

## UMBERTO MONTANO: FIRENZE, LA CITTÀ DEI SOGNI - PARTE 1



Pioniere del *food business* fiorentino agli inizi degli anni Ottanta, in una città dove è possibile sognare, allora come oggi, Umberto Montano è un concentrato di energia e capacità visionaria incontenibili. Lo abbiamo incontrato nella cornice che più lo rappresenta, il Mercato Centrale di Firenze.

Umberto Montano - intervista parte prima

**R**ipercorrere con Umberto Montano le tappe del suo emozionante, epico viaggio dalla montagna mat-

erana al cuore pulsante della vita sociale ed economica di Firenze, il [Mercato Centrale](#), restituito alla sua originaria funzione di luogo di scambio, commercio e incontro non solo di merci, ma soprattutto di capitale umano e idee, è la conferma di come il paesaggio interagisca e tempri corpo e mente, nutrendo il primo

con i frutti della terra e la seconda con la bellezza incastonata tra le pietre.



In questa storia le terre sono in realtà due, entrambe meravigliose e impegnative, entrambe essenziali e in perfetta combinazione di ingredienti, quasi che l'una aspettasse l'altra per esprimere al meglio il proprio potenziale.

Originario di Stigliano, piccolo centro in provincia di Matera, di cui conserva un ricordo forte, tenero e fiero insieme, *“da lì - racconta Umberto Montano - sono partito non con le valigie di cartone, come si suol dire, ma con le buste di plastica, in un momento in cui era molto difficile immaginare la collocazione da un'identità minuscola, povera e dimenticata come un paese della montagna materana e la già difficilissima, straordinaria e bella città di Firenze.*

*Fu una scommessa per me importante - confessa - immediatamente mi è cambiata la vita. Immediatamente, sì, perché è cambiato l'humus intorno a me, il modo di vedere; qui ho capito che sognare era possibile, che se avessi lavorato, dando il meglio di me potevo ottenere dei risultati, cosa che, invece, era profondamente preclusa dalle mie parti, dove ogni tentativo di uscire dal seminato si scontrava con vincoli e problemi che non consentivano neanche di immaginare un'alternativa diversa e migliore. Lì il sogno era proibito, qui il sogno era reso possibile e questa è stata la forza vitale di tutte le esperienze scaturite.”*



*"Il mio paese di origine - continua - mi ha dato l'esistenza, la radice, un cuore che pulsa al di là di quello che si sente o visita il cardiologo: è qualcosa che hai dentro e che ti permette di appartenere all'una o all'altra categoria umana. La mia - ci spiega con estrema lucidità e un realismo poetico pregnante, affinato in anni di lavoro a contatto con il pubblico, senza risparmiarsi e senza esimersi dallo stare in mezzo alle persone - è quella categoria umana che è stata disposta al sacrificio, alla tolleranza, a doversi guadagnare quello che ottiene e a sacrificarsi, a volte, per sé e per gli altri per costruire i sogni più impensabili e magari cercare di percorrerli."*

E di strada Umberto Montano ne ha percorsa davvero, con una mano mettendo in tasca i soldi derivanti dalle sue prime esperienze come ristoratore e con l'altra alimentando un intelletto vivo, instancabile, capace di andare oltre il pensato ed elaborare convinzioni personali e, a posteriori, vincenti. Convinzioni e successive realizzazioni che senza quell'*imprinting* lucano originario non sarebbero state possibili o, perlomeno, sarebbero state diverse se invece di approdare a Firenze, Montano fosse emigrato a Roma, Parigi o Londra.



