

“Sforno la pizza dall'altra parte del mondo”

Pubblicato: Lunedì 10 Luglio 2017



Un cazzaghese pizzaiolo, dall'altra parte del mondo. È la storia di **Matteo Ughi** e di sua moglie **Kino**, entrambi 32enni, lui italiano di **Cazzago Brabbia** e lei giapponese di **Utsunomiya**, 100 chilometri a Nord di Tokyo, sposati da un anno con una delle prime cerimonie officiate nelle ghiacciaie a pochi passi dal lago di Varese.

Matteo è partito qualche anno fa dalla provincia di Varese. Ha lavorato prima in tessitura come tantissimi suoi compaesani da generazioni e generazioni, poi ha frequentato la scuola per pizzaioli e lavorato in qualche ristorante in provincia. La sua passione vera è sempre stata la bicicletta, la mountain bike e il downhill, che lo hanno portato in Liguria, a Finale Ligure, dove ha fatto la guida di freeride.

Da lì la scelta di partire verso l'Australia, terra lontana ma ricca di opportunità per tanti giovani e giovanissimi anche delle nostre zone. Qualche tempo fa vi avevamo raccontato della storia di **Luca Colombo**, anche lui di Cazzago Brabbia, emigrato a Melbourne per fare il cuoco: parabola simile quella di Matteo, che in Nuova Zelanda ha coronato il suo sogno, appena partito, di aprire un locale tutto suo: «In Australia ho fatto mille lavori diversi, dalle farm nel deserto alla città, ho fatto il muratore e il pizzaiolo ad Adelaide e Melbourne. **Prima di partire e venire in New Zealand io e Kino, che è diventata mia moglie un anno fa, abbiamo girato da Adelaide a Melbourne, poi in Giappone e in Tasmania fino ad arrivare in Nuova Zelanda** – racconta Matteo -. A Wellington ho lavorato come pizzaiolo prima di cominciare a costruire la piccola pizzeria take-away che ha inaugurato sabato 8 luglio».

«**In nuova Zelanda ho fatto il pizzaiolo, ho lavorato in un ristorante molto noto di Wellington e venivo a bere il caffè alla porta accanto, in un piccolo coffeshop in Holland Street**, della compagnia del miglior caffè della Nuova Zelanda, con sede a Raglan, il paradiso dei surfisti, che si chiama appunto Raglan Roast. Sono diventato amico dei baristi e un giorno ho conosciuto il boss, tramite Jeremy, lo chef baker, mio grande amico e fan della mia pizza – spiega Matteo, che con Cazzago ha tenuto contatti grazie ai social network -. **Il boss della catena Raglan Roast mi ha proposto di aprire questa pizzeria/food department, appunto di fianco al piccolo coffeshop** dove andavo sempre a bere il caffè (che è buono come in Italia, uno dei pochi posti dove sono capaci di farlo davvero bene). Sabato abbiamo aperto io e mia moglie, che mi ha affiancato nell'avventura supportandomi alla grande. **L'inaugurazione è stata molto bella: c'era tutto lo staff più un gruppo di amici, una trentina di persone, tutti dentro a far festa mentre si sfornavano pizze in un clima fantastico, davvero.** Adesso siamo carichi e partiamo: con questa, oltre al caffè migliore di Wellington, avranno la pizza migliore della città».

«**Wellington è molto bella, girarla in skateboard è comodissimo** – racconta Matteo, da sempre appassionato di sport -. Siamo stati un anno senza macchina e adesso che ce l'abbiamo la usiamo solo per andare in vacanza e a fare trasferte in cerca di altri sentieri di downhill: qui è molto facile trovarne, ci sono mille piste ovunque. Siamo contenti anche perchè ora abbiamo un visto per 2 anni che poi, se ce la sentiremo, diventerà un visto definitivo per poter restar qua. **Mi piacerebbe un giorno che qualcuno di Cazzago si facesse la mattata di farsi 30 ore di volo e di venirmi a trovare**, qui si sta bene è c'è tutto quello che piace a me: mare laghi, montagne e tanta natura, downhill tracks in bici (che son

riuscito a comprarmi nuova dopo quasi un anno), skatepark, foreste. È tutto molto bello».

Tommaso Guidotti

tommaso.guidotti@varesenews.it