



Doppio Gioco

Giorgio Gioco, emblema della veronesità
e Antonio, continuatore nel segno della tradizione
ma con un pizzico di creatività

Giorgio Gioco, classe 1924, assomma in sé le caratteristiche tipiche del cittadino scaligero. La sua simpatia garbata, la predisposizione al sorriso e all'ironia, l'inclinazione naturale verso la poesia e le tradizioni, oltre alla propensione spiccata ma mai esagerata per i piaceri della vita – primo tra tutti, ma non solo, la buona cucina – ne fanno, a nostro avviso, il prototipo ideale del veronese doc. Il ristorante “Dodici apostoli”, che

guida da più di sessant'anni, è diventato un luogo simbolo della città, un vero e proprio tempio che trasuda storia e tradizione, luogo di ristoro e buona cucina da ben prima che Napoleone nascesse, teatro, negli ultimi anni, di numerosi premi ed iniziative importanti. Giorgio ha avuto due figli, Cristina e Antonio. Quest'ultimo prosegue nel solco paterno mantenendo il locale ai massimi vertici di gusto e buon vivere.

Per prima cosa, chiediamo a Giorgio di raccontarci un po' della sua storia...

Ricordo che passavo le mie giornate di bambino in cucina fino a che, pian piano, la sera mi addormentavo, un po' come fanno i figli degli attori dietro le quinte. Quella che all'epoca si chiamava "Trattoria Dodici Apostoli" era stata rilevata nel 1930 da papà Antonio e mamma Rosella. Di quell'età conservo ancora i libri di scuola e il ricordo degli odori che si sprigionavano dalla cucina profumando tutta la contrada. Verona era una città a portata d'uomo, dove ci si conosceva tutti. Non c'era la Tv e le notizie e i fatti si scambiavano e si commentavano in piazza Erbe.

Quando venne la guerra, dovetti partire per il militare lasciando la mamma da sola a gestire il locale, dato che papà era venuto a mancare nel 1940. L'ambiente attraversò varie vicissitudini fino a quando, finalmente, col mio sacco in spalla, riuscii a tornare a casa, non sapendo nemmeno se l'avrei trovata.

Dopo la guerra?

Era il momento di rimboccarsi le maniche e ricominciare e così feci assieme a mamma e a mio fratello Franco, rimasto con me fino

a qualche anno fa, quando subentrò mio figlio Antonio. In seguito mi sposai con Jole che, da un lavoro amministrativo, passò con coraggio alla gestione della cucina assieme a me. Il ristorante attraversò fasi alterne di miglioramento, fino agli anni del boom economico, dove la cucina tornò ad essere un centro di civiltà. Un episodio che segnò un punto di svolta avvenne nel 1964 quando Dino Villani organizzò un grande evento culturale e culinario a Palazzo Te, a Mantova, in occasione di una mostra di Mantenga. Venne organizzato un pranzo faraonico; in cucina c'era Angelo Berti, che diede il nome alla scuola di Chievo, ed io come suo luogotenente. Da quei tempi, il ristorante ha fatto molta strada e ha visto passare molti personaggi famosi. Conservo una collezione di penne lasciate da giornalisti e scrittori di fama, tra i quali Monelli, Brera, Montanelli... Addirittura Hemingway faceva sempre tappa qui.

Pane e cultura, insomma...

Questo locale è fatto così. Poggia su fondamenta romane e sotto la tovaglia c'è una pagina di storia. Qui aleggia lo spirito di Barbarani e fu qui, durante una riunione del circolo "Vita Veronese" che il critico Vera





mano, Luca Goldoni, Giulio Nascinbeni, Meocci, Lorenzetto, Reggiani, Marzio Breda e altri - in tutto sono 12 - decide il nome del premiato in base ad un tema proposto. L'ultimo è stato Paolo Mieli, direttore del Corriere della Sera, con il libro "Storia della prima Repubblica". Il menù della premiazione era a tema: l'antipasto del referendum, la zuppa dell'assemblea costituente, ravioli alla De Gasperi, il piatto del Quirinale e il dolce disegnato da Paolo Paschetto, il disegnatore del simbolo della Repubblica.

Altre iniziative?

Un'altra bellissima cosa ideata da Dino Vilani e da noi ripresa l'anno scorso, è il "Premio dalla gavetta", un riconoscimento a persone che hanno cominciato mangiando nella gavetta e hanno raggiunto risultati importanti mantenendo la modestia. Il premio è una gavetta vera e, l'ultima volta, è stato dato a Remigio Marchesini, del Pastificio Avesani. Una particolarità del premio è che il vincitore deve poi elargire un obolo ad un ragazzo che sta iniziando la gavetta adesso.

Meneguzzo lanciò l'idea di realizzare la statua alla memoria del grande poeta veronese che, anche grazie al nostro contributo, adesso campeggia in un angolo di piazza Erbe.

