

L'intervista

di Anna Gandolfi

La vicenda

● La Camera di commercio di Milano Monza Brianza Lodi promuove dal 2023 Bike economy - la scuola

● È il primo polo pubblico a livello nazionale per formare profili professionali qualificati e specializzati maggiormente ricercati dalle imprese della filiera della bike economy

● La sede è al velodromo Maspes-Vigorelli. Dal 2023 sono state oltre 2.500 le candidature da persone provenienti da tutta la Lombardia, per 360 nuovi professionisti formati nell'ambito di 19 percorsi formativi

«Mi sono visto, ero io tra qualche anno. E no, quello che avevo davanti agli occhi non mi è piaciuto».

Dice che la forgorazione è arrivata grazie al suo capo. «Lo osservavo: appena più grande di me, stessa laurea. Si era messo in proprio da architetto, io ero il primo dipendente: aprire uno studio col mio nome era esattamente ciò che sognavo per me in futuro...».

C'è un però. «Però passava ore tra burocrazia e pratiche agli sportelli. Se sei architetto (non archi-



Uscite
Federico Zucchi, 36 anni, architetto e cuoco, ha progettato una bici con cassone-cucina (nella foto, in via Pontano) ed è diventato anche meccanico per ripararla. Nei fine settimana organizza le uscite con la bici cucina. I luoghi di sosta preferiti per il suo street food «locale» sono sulla Martesana

Un bike chef sulla Martesana

«Ogni canale è una cucina»

Zucchi, architetto: lezioni da Gualtiero Marchesi e corsi da meccanico

star) la quotidianità è questa. Alla fine ci ho dato un taglio. Ho preso l'aspettativa, poi mi sono licenziato. Ho pensato: ho 30 anni, ora o mai più».

Per Federico Zucchi comincia la seconda vita: quella tra i fornelli. Che include la terza, «da meccanico», e la quarta, «da ciclista». In una parola: «Sono diventato bike chef».

Che sarebbe?
«Una professione che, dopo avere buttato tutto all'aria, mi sono inventato con una startup: Distrada. Il Covid mi ha dato il tempo per pensare, per stare più a casa che in ufficio, e cucinare».

Oggi Federico ha 36 anni e gira per le piazze e gli eventi di Milano cucinando su una bici con cassone-cucina. «Ciò che avevo guadagnato negli anni da architetto l'ho investito in formazione».

Ha studiato da cuoco?
«Mi sono diplomato alla scuola Alma, fondata da Gualtiero Marchesi: prima un corso di tre mesi, durante l'aspettativa da architetto, poi uno di 12. La bici-cucina l'ho progettata e fatta costruire da un'officina, però andava gestita: mica potevo chiedere aiuto a ogni guasto. Così ho preso l'attestato di meccanico riparatore alla scuola per la Bike economy della Camera di commercio, che ha sede al velodromo Vigorelli. Pedalo da sempre: vengo da Rivergaro,

sui colli piacentini c'è stato il mio primo allenamento».

Facendo il bike-chef riesce a mantenersi a Milano?

«Con Distrada ancora no: faccio il bike-chef nei weekend, mi muovo se ho una prenotazione e questo limita le spese. Il mio lavoro prevalente è quello di chef da Nodo, a Nolo. Quando mi hanno assunto ho chiesto il weekend libero».

Non per riposare ma per lavorare ancora.

«Ho avviato la cucina, in cambio ho ottenuto questa condizione».

Dunque non stacca mai.

«Dopo la laurea al Politecnico ho girato tre-quattro studi di architettura, anche lì non avevo orari. Adesso è pure più intenso. Lavoro almeno 10 ore al giorno, quando non sono al ristorante pianifico le uscite. Almeno due weekend su quattro sono impegnati con Distrada».

La città è cara.

«Spendi tanto, però puoi anche farti pagare meglio».

Economicamente stava meglio prima?

Passioni e startup

«Ispirato dalle nonne. A 36 anni la svolta, la mia proposta è qualità e formula inusuale»

Svolta

Federico Zucchi sei anni fa ha creato la startup «Distrada» (foto di Emiliano Maloberti)



«A Milano se lavori nella ristorazione proponendoti con qualità puoi mantenerti bene».

Dove vive?

«A Romolo. Mi sono trasferito a Milano a 20 anni».

La cucina come la folgora?

«Le nonne — una pugliese e una piacentina — mi hanno avviato allo stare in cucina. Ma erano gelose (ride) e non mi hanno mai mollato una ricetta».

Il corso di meccanico riparatore era necessario?

«Nel 2023 ho sentito che la Camera di commercio di Milano, Lodi, Monza e Brianza

avviava corsi dedicati alla bike economy e io, che volevo lavorare con la bici, ho pensato sarebbe stato utile. C'erano molte altre persone come me, non meccanici: in un mese ho imparato moltissimo».

Come funziona di preciso la sua startup?

«Inizialmente lavoravo su tre fronti: gli eventi privati (per le aziende, per i privati incluse le feste per i bambini), le escursioni gastronomiche (sei-sette persone in bici lungo un itinerario) e lo street food più «libero». Oggi mi concentro sulle prime due attività: propongo menù precisi, i fornitori sono tutti della città

»

Bici-cucina
A 30 anni mi sono licenziato dallo studio di architettura. Lavoro come cuoco in un ristorante a Nolo e nel weekend organizzo le uscite in città cucinando sulla bici che ho progettato

o della provincia di Milano».

