

Dal Marocco a Recco al Kuwait: la storia di Ahmed, maestro della focaccia col formaggio

di **Giulia Mietta**

10 Febbraio 2017 - 17:30



Genova. Dal Marocco, a Milano al Kuwait, passando per Recco e arrivando nei vicoli genovesi, come **“ambasciatore” della focaccia col formaggio**. E’ la storia di **Ahmed El Kharoubi, 27 anni**, nato in un piccolo centro non lontano da Marrakech e in Italia dal 2009.

Lo potete incontrare dietro al bancone di una minuscola panetteria, **Fugassa De Zena**, in via Canneto il Curto. Ha iniziato a gestirla da pochi mesi ma i clienti si sono già accorti, giorno dopo giorno, che **la focaccia col formaggio di Ahmed ha un tocco speciale**.

Perché Ahmed El Kharoubi, per 7 anni, **si è specializzato** nella preparazione di questa specialità nella sua terra ideale - Recco - e, in particolare, **all’interno di un’impresa storica come Manuelina**. E’ arrivato a essere il responsabile “focaccia di Recco” sia per il ristorante sia per la focacceria. Ha aiutato l’azienda ad aprire un punto vendita a Milano, in zona Duomo.



Poi il destino e le scelte lo hanno spinto a mettersi in proprio ma il giovane ricorda con stima i suoi precedenti datori di lavoro. “Mi hanno permesso di imparare moltissimo - racconta - e hanno capito che io potevo dare molto a loro”. Da un piccolo lavoro come magazziniere, alla scoperta degli ingredienti (“Ho iniziato a dare una mano in cucina, aggiungevo lo stracchino, tiravo la pasta, osservavo i trucchi, ricorda), all’aiuto di un maestro - lo chef Dario, ai **veri e propri record**: “In alcune sere particolarmente impegnative arrivavo a informare fino a 70, 80 testi da 8 porzioni”.

Nel frattempo un'avventura lontana. **E' stato lavorando nel ristorante recchelino che Ahmed ha avuto l'opportunità di partire per un viaggio in Kuwait.** Era la scorsa estate. Venne scelto da alcuni imprenditori intenzionati a esportare il prodotto nell'emirato. Il compito del giovane era quello di insegnare a preparare la focaccia col formaggio ai cuochi di una futura bakery in una città kuwaitiana. “Hanno imparato bene?” Gli chiediamo. “Hanno imparato” risponde sorridendo.

La focaccia con formaggio, nella vetrina di Canneto Il Curto, attira gli sguardi dei passanti. Campeggia rotonda, dorata, croccante, ricolma di stracchino, insieme ad altre specialità genovesi. “A me piace tantissimo anche preparare torte salate di ogni tipo” afferma il focacciaio.

Che vorrebbe, un giorno, tornare nel suo Paese di nascita per diffondere questa delizia anche là, in Nord Africa. Perché no? “Perché il problema è lo stracchino - spiega - farlo arrivare di buona qualità costerebbe troppo e sarei costretto a vendere le porzioni a caro prezzo, non ne vale la pena”.

Per ora Ahmed El Kharoubi resta nel centro storico di Genova, vuole dimostrare di essere uno dei migliori in quello che è un lavoro speciale ma che, per lui, è una vera passione.