Con una metafora tratta dal mondo del vino, l'incontro tra la sua terra natale e la città dove vive da quasi trentacinque anni si potrebbe riassumere con la nozione di varietale, come lo stesso Umberto Montano suggerisce: *"Viene dal mio paese e su questo tutto si costruisce un varietale robusto, che è stato capace di affrontare pessime annate e intemperie e che in una condizione ideale per la crescita come è Firenze ha trovato il terreno più fertile per affermare quei valori che intimamente gli appartengono. Firenze, con i suoi esempi di civiltà e la sua storia, ha reso possibile centrare ogni risultato, compreso l'evidente successo del Mercato Centrale, un successo che - riconosce - se da un lato si ricollega alla mia ideazione, alla società che ho messo insieme per poterlo creare, al mio socio (perché senza soci di valore queste cose tu non le fai), dall'altra è un merito da attribuire alla città."*

Montano e Firenze, una storia d'amore che inizia nel 1981 quando si trasferisce da Matera per insegnare al prestigioso Istituto Alberghiero Saffi, ma non solo per questo, perché: *"ovviamente, se vai in una città che ti permette di sognare vuoi anche coltivare qualche piccola ambizione."*

Nel novembre 1981, inaugura così il suo primo, piccolo ristorante, Alle Murate, in Via Ghibellina, a pochi passi dalle prigioni che proprio in quel periodo si stavano trasferendo a Sollicciano. I ricordi di quei mesi sono concitati eppure felici: *"Aprivo qualcosa di mio, in un momento in cui forte si sentiva il vento del cambiamento nel quartiere."*



*L'imminente chiusura del carcere lasciava presagire un'evoluzione positiva per le Murate, che erano state la croce di tutte le amministrazioni dell'epoca, e mentre ancora c'erano i carcerati dentro, io aprivo un locale e lo chiamavo come le prigioni, non negando la storia del luogo, ma sottolineandone il passaggio e il cambio di destinazione: prigioni sì, ma in un nuovo senso, quasi a dire: 'lasciatevi imprigionare dai sapori di un ristorante buono'.*"

Non a caso il logo de Alle Murate è una gabbia per gli uccelli aperta, realizzata dal compianto [Giuliano Ghelli](#), un bellissimo personaggio nel ricordo di Montano, che come redazione non possiamo non condividere.

Alle Murate nasce così sotto il segno dell'ottimismo, proponendo piatti della tradizione toscana rivisitati in base a quella vita, chiamata origine, da cui Umberto Montano proviene e che porta con sé dovunque, a maggior ragione in cucina, luogo deputato alle emozioni e ai sapori d'infanzia.

Conciliando il lavoro al ristorante con quello da insegnante, *"nell'ora di buco - ricorda - tornavo, mettevo su il ragù, rientravo a scuola, quando rincasavo il ragù era cotto e pensavo al dolce. Fino alle sette e mezzo di sera cucinavo, poi - e qui si interrompe, lasciandoci con il fiato sospeso, come nelle migliori storie vere - finita la preparazione, dei clienti me ne volevo occupare personalmente."*

A questo punto la domanda sorge spontanea e Umberto ci risponde ancor prima di poterla formulare.



*"In cucina chi veniva? - chiede, leggendo nei nostri occhi ormai conquistati dal racconto - Veniva, oggi un arcinoto gastronomo del momento, Leonardo Romanelli, allora insegnante di cucina della Saffi, dopodiché alle dieci e mezza se ne andava e io restavo a pulire e sistemare tutto. Avevo anche un altro, straordinario aiutante, che era il mio papà: di giorno imbianchino, la sera lavapiatti/aiuto cuoco da me."*

Tra un aneddoto legato al telefono a gettoni, che il servizio pubblico gli dava in uso gratuito per ricevere, la consapevolezza dei sacrifici pazzeschi fatti e la certezza di non averli fatti invano, Umberto Montano delinea una parabola ascendente che dal 1981 va fino al 1990 e qui la nostra intervista si concede una breve pausa, prima di affrontare gli ultimi venticinque anni, i primi di una stagione nuova per lui e per la sua amata Firenze.

Segue seconda parte....

Per maggiori info: [mercatocentrale.it](http://mercatocentrale.it) - [allemurate.it](http://allemurate.it)

Reportage fotografico (Foto di copertina, 2, 3, 4) realizzato da [David Glauso](http://DavidGlauso.com) per [TuscanyPeople.com](http://TuscanyPeople.com)