

Pizze da record al WEF

Gestito da una coppia ticinese, da ormai 5 anni il ristorante da Elio sa conquistare i palati delle migliaia di partecipanti al WEF. E lo fa a suon di record. Negli scorsi giorni il locale è stato in grado di sfornare 540 pizze in un solo giorno.



Giovanni Croce è convinto: Davos è stata un'ottima scelta.



Foto: pw. Durante il WEF il ristorante da Elio si trova nell'area off-limits. Foto: zvg.

ms. Bastano due passi, e dall'entrata ovest della blindatissima Promenade di Davos è lì pronto ad accogliere i variegati appetiti del WEF. Parliamo del ristorante da Elio, che rappresenta una sorta di biglietto da visita per il cuore pulsante del WEF. Un biglietto, per la precisione, scritto in dialetto ticinese. Sì perché da 5 anni il locale è gestito da Giovanni e Katia Croce, leventinese lui, della Valle di Blenio lei. E per loro quelli del Forum

«La pizza WEF? Al prosciutto con un uovo.»

Giovanni Croce

economico sono giorni di particolare fermento. «Pensi che lunedì abbiamo stabilito il nostro record» ci dice Giovanni, prima di svelare un dato da capogiro: «In un giorno abbiamo sfornato 540 pizze!». Non faticiamo dunque a credere al nostro interlocutore quando

parla «del periodo più intenso dell'anno, con 800-1000 persone al giorno». Come pure non ci sorprendiamo quando Giovanni afferma: «Data la mia posizione strategica, meglio lavorare all'interno di un'area che per quanto off-limits è di perenne transito».

Da Shinzo Abe a Ronaldo

Quasi affacciato sul Centro congressi, il ristorante è legato a doppio filo con il WEF. E in tal senso gli aneddoti di Giovanni relativi alle personalità presenti al meeting si sprecano. «Poco fa – fa notare – hanno pranzato da noi uno dei segretari personali di Obama e l'ambasciatore tunisino, mentre in passato sono passate celebrità come il primo ministro giapponese Shinzo Abe o il calciatore brasiliano Ronaldo». Per quanto famose, queste figure «si mescolano comunque tranquillamente con la normale clientela e per loro il menù non cambia» sottolinea Giovanni. Per un ristorante che serve fra le migliori pizze di Davos una

domanda è però d'obbligo: quali ingredienti dovrebbe presentare un'ipotetica pizza WEF? Non ci crederà – risponde divertito Giovanni –, ma l'ho creata proprio ieri e da domani dovrebbe figurare sulla nostra carta. Si tratta di una semplice pizza al prosciutto con sopra un uovo. Il motivo? È un abbinamento che ci viene chiesto di continuo!».

«Una scelta azzeccata»

Infine viene comunque da chiedersi perché dei ticinesi doc abbiano scelto Davos per il proprio progetto di vita. «In verità un po' per caso» risponde Giovanni: «Lavoravamo a Olivone, volevamo cambiare aria e si è aperta la possibilità del Grigioni». Un'esperienza, questa, che come detto ha già speso 5 candeline. «E cinque sono anche i figli che abbiamo deciso di crescere a Davos» racconta Giovanni, che definisce la gestione del ristorante da Elio «una buona scelta». Visti i suoi numeri, non faticiamo a credergli.