

Chef Davide Nanni accusa il sous chef di Giorgio Locatelli: “Durante la gavetta insulti e punizioni”

Autore: Manuela Zanni

Data: 12 Marzo 2024



Chef [Giorgio Locatelli](#), nell'ultima edizione di Masterchef ha trattato il delicato il tema dei maltrattamenti in cucina e oggi Davide Nanni, suo allievo, ha accusato il sous chef del suo ristorante di averlo maltrattato. Scopriamo, di seguito, cosa ha raccontato chef Nanni,

Le accuse al sous chef di Giorgio Locatelli

“Le cose per fortuna sono cambiate”, disse durante una delle prime puntate di [Masterchef](#) Noi non ne siamo molto convinti, e quel che è certo è che nel suo ristorante di Londra di bullismo ce n'è stato eccome. A quasi 15 anni di distanza, Davide Nanni, lo chef selvaggio d'Abruzzo nel suo primo libro ha denunciato i tanti maltrattamenti subiti durante la gavetta nel ristorante di chef Locatelli.



“Lavoravo più di 16 ore al giorno”

Non è stato Locatelli in persona a umiliare il giovane Davide, ma il suo sous chef (come se questo cambiasse qualcosa). Un lungo capitolo del libro è dedicato all'argomento: “Sorte migliore spettò alla mia ragazza, che venne subito presa in simpatia dal sous chef – tempo dopo scoprii che era “più” di una simpatia...”. Erano partiti in due, era il 2010: Davide si era diplomato con ottimi voti alla scuola alberghiera e aveva voglia di spaccare il mondo. Ma quell'esperienza si rivelò presto un incubo: “Gli ultimi arrivati venivano messi ai lavori più umili. Sapevo che nelle brigate aleggiava un po' di “nonnismo” cameratesco, ma non immaginavo che potesse raggiungere livelli simili”

“Violenze verbali e anche fisiche”

Non si tratta di una semplice “gavetta”, ma di offese, umiliazioni, violenze verbali e, talvolta, anche fisiche. “Il mio comportamento umile venne interpretato come passivo” racconta lo chef. E così cominciarono le risate di scherno. “Pagliaccio!” lo chiamava in continuazione il sous chef. Casse di insalate e carciofi da pulire singolarmente divennero una punizione ripetuta: “Arrivai a lavorare per più di sedici ore al giorno. Mi alzavo alle cinque di mattina per essere in cucina alle sei ed evitare che mi si accusasse di essere lento. Uscivo di casa con il buio pesto, salivo sull'autobus che da Trafalgar Square mi avrebbe portato a Marble Arch e, ascoltando Fix you dei Coldplay, piangevo”.



Giorgio Locatelli

Pulire dentro la cella frigorifera

“Pagliaccio, sei in ritardo!; Pagliaccio, cosa hai combinato?; Pagliaccio, sei lento!. Durante i pochi minuti di pausa che mi erano concessi andavo in bagno, buttavo a terra uno strofinaccio, facevo partire un timer di quattro minuti e mi mettevo a dormire”. Le vesciche ai piedi si trasformarono in calli, le casse di verdure da pulire gambo per gambo aumentavano: “Un pomeriggio, pensando di non essere visto, acciuffai un mazzetto ed eliminai le radici con un solo strappo. Il capo partita mi raggiunse, afferrò il mazzetto e me lo sbatté in faccia, spaccandomi un labbro”. E ancora: “In un’altra occasione fecero cadere in cella frigorifera uno stock di agnello di cinque litri. Attribuirono la colpa a me, obbligandomi a pulire tutto senza spegnere la refrigerazione”.

“Offeso verbalmente anche altrove”

Dopo due mesi, il corpo iniziò a cedere sempre di più. E intanto anche la sua relazione andava a rotoli. Riuscì a chiudere con la sua fidanzata e quell’ambiente di lavoro tossico, e tornò in Italia dopo aver perso venti chili in quattro mesi. Dopo Londra, ci furono diverse esperienze romane, a partire da quella con lo chef Federico Lamano, che Davide definisce “severo ma giusto”: noi non siamo molto d’accordo, considerando l’uso del linguaggio offensivo riportato da Davide, un modo di esprimersi che per troppo tempo è stato autorizzato in cucina, normalizzato come fosse l’unica via possibile per mantenere la disciplina.

“Sono grato a chi mi ha fatto crescere”

“Vedi queste mattonelle? Mi diceva indicando il pavimento. Sotto c’è la terra, e tu sei a un livello ancora più basso. Dimostrami quanto vali, dimostrami che sei un abruzzese tosto!”. Davide è grato a questa esperienza, “oggi posso solo ringraziarlo”.

” Mi licenziavo quando diventavo più bravo dello chef”

Comunque, questa è la storia di Davide, e lui si ritiene soddisfatto di quell’esperienza. Ce ne furono altre in seguito, tutte buone ma accomunate da uno stesso finale: “Quando capivo che la mia

presenza non era più ben accetta perché stavo diventando più bravo dello chef mi licenziavo”.

“Io non maltratterò mai nessuno”

Nel 2019, divenne chef del ristorante Casalice, sempre nella Capitale. È stato allora che ha potuto essere finalmente lui a formare un nuovo ragazzo, Marco, “Marcolino”, un cuoco “timido, rispettoso e molto educato, instancabile ma senza voglia di primeggiare”. Divenuto in poco tempo capo partita dei primi.



Mentre la vita lavorativa migliorava, quella personale andava a picco, con un'altra storia finita male. “Chef, perché non apri una pagina sui social?” il suggerimento della sua brigata fu salvifico. Con la crescita dei follower arrivò la proposta di lavoro in Florida, che il cuoco accettò a patto di portare Marco con lui. Le tante richieste insolite, però, tra amatriciana con le polpette e carbonara con la panna, lo fecero fuggire. Tornò in Italia, dopo qualche tempo cominciò con le sue ricette all'aria aperta, registrate insieme al papà e postate sui social, oltre a prendere in gestione il ristorante di famiglia, Locanda Nido d'Aquila a Castrovalva. Il resto è storia, ma del suo passato non dimentica nulla: “Nella mia brigata non umilierò mai nessuno, ma so anche che serve disciplina e metodo per fare questo lavoro”.

La nostra opinione

Alla luce di quanto appreso ci sembra doveroso dissentire su questi metodi di insegnamento che incitano al machismo, per cui per essere un vero uomo” occorre nascondere le emozioni e voler primeggiare. E, ancor più, va ribadita la differenza tra sacrificio e umiliazione, concetti ben distanti tra loro, troppo spesso facilmente confusi dagli chef che, nascondendosi dietro la scusa della “gavetta” superano ogni ragionevole limite.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/televisione/chef-davide-nanni-sous-chef-giorgio-locatelli-insulti-punizioni/>

Generato il 25/04/2025