



# Fabrizio Facchini

“La mia è una cucina fusion”

Dal Belgio all’Italia, alla scoperta delle proprie radici e delle Marche

di A. Dachan

**F**abrizio, un nome italiano, per uno chef cosmopolita. Vuole presentarsi ai nostri lettori?

“Mi chiamo Fabrizio Facchini, sono l’unico figlio di una coppia di italiani emigrati negli anni Sessanta in Belgio. Ho sangue italiano, ma ho ricevuto un’educazione e ho vissuto esperienze che mi hanno permesso di attingere da culture e tradizioni, anche culinarie, di tutto il mondo. Da piccolo, durante le vacanze estive in Italia ho scoperto questo meraviglioso paese, un paese ricco di storia, cultura, paesaggi, e naturalmente, una grande gastronomia composta da prodotti incredibili”.

**Quando è avvenuto il suo primo incontro con la cucina?**

“Ricordo le cene della domenica, quando mia nonna e le sue sorelle preparavano dal primo mattino tagliatelle, lasagne, la famosa Crescia accompagnata dal “Frico”. Il ragù veniva cotto dal giorno prima. Mio nonno portava ogni tanto del tartufo estivo che la gente del paese andava a cercare nelle nostre splendide montagne. Ci facevamo buonissime frittate. Le più belle feste, le facevamo da zio Vittorio e zia Villetta, nella loro fattoria. Quei giorni, la famiglia poteva raggiungere quasi 50 persone tra nonni, genitori, figli, nipoti, cugini, amici intimi. I miei primi piatti mi ricordo di averli cucinati per i miei genitori, all’età di sette anni. Loro lavoravano molto e tornavano la sera tardi”.

**Come è avvenuto l’incontro e la “contaminazione” con le altre culture?**

“Ho avuto la possibilità di viaggiare molto con i miei genitori e ciò mi ha permesso di accumulare un grande bagaglio culinario e mi ha stimolato alla creatività della cucina internazionale. Quello che mi ha arricchito di più è il Belgio, piccolo paese, con una straordinaria gastronomia. Inoltre, il Belgio, avendo accolto in passato tanti immigranti è ricco di culture e, pieno di ristoranti che offrono pietanze di origine. All’età di 17 anni e con l’aiuto dei miei genitori, ho deciso di partire per gli Stati Uniti. Al ritorno in Europa ho passato poco più di un anno in Italia, tra Perugia e Costacciaro; di passaggio in Belgio, ho incontrato una ragazza di cui mi sono innamorato follemente. Da allora non l’ho più lasciata; il suo nome è Samira, siamo sposati da 10 anni e abbiamo tre figli meravigliosi: Noemie, Matteo e Victoria”.

**All’epoca lavorava già nella ristorazione?**

“Non ancora. Ho iniziato nel 1999 apprendendo la mia attività nel settore IT e telefonia, fino ad arrivare, nel 2005, ad avere anche un’agenzia immobiliare con alcuni soci. Guadagnavo bene e andavamo in vacanza fino a sei o sette volte l’anno, ma ero spesso in viaggio di lavoro e stavo poco con la mia famiglia. Volevo tuttavia realizzare il mio sogno: le mie vere passioni erano la cucina e l’Italia. Così ho preso una decisione con mia moglie che avreb-

be cambiato radicalmente la nostra vita e quella dei nostri figli”.

**Vale a dire?**

“Investire in Italia e ritornare alle nostre origini. Questo non dispiacque a mia moglie, visto che aveva vissuto da bambina per nove anni in Sicilia. Così nell’estate 2008, abbiamo cominciato a cercare ‘il posto perfetto’. Abbiamo visitato più di 30 case, ruderì, fattorie, case storiche. L’ultimo posto che abbiamo visionato era un vecchio borgo, che si trova nel comune di Arcevia, in una frazione chiamata Castiglioni, per il quale abbiamo avuto tutti e cinque un colpo di fulmine (abbiamo coinvolto nella scelta anche i nostri figli). Questo posto si chiama ora Antico Borgo. Nell’aprile del 2009, sono partito con i nostri bagagli e mobili, per preparare l’arrivo del resto della tribù. Passo dopo passo, abbiamo scoperto questa meravigliosa regione, le Marche, la sua gente, i suoi tesori sconosciuti, le sue colline, le sue spiagge, la sua terra, la sua storia”.

**Vi siete ambientati bene nelle Marche?**

“Benissimo. I paesani ci hanno accolto con molta gentilezza, e ci siamo molto bene integrati in questo piccolo mondo. L’8 dicembre 2010 abbiamo inaugurato; ce l’abbiamo messa tutta per non perdere le feste di fine anno, avviando ufficialmente l’attività di Borgo Country House & Restaurant. Nel marzo 2011, poco prima di



Pasqua, abbiamo aperto le nostre camere. Il ristorante lavorava bene, anche se il primo mese è stato difficile perché sino ad allora non avevamo avuto nessuna esperienza nel settore; avevo sempre cucinato per divertimento per la famiglia e gli amici, ma mai per i clienti”.

**Come è stata la risposta della gente?**

“All’inizio eravamo un po’ preoccupati, non essendo Arcevia una destinazione turistica così famosa; però abbiamo comunque avviato una prima stagione senza prenotazioni. Ho messo a frutto le mie competenze di web marketing per farci conoscere tramite la rete. Dopo pochi giorni eravamo già su diversi siti e le prime prenotazioni sono subito arrivate. Abbiamo fatto il pieno per la nostra prima stagione da maggio a ottobre 2011. Le altre stagioni abbiamo realizzato lo stesso obiettivo crescendo, e ciò ci ha portato ad aprire tutto l’anno”.

**Che tipo di clientela avete?**

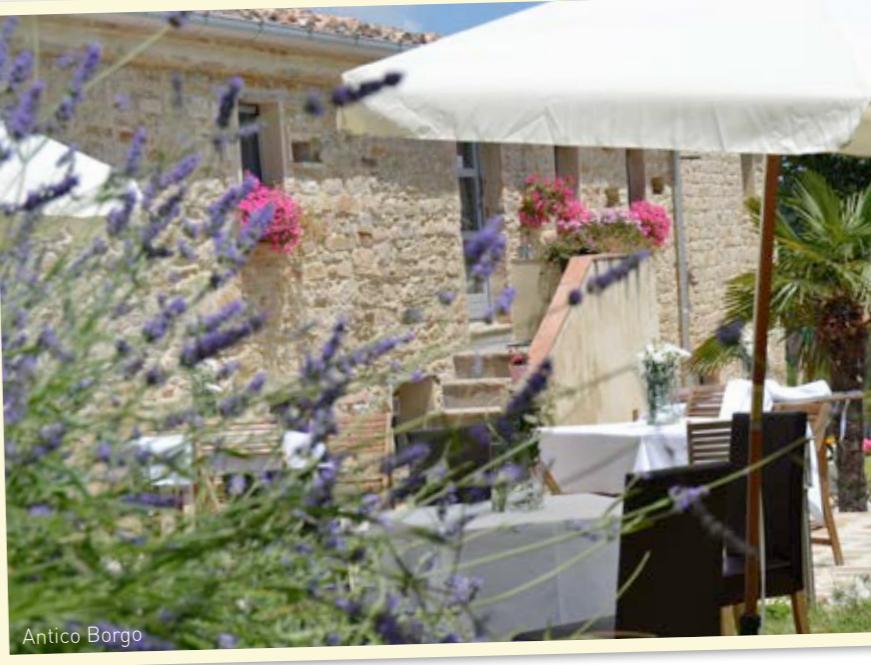
“La nostra clientela non è solo italiana, ma al 70 per cento straniera (Belgio, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Australia, Giappone, Olanda). In pochi mesi di apertura, siamo nelle prime posizioni su vari siti internet, non solo a livello locale, ma anche nella top 5 regionale, non solo per il ristorante ma anche per le camere. Siamo felici che il nostro progetto sia piaciuto e ugualmente la nostra cucina. Dall’apertura ad oggi, ho fatto una notevole evoluzione, sia nella scelta delle materie prime, che nelle tecniche di cucina, cambiando costantemente i nostri menù e lavorando con prodotti di stagione. Questo ci ha fatto avere numerosi premi e segnalazioni in varie guide e siti web nelle edizioni 2012 - 2013 e alcune già riconfermate nel 2014. Anche i giornalisti stranieri ci hanno recensito. Dal 2013, sono anche uno dei 322 cuochi dell’Alleanza dello Slow Food”.

**Come definirebbe la sua cucina?**

“La definirei una cucina fusion. Lavoriamo con prodotti locali, nazionali e internazionali, abbinandoli. Le mie esperienze con diverse culture, i miei viaggi, la mia quotidiana ricerca di nuovi prodotti, l’ispirazione e le idee di mia moglie mi aiutano a crescere e a far conoscere ai nostri clienti nuove cose ed esperienze. Mi piace sposare i sapori del mondo, che mi ricordano tanti souvenir. Il Belgio, che mi ha visto nascere e crescere, è presente attraverso alcuni abbinamenti che riprendono la gastronomia tipica e, naturalmente, una carta di birre: le migliori del mondo!”.

**In base alla sua esperienza, crede che la cucina possa essere un buon veicolo per promuovere un territorio?**

“Con uno sguardo da turista di questa zona, abbiamo scoperto il suo grande potenziale. Cerchiamo ogni giorno di promuovere questa splendida regione e il suo entroterra. Questo in vari modi, come l’evento estivo ideato e maturato da me da più di due anni - in collaborazione con il sindaco di Arcevia Bomprezzi e alcune persone del paese - l’Arcevia Festival che ha avuto l’onore di ospitare l’artista di fama internazionale, il dj Bob Sinclar. L’obiettivo è quello di far conoscere il territorio, sia in Italia, che all’estero e cercare di promuovere il turismo anche in inverno”.



Antico Borgo



Tartare



Polenta nero di seppia e astice blu