



Fabrizio Buoli

Ligure di origine, ormai bergamasco d'adozione

Le esperienze lavorative

In Liguria quando sei giovane durante l'estate proprio non puoi non lavorare, pertanto o fai il bagnino, oppure il cameriere. Per essere certo della scelta li ho praticati entrambi, ma fin da subito il vino mi ha affascinato. Anche perché mio padre, contadino, pescatore e cacciatore, il vino lo faceva davvero.

Finite le superiori mi sono trasferito a Milano per iscrivermi a Lettere.

Sempre studiando, dopo tre anni mi sono trasferito a Bergamo, dove avevo instaurato la maggior parte delle relazioni sociali, per essere assunto in un ristorante pizzeria e subito dopo come cameriere extra presso uno dei banqueting più celebri della zona.

Poi, quando la madre dei miei figli è rimasta incinta di Costanza, ho interrotto gli studi, ed avendo necessità di un lavoro stabile con entrate stabili, sono andato nel primo posto che ho trovato: la fabbrica.

Per tre anni durante la settimana facevo i turni, al sabato andavo a fare il cameriere in diversi locali della bergamasca e la domenica ho iniziato a collaborare col quotidiano L'Eco di Bergamo, come corrispondente sportivo. Mi occupavo di calcio e pugilato.

Trascorsi quel tempo sono stato assunto a tempo pieno dalla stessa azienda di banqueting con la mansione di direttore con portafoglio del castello di Cavernago. Cioè dirigevo i banchetti che io stesso vendevo. Il castello è celebre per essere stato costruito dal capitano di ventura Bartolomeo Colleoni e regalato alla sua figlia prediletta, Ursina. Va da se che ho dovuto, mio malgrado, abbandonare la collaborazione col quotidiano.

Dopo due anni mi sono trasferito in una locanda con ambizioni di stelle. Trascorsi soli tre mesi, per insanabili contrasti con lo chef consulente, si è interrotta l'esperienza. Quindi, mi sono dislocato in val Seriana, dove ho creato lo start-up di un bar-ristorante. In questo periodo un agente di commercio locale mi ha invitato ad andare a Bologna per vedere e conoscere un importatore e distributore di alcolici.

In quell'occasione c'erano diversi operatori del settore tra proprietari di enoteche e ristoranti. Seduti attorno ad un tavolo il titolare ci disse, che prima di passare alle cose del catalogo, ci tenevano a farci assaggiare alcuni prodotti nuovi appena selezionati. Al terzo nel silenzio generale alzai la mano chiedendo: "per quanto tempo dobbiamo assaggiare questa roba?" Nicola, con le lacrime agli occhi dalla commozione continuò: "finalmente qualcuno che parla chiaro. Se volete un parere, questi sono rottami. E io se fossi in voi non li metterei nel listino. Almeno io non li comprerò mai. Però non siamo venuti fino a Bologna per questo vero?"

Fu amore a prima vista!

In quel frangente ci siamo conosciuti e ci siamo subito rispettati.

Lanciata la val Seriana, mi sono spostato nella bassa per un nuovo progetto da avviare con Nicola Scognamillo, e Andrea Bonini. Terminata quest'esperienza, visti gli ottimi risultati di sintonia raggiunti, siamo emigrati insieme in un agriturismo faraonico a Cologno al Serio, un colosso con piscina pacchiana, luci colorate e fontane con getti d'acqua. Andrea, essendo libero da vincoli (i miei figli nel frattempo, dopo al venuta di Amalia ed Alessandro, sono diventati tre), dopo poco, intuendo la possibilità di essere fagocitato dall'esperienza, si è trasferito in Palestina per dirigere sul campo un progetto internazionale di produzione enoica. Dopo tre anni Nicola, che aveva mansioni di maître cantiniere, ha lasciato l'esperienza per aprire Aqvagiusta, mentre io, che ricoprivo la mansione di direttore generale, sono rimasto incastrato altri due.

Riuscito infine a fuggire, sono andato per un anno in analogo agriturismo sempre in provincia di Bergamo, sempre con proporzioni e stile faraonici, ma almeno con produzione interna corretta. Questa volta con mansioni di maître cantiniere. Trascorso un anno, a giugno 2014, purtroppo apparenti occasioni mi hanno portato a lasciare il posto per un progetto davvero affascinante che, infine è rimasto solo un miraggio.

Da gennaio demilaquindici sono stato chiamato da Nicola a progettare e dirigere Wineilvino.it.

Insomma più o meno continuativamente lavoro col vino dall'estate 1984.