

LA STORIA

È di Saluzzo e oggi commercializza tanti prodotti buoni della "Granda". Un amore grande per i prodotti semplici della montagna. Il successo del formaggio del "Casolare" di Piasco al mercato di Londra. "Io credo nell'amore fra i popoli".

È nato a Saluzzo il 23 giugno 1964, oggi è residente a Londra e lavora nel settore della gastronomia.

Marco Vineis ha ricordi incancellabili di Chianale: "I miei ricordi vanno alla colonia di don Mario Peirano, dove ho conosciuto il mio caro amico Alberto, sempre disponibile nei confronti di noi più giovani, così me lo ricordo! Oggi sono felice di averlo potuto riabbracciare, dopo tanti anni... Chianale, per me: le passeggiate in montagna ai laghi Blu, a Roccia Bianca, a Tour Real. Ogni camminata era un'impresa che ci entusiasmava e ci rendeva felici, nella sua semplicità!".

Dopo il servizio militare, Marco Vineis va a Londra, per un lavoro in una banca canadese: "Sfortunatamente il progetto non andò a buon fine così mi ritrovai disoccupato a Londra una settimana prima di cominciare a lavorare. Feci diversi lavori poco pagati: il venditore di salse Jamaicane, il "pianist" in un ristorante italiano, il venditore di prodotti italiani di moto e uno stage presso la

Banca Popolare di Novara in Londra. Feci dei colloqui e quello con la City Bank, nel 1993, andò a buon fine. La Citybank mi mandò a lavorare a Milano e iniziò la mia avventura nel mondo finanziario e diventai quasi ricco in un colpo. Conobbi le migliori banche del mondo, proprio in un periodo in cui il mondo della finanza era diventato addirittura di moda".

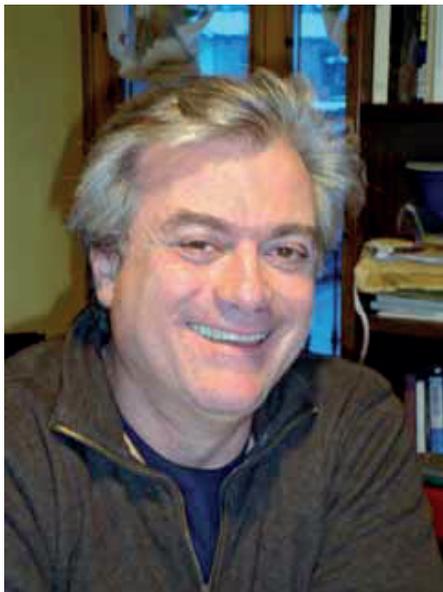
Era la sua passione questa?

"No, la mia passione era l'amore per la cucina e per i nostri prodotti tipici! Chianale mi aveva fatto innamorare dei formaggi e dei prodotti semplici della montagna: soltanto dopo la mia esperienza londinese mi resi conto di quanto questi prodotti fossero unici e meravigliosi!".

Sua moglie dove l'ha conosciuta?

"A Milano ho conosciuto Nina, fiamminga del Belgio: ci siamo sposati e siamo andati a vivere a Londra. Abbiamo due figli nati a Londra e due in Lussemburgo. I primi due anglofoni e gli ultimi due

Marco, a Londra ho imparato "che anche con i formaggi puoi raccontare la storia del mondo e degli uomini"



francofoni, ora frequentano la scuola in lingua olandese".

E poi?

"Quando ho avuto qualche soldo in disparte, ho aperto una bancarella di formaggi in un mercato locale di Londra. Era il gennaio 2000 e mi sembrava proprio il momento giusto per cambiare vita! La bancarella mi ha fatto

conoscere tantissime persone fantastiche: cuochi, salumieri, formaggiai inglesi, italiani, scozzesi... E mi ha fatto entrare nel mondo agreste inglese, dove ho conosciuto persone meravigliose: Peter Got (allevatore di maiali della Cumbria), Andrew Sharp (allevatore e macellaio), la "Northfield farm", Ginger Pig,

Alistair Cameron e tanti altri. Sono diventato "cheese therapist" quando un ragazzo chef meraviglioso, Giorgio Locatelli mi ha introdotto nel mondo della ristorazione e mi ha affascinato. Ho fatto anche alcune puntate televisive con la BBC a parlare di formaggi".

Una grande soddisfazione?

"Quando un vecchio signore inglese, assaggiando un pezzo di "Mistral" della Cooperativa il Casolare di Piasco, mi ha detto: "Con i tuoi formaggi mi fai tornare bambino, questi sono i sapori che sentivo quando avevo 5 anni". In quel momento ho capito che dovevo provare a rendere felici tutti gli uomini con il sapore dei buoni prodotti che selezione, soprattutto formaggi. Perché con i formaggi puoi raccontare la storia del mondo e degli uomini.

Cosa commercializza oggi?

"Importo molto prodotti dalla provincia di Cuneo, perché le eccellenze della "Granda" sono tra le migliori! C'è un rapporto qualità-prezzo ottimo e le cose buone na-

scono da movimenti lenti e da una grande passione".

Oggi dove vive?

"A Londra e in Lussemburgo, dove ho la famiglia e dove mia moglie lavora. Tutte le mattine vado a lavorare felice".

Saluzzo le manca?

"Saluzzo non mi manca perché è sempre nel mio cuore! Quando torno a Saluzzo tante cose sono cambiate e tante sono rimaste uguali, ma le vallate ai piedi del Monviso sono rimaste tali e quali. Mia madre è per me un grande punto di riferimento e un modello di vita: arte, cucina, salute e un pizzico di pazzia, che altro non è che gioia di vita! Mio fratello Luca è il mio "paracadute", quando il mio aereo con cui faccio acrobazie va in fiamme. Sono stato veramente fortunato e credo nell'amore fra i popoli. La mia famiglia ne è una prova, soprattutto quando mia moglie chiede il sale a Thomas in olandese e lui chiede a me di sporgerlo alla mamma in francese e lei mi ringrazia in italiano!".

Alberto Burzio