



Oste, docente, chef stellato e padre: Mauro Elli festeggia i suoi 40 anni in cucina

Tra ricordi, insegnamenti e nuove generazioni, lo chef brianzolo Mauro Elli celebra quarant'anni di carriera con una cena speciale all'Osteria L'Abbicci, guidata oggi dal figlio Gabriele

Tanti auguri **chef Mauro Elli**! Li ha festeggiati da poco i suoi 40 anni di cucina, un traguardo non indifferente. E le candeline non le ha spente nel suo ristorante una stella Michelin **Il Cantuccio ad Albavilla**, ma nel suo secondogenito, **Osteria L'Abbicci** a Seregno, dove ora a dirigere la sala e il ristorante c'è il figlio, Gabriele Elli.

I 40 anni in cucina di Mauro Elli: la festa all'Osteria L'Abbicci

Una serata-festa, che ha fatto sold out tra clienti fidelizzati di entrambe le insegne, e che ha raccontato due storie parallele e inseparabili.

La prima è quella della carriera dello chef brianzolo: un inizio da giovanissimo, esperienze dai ruoli più semplici fino alla direzione di grandi hotel