

PERSONAGGI



AMICO DI MOLTI CHEF CHE SFOGGIANO UNO DEI SUOI OROLOGI DI PREGIO, MARIO PESERICO, AMMINISTRATORE DELEGATO DI EBERHARD ITALIA, SIEDE ALLA TAVOLA DI UN RISTORANTE OLTRE 400 VOLTE IN UN ANNO. UN CONOSCITORE DELLE MIGLIORI CUCINE CHE CERCA CREATIVITÀ, OTTIME MATERIE PRIME E UN SERVIZIO VELOCE E CORDIALE



Un fine gourmet solitario e curioso

Barbara Amati



Mario Peserico sceglie un ristorante, in Italia e all'estero, solo in base alla qualità della cucina

NON CHIEDETEGLI DI INVITARVI A CENA, perché gli fareste un torto: “Per me il tempo a tavola è ben speso e spesso è speso meglio se sono da solo, perché mi consente ancora di più di godere dei piaceri della cucina”. Mario Peserico è un *fine gourmet*, un mangiatore solitario e curioso, profondo conoscitore del cibo e del mondo della ristorazione con la quale ha un contatto giornaliero: a pranzo o a cena, o entrambe le cose. In pratica, 400-450 volte all'anno. In alcuni torna, a Milano magari più spesso, ma ne visita circa 200 di nuovi in giro per il mondo. E di ciascuno appunta un commento sul suo libretto nero... Amministratore delegato di Eberhard Italia e direttore generale della Casa madre svizzera Eberhard & Co (oltre a essere presidente di Assorologi e vicepresidente di Unione Confcommercio Milano),

è un milanese con solide tradizioni regionali lombardo-venete. La sua familiarità con i ristoranti è di lunga data, poiché il papà portava spesso la famiglia a mangiare fuori e questo, ammette Peserico, “mi ha permesso di affrontare il mondo del gusto con delle basi più ampie”. Come *manager* di un'importante azienda di orologi d'alta gamma trascorre all'estero una quindicina di settimane all'anno (a cui si affianca una grande passione per i viaggi). Una persona di grande fascino, dal fisico atletico e asciutto, grande sportivo (“per smaltire tutte le mangiate”, dice...); in gioventù ha giocato a *rugby* per 20 anni nell'Amatori Milano e ora si dedica a canoa, bicicletta, corsa e sci di fondo.

Ma cosa lo gratifica di più in un ristorante? “Sono completamente disinteressato alla *location*: per me non è rilevante, soprattutto se poi mangio male. Certo, se la vista è spettacolare è meglio. Ma desidero mangiare bene, stare bene, avere un menu creativo o tradizionale con ottime materie prime, una carta dei vini adeguata, un rapporto qualità-prezzo corretto, un servizio accurato, cortese e veloce: sono un po' queste le chiavi che mi fanno apprezzare o meno la cucina di un ristorante. È chiaro che ci sono altri elementi che mi condizionano: se uno chef mi sta