C'è molta richiesta?

«Sì, funziona il passaparola: servizio di qualità e formula inusuale. Per ora lavoro soprattutto con le aziende».

Quanto costa fare arrivare lo chef con la cucina sulla bici?

«Il costo a testa si fa in base al menù richiesto, comunque sono da solo: gestisco al massimo 30 coperti. Per i tour sono 60-80 euro a testa».

L'architetto che è in lei è sparito?

«No. La mia filosofia è questa: street food «locale», in luoghi che vanno vissuti. È un test che ti permette di capire se un posto pubblico è davvero fruibile».

Il meglio a Milano?

«Lungo la Martesana si trovano angoli suggestivi. La Zona 1 invece è inospitale per un'attività come la mia: avevo la licenza per lavorare lì e ho chiesto di annullarla. In centro c'è troppa pressione, l'attenzione va soprattutto alla ristorazione fissa, ti muovi tra dehors e tavolini, la qualità non è al primo posto come interesse. Lo dico senza polemiche».

Gira in bici. Pagella alla Milano su due ruote?

«È migliorata rispetto a cinque anni fa, tuttavia resta una città tagliata per chi viaggia in auto. L'anno scorso ho avuto un incidente: tre mesi con la spalla rotta, non ho potuto lavorare per sette mesi. Vicino a piazza Argentina mi hanno tagliato la strada».

Un'auto?

«No, un'altra bici. L'attenzione devono prestarla tutti».

Ma il capo, quello della folgorazione, l'ha rivisto?

«All'inizio non era contento dell'addio, poi ha capito: siamo amici e tifa per me».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A Milano dal 25 gennaio

Pronto il treno di cioccolato che punta al Guinness

La vicenda

● «Winter Games express» è un treno di cioccolato lungo 52 metri. Pesa 23 quintali e punta a entrare nel Guinness world record

In arrivo a Milano Winter games express, il treno di cioccolato più lungo del mondo che punta a entrare nel Guinness world record. Misura 52 metri e pesa 23 quintali, sarà esposto dal 25 al 27 gennaio 2026 a Palazzo Lombardia. Il progetto nasce in vista dei Giochi invernali Milano Cortina 2026 e rientra tra gli eventi «Olimpiadi per la cultura» promossi da Regione Lombardia. Il treno goloso è un'opera d'artigianato e coinvolge nella sua realizzazione maestri pasticceri e cioccolattieri italiani e maltesi, affiancati da studenti e giovani apprendisti. Realizzato presso i laboratori di Minetti 1980,



52 metri Opera di maestri pasticceri il treno pesa 23 quintali

a Bergamo, sarà poi trasportato ed esposto a Palazzo Lombardia per tre giorni: domenica 25 gennaio porte aperte al pubblico e alle scuole, lunedì 26 presentazione ufficiale dell'opera per conquistare i giudici del Guinness world record, martedì 27 un'intera giornata dedicata ai professionisti della pasticceria. Quindi scatterà un tour in diverse località per celebrare l'Olimpiade di Milano Cortina. In programma anche eventi solidali, mentre il cioccolato utilizzato sarà, poi, recuperato e trasformato in fertilizzante agricolo. (l. vin.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMUNE DI ERBA
COMUNE DI ERBA (CO) - PIANO DI GESTIONE DELLA RISERVA NATURALE REGIONALE DELLA VALLE GIOVA - AVVISO DI ADDESIONE AI SENSI DEGLI ART. 14 E 14-BIS DELLA L.R. 8/1983

IL DIRIGENTE DELL'AREA TECNICA Vista la Legge regionale 30 novembre 1983, n. 86 "Piano regionale delle aree regionali protette. Norme per l'istituzione e la gestione delle riserve, dei parchi e dei monumenti naturali nonché delle aree di particolare rilevanza naturale e ambientale" e s.m.i. Vista la Legge regionale 11 Marzo 2008, n. 12 per il Governo del Territorio, ed i relativi criteri attuativi: **NOTO** che il Comune di Erba con Delibera di Consiglio Comunale n. 102 del 12/12/2005, esecutiva ai sensi di legge, ha adottato il Piano di Gestione della Riserva Naturale Regionale della Valle Giova, secondo i disposti degli art. 14 e 14 bis L.R. 86/1983 e s.m.i. La suddetta deliberazione di adozione, con relativi allegati, è depositata nella segreteria comunale per trenta giorni consecutivi a partire dalla data del presente avviso. Gli atti sono altresì pubblicati nel sito informatico dell'amministrazione comunale nella sezione Amministrazione trasparente / Pianificazione e governo del territorio. Durante il periodo di pubblicazione, chiunque ha facoltà di prendere visione degli atti depositati in forma cartacea presso l'Ufficio protocollo del Comune di Erba negli orari di apertura al pubblico oppure, in alternativa, invia l'indirizzo di posta elettronica certificata: comune.erba@pec.provincia.com.it. La Pubblicazione del presente avviso è effettuata sul BURL al Ribo protetto del Comune su due quotidiani. Erba, 07/01/2026

Il Dirigente - Ing. Anna Barga