Parliamo del premio letterario che ha sede qui, ai Dodici Apostoli...

Si tratta di un premio letterario di livello nazionale che, quest'anno, festeggia i trent'anni di esistenza. Molti autori premiati hanno lasciato qui le loro penne formando una collezione davvero originale e suggestiva. A proposito, ecco un aneddoto simpatico: una volta portai in cantina una coppia di tedeschi, mostrai loro gli scavi e vidi che erano attratti da tutte queste penne d'autore. Raccontai allora del premio e delle sue varie edizioni, al che l'uomo esclamò che dovevamo assolutamente fare qualcosa insieme: era il presidente mondiale della Montblanc che, da allora, ci aiuta a fare questo premio.

Come funziona il premio?

La giuria, composta da Biagi, Sergio Ro-



Rivolgiamo alcune domande ad Antonio Gioco che contribuisce a far rimanere questo ristorante una leggenda veronese. A lui chiediamo quali cambiamenti sono avvenuti e quali altri avverranno.

Qui lavorano molti cuochi giovani, che devo tenere un po' a briglia per non stravolgere troppo le cose. Non condivido infatti la scelta di certi ristoratori di operare cambiamenti radicali. Nella nostra cantina ho scritto una frase che dà il senso del mio pensiero: "Quando bevi un sorso d'acqua, pensa alla fonte". Abbiamo cambiato cautamente alcune cose cercando di mantenere sempre lo stesso feeling. L'altro giorno, per esempio, abbiamo sostituito i lampadari vecchi di sessant'anni senza che i clienti se ne accorgessero. Stessa cosa in cucina: si cambiano alcuni ingredienti e si introducono alcune novità, ma i nostri piatti classici rimangono sempre nel solco della tradizione. Come a noi piace andare a Bolzano e trovare i canederli, per esempio. Ogni regione ha un suo patrimonio gastronomico straordinario che, come avviene per la lingua, l'architettura e il paesaggio, va salvaguardato.

Cosa ha portato di suo Antonio?

A me piace stare nell'ombra continuando a costruire in modo creativo. È un modo per divertirsi lavorando e per dare una dimensione più completa all'offerta culinaria. Il rapporto con il personale è molto importante per me; bisogna motivarlo perché sia direttamente interessato al bene del cliente. Il lavoro è duro e quello che vede il pubblico è solo la punta dell'iceberg. Dietro c'è tutta una situazione da gestire. I vari premi, i menù ed altre iniziative sono i tasselli che fanno la storia del ristorante e che incentivano anche il personale, che si diverte ad assistere e a contribuire a questi eventi. Io punto molto sulla meravigliosa cantina che si trova sotto il ristorante, perché qui s'instaura un rapporto diverso con il cliente. Il luo-

go emoziona molto italiani e stranieri: l'idea di trovarsi su una strada del 50 dopo Cristo, dove avrebbe potuto realmente camminare uno dei 12 apostoli non lascia indifferenti.

Come è stato crescere in un luogo come questo?

Quando ero piccolo, alle sei di sera, mentre i camerieri mangiavano e il resto del ristorante era buio, ricordo che facevo una specie di percorso di guerra sotto i tavoli, finché non sbucavo in cucina. Una volta cresciuto facevo il cameriere qui d'estate, alle dipendenze del capo cameriere, con la mia giacchetta e la farfallina bianca. In seguito ho finito la scuola e sono venuto a lavorare di nuovo qui. Ho iniziato l'università di Giurispru-





denza a Modena fino a quando, un giorno, mio padre è dovuto andare in Svizzera a fare una trasmissione alla Radio Svizzera Italiana e mi ha chiesto di sostituirlo durante la sua assenza. Sono venuto a casa da Modena e non ci sono più tornato. Ora questo è il mio mondo, che condivido con Simonetta, mia moglie.

Ho continuato vivendo e respirando tutta la storia di questo ristorante. Ieri sera due inglesi hanno voluto sapere da quanto tempo fossi qui. Quando ho risposto che ci sono nato ho notato che per loro era una cosa stranissima e molto bella.

Come avviene il passaggio del testimone da Giorgio ad Antonio Gioco?

La mia filosofia, come ripeto, è quella di mantenere un ponte con il passato. Mi capita a volte di fare dei menù particolari e sentire la gente che dice: "Caspita, si vede che qui c'è la mano di Giorgio!". Io sto zitto, sorrido e dentro di me sono contento perché constato che c'è continuità e questo, per me, è la cosa più bella. Mio padre è un simbolo della veronesità anche se non sempre viene capito fino in fondo. È amato da tanti perché è al di sopra di tutto, compresa la politica, però a mio avviso dovrebbe essere più ascoltato, specie quando ha qualche idea e la lancia alla piazza.



12 Apostoli

Corticella San Marco, 3 - Verona
 Tel. 045 596999 - Fax 045 591530
 e-mail: dodiciapostoli@tiscali.it
 www.12apostoli.it