

17 agosto 2020 18:39

## 'Gastro pizza'. La pizza del Madagascar."Chef Mbinina'

di [Redazione](#)



Lockdown o no, i clienti affollano il ristorante "La Gastronomie Pizza" nel quartiere di Analakely, nel cuore di Antananarivo. La guardia di sicurezza incaricata di controllare gli ingressi cerca, per quanto possibile, di far rispettare le regole di allontanamento sociale per le persone affamate. All'interno tutto è rosso vivo, luccicante, moderno, dai materiali della cucina importati dall'Italia alle poltrone imbottite in pelle. Alcuni dipendenti stanno ancora lavando le piastrelle quando nell'aria si diffonde l'odore del pane caldo ...

Creato nel 2001 da Ambinintsoa Randrianaivo alias "chef Mbinina", 46 anni, questo marchio più comunemente noto come "Gastro Pizza" è una catena di fast-food che oggi conta 33 ristoranti in Madagascar. Il concept è stato ispirato dall'imprenditore italiano dove lavorava come aiuto cuoco. Tra una partita e l'altra, il giovane ha l'idea di offrire pizze da asporto, e non solo da mangiare nei ristoranti. Un suggerimento che il suo capo non ha raccolto.



### "Molti non ci credevano"

All'epoca il cibo italiano era ancora riservato ai turisti e ai vazaha, facoltosi stranieri di origine europea. Ambinintsoa Randrianaivo ha voluto democratizzare questo piatto. "Ma avere come obiettivo i clienti dei cibi locali sembrava totalmente incongruo", dice il cuoco, con il cappello di carta in testa. Molti dei miei colleghi non ci credevano. Il futuro "chef Mbinina" tiene duro: il suo progetto prevede poche spese e il costo delle materie prime è contenuto. Per iniziare, stima di aver bisogno di 1 milione di ariary (218 euro). Ma nessuna banca è disposta a prestarglieli. "Vengo dalla campagna, dal sud del Madagascar, ed è stato difficile per me che non provenivo dal mondo degli affari", spiega senza risentimento.

Alla fine, lo chef in erba riesce a risparmiare la somma necessaria grazie ai lavori saltuari accumulati insieme ai suoi studi di legge. Con la sua esperienza nella ristorazione italiana, ha costruito una baracca in legno di 9 mq sul ciglio della strada con la moglie, ha comprato tre pentole per le salse, un paio di pale per pizza ... "Ho fatto i contenitori di cartone da solo e quando questi ci venivano a mancare, i clienti ce li riportavano", ricorda. In pochi anni le piccole baracche in legno si moltiplicarono e gradualmente cedettero il posto ai mattoni, presenti ai quattro angoli della Big Island. Per gestire il negozio, "Chef Mbinina" ha allestito un centro di acquisto e produzione. La sua piccola impresa è diventata il più grande marchio di pizza del paese.



Un successo che è dovuto molto all'originalità di alcune ricette. "Dato che il formaggio italiano, acido, non piace ai malgasci, soprattutto a quelli che mangiano la pizza per la prima volta, ho creato un menù adattato mantenendo le classiche, margherita o royale, e rivisitando i piatti tradizionali dell'isola". Tra questi il pollo allo zenzero, romazava con mafanes brèdes (o Para crescione), uno stufato tipico del Madagascar, cotto alla griglia in modo che gli ingredienti possano adattarsi a una pizza. "Faccio anche un pesto di foglie di manioca", che sono la base per preparare il ravitoto, altro piatto di punta del Madagascar.



### Da 2.000 a 3.000 pizze al giorno

Questa combinazione culinaria atipica paga, dal momento che "Gastro Pizza" vende tra 2.000 e 3.000 pizze al giorno. Il prezzo si adatta alla clientela locale, anche se resta un piatto eccezionale: all'inizio una pizza costava 3.000 ariary (0,66 euro) e, negli anni, il prezzo è salito a 20.000 ariary. E lo chef riesce a navigare sulle diverse crisi. "Sono sempre riuscito a comprare farina, legna da ardere, anche in tempi di scarsità", dice con orgoglio. Anche l'epidemia di Covid-19 non lo spaventa.

Il gruppo "Gastronomie Pizza" ora impiega 1.300 persone in tutto il paese. "La mia attività la gestisco come uno chef gestisce la sua cucina: in modo militare e solo con persone di fiducia", riassume. La sua prossima ambizione? Esportare il marchio in Sud Africa e Nigeria, "una volta che la crisi del coronavirus sarà finita".

*(articolo di Laure Verneau, pubblicato sul quotidiano le Monde del 17/08/2020)*

### CHI PAGA ADUC

l'associazione non **percepisce ed è contraria ai finanziamenti pubblici** (anche il 5 per mille)

**[La sua forza economica sono iscrizioni e contributi donati da chi la ritiene utile](#)**

**DONA ORA (<http://www.aduc.it/info/sostienici.php>)**