

LA STORIA

È nato alla Piatta di Montemале, oggi vive a Roccabruna: ha avuto una carriera di successo, ama la montagna, è buono d'animo e ha tanti amici

Marco, il pasticcere venuto dalla Piatta

Le scuole, il convitto e poi a Saluzzo

“L'onestà, il lavoro e l'aiutare gli altri”

Marco Chiapello, che oggi vive a Roccabruna, pasticcere affermato a Saluzzo, lascia il suo lavoro: “Sono nato l'8 dicembre 1958 a Colletto di Piatta Soprana di Montemале, in cucina. Siamo tre figli: Michelina, Denisa e io, i miei genitori sono Pierina Bertolotti, 91 anni e Michele Chiapello, 97 anni”.

Gli anni della Piatta?

“Ricordo che c'era poco, anche se il mangiare non mancava (la carne una volta ogni 15 giorni). Giocavo a palla, a nascondino, con la slitta. Avevo tenuto per diversi tempi una piccola volpe come un cagnolino, avevo 7 anni e amavo giocare con lei ... Un giorno ero al pascolo, mi sono avvicinato a un cespuglio e giocavo con una bestiola: lo dissi a mia madre, era una vipera e lei la uccise! Ricordo la signora Ida, morta a 92 anni: mi sgridava a volte, ma mi donava sempre i cioccolatini!”.

Le scuole?

“Alla Piatta eravamo otto bambini, poi restati in cinque. In quegli anni nella borgata c'erano cinque famiglie che lavoravano la terra: qualche mucca, i funghi, le castagne. Le Medie le ho fatte frequentando il Convitto alpino

di Bernezzo, in collegio: don Giulio Bruno era il direttore, un prete giusto. Facevamo una macchinata il lunedì mattina e tornavo contento a casa il sabato, e mia mamma mi faceva le feste!”.

Dopo le Medie?

“Sono stato un po' a casa, sono andato a fare la stagione di raccolta dei fiori di arancio in Francia e poi ho iniziato nel 1974 da Bruno Ferrero, grande pasticcere di Saluzzo, mio cugino: abitavo a Saluzzo, andavo a casa ogni 20 giorni (mi dava mille lire al giorno, più vitto e alloggio). Mi hanno accolto molto bene in famiglia. A settembre del 1987 con Maurizio Delsoglio abbiamo rilevato la sua pasticceria in via Silvio Pellico”.

Le veglie?

“Le ricordo, si giocava a carte e si raccontavano storie di guerra. Anche di masche, ma io non avevo paura”.

Come mai siete a borgata Foglienzane di Roccabruna?

“I miei erano scesi per accudire anziani parenti, qui la vita era meno difficile che lassù. Mio papà ha tenuto le 4 bestie e i primi anni andavamo ancora su alla Piatta a fare il fieno, poi abbiamo smesso”.

Suo padre Michele ha vi-



sto i “sorci verdi” nella campagna di Russia e si è salvato per miracolo: cosa ne pensa?

“È stata una bruttissima esperienza, terribile per quei giovani! Si è salvato aggrappandosi alla sponda del ca-

mare di domenica. Mi ha dato grandi soddisfazioni, sicuramente”.

Il segreto per fare ottimi dolci?

“Usare materie prime buone e ci va la grande passione, avendo una buona tecnica di base. I dolci che amo di più? Sono i “saluzzesi al rhum” e fare le torte alla crema, decorandole”.

La sua compagna Simonetta Armando dove l'ha conosciuta?

“Ci siamo conosciuti a fare festa con gli amici, non ricordo quando è sbocciato l'amore! Da 25 anni stiamo insieme, lei mi comanda a bacchetta ... ma andiamo d'accordo, basta sempre darle ragione! Da sei anni, vive con noi Pierina Brondello, sua madre: con lei scherzo e rido volentieri e le tengo su il morale”.

Le piace vivere qui?

“Sì mi trovo bene con i vicini di casa, facciamo diverse cose insieme (come gli addobbi natalizi del borgo) e ci ritroviamo, per giocare a bocce e fare festa insieme. Ci sono bei rapporti umani e ho qui vicino i miei genitori, che festeggiano 71 anni di matrimonio a febbraio: li vado a trovare tutti i giorni”.

Le piace fare il pasticcere?

“Sì, anche se sapevo sin dall'inizio che bisognava lavo-

Tutti gli amici dicono che lei è un buono: che ne pensa?

“Io cerco di aiutare gli altri se posso, e per fortuna ho tanti amici veri: sono fortunato! Ora in pensione potrò dedicarmi all'orto, al pane e alla pasta fatti in casa, al giardino e alla pulizia dei boschi, alle bocce, alle castagne, ai funghi, alle camminate in montagna, che adoro!”.

Le nostre borgate spopolate?

“È triste”.

La vita?

“Dipende da come uno la prende, qualcuno è più fortunato. Quando vedo un bambino che muore, so che è durissimo per i genitori”.

I valori in cui crede?

“L'onestà prima di tutto, il lavoro e l'aiutare gli altri. Penso che Dio ci sia, vado in chiesa e ai funerali”.

La morte?

“Non ci penso troppo, perché per fortuna sto bene di salute. Penso alla nostra vecchiaia, non abbiamo figli e non so cosa ci aspetta”.

Un bilancio della sua vita?

“Sono soddisfatto e rifarei di nuovo il pasticcere, dopo 43 anni sono qui e sto bene”.

Alberto Burzio