni significhi ritrovare un po' di amore e di rispetto per il passato e tenere in vita tradizioni che altrimenti le generazioni future non potranno conoscere».