

LA STORIA LA FAMIGLIA RONG

«Bergamo Kitchen» A Taiwan la pizza con polenta e taleggio



La famiglia Rong con Tiziano Casillo

FABIANA TINAGLIA

Sevolete farvi una pizza in questo locale preventivate un volo intercontinentale: Bergamo Kitchen si trova esattamente a 9.671,41 km dalla nostra città, a Toucheng, località sulla costa settentrionale di Taiwan. Ad aprire questa pizzeria che è fortemente collegata alla nostra terra – e non solo per il nome – è stato Jiang Zhi Rong, che ha inaugurato il suo ristorante nel 2017 con la moglie Tsai Ya Chin, i figli Jiang Chen

Hane Jiang Chen En, insieme alla nuora. «Bergamo Kitchen rappresenta per me la realizzazione di un sogno che dedico alla generazione futura del mio Paese» spiega Jiang Zhi Rong, 55 anni ». È lui che ha avviato il progetto grazie a Otto Chang, imprenditore di Taiwan innamorato del cibo italiano tanto da aprire una scuola per pizzaioli: «Abbiamo lasciato alle spalle la vita che conducevamo e la nostra attività legata al settore del commercio elettronico, e abbiamo investito tutte le nostre risorse sul cibo italiano. Per questo motivo abbiamo deciso, tutta la famiglia insieme, di

venire in Italia per completare il nostro percorso di formazione». La famiglia Rong è quindi atterrata a Bergamo lo scorso 2016 ed è qui che ha conosciuto Tiziano Casillo, formatore dell'Accademia del Gusto, scuola di Ascom: «Bergamo ha la stessa bellezza della mia città natale Toucheng, in Yilan: mi è entrata nel cuore – racconta mister Rong –. In una settimana abbiamo fatto una full immersion di formazione all'Accademia del Gusto». Una formazione che ha dato le basi per l'apertura del locale a Taiwan: «Che abbiamo chiamato Bergamo in onore di questa esperienza, perché è qui che siamo ripartiti con la nostra nuova vita». La famiglia di Taiwan è rimasta nel cuore dei formatori bergamaschi: «Sono arrivati insieme al maestro Otto Chang con un incredibile carico di aspettative – spiega Tiziano Casillo che da sempre porta all'Accademia del Gusto di Bergamo delegazioni straniere –. La formazione è stata prevalentemente tecnica ma abbiamo anche soddisfatto una loro grande curiosità: la "pizza art", intaglio della mozzarella per disegnare sulla pizza volti e nomi». Ma non solo: «Hanno anche preparato la pizza bergamasca, con polenta, taleggio e porcini» ha detto Daniela Nezosì, direttore dell'Accademia del Gusto. Ora manca solo che la inseriscano nel loro menù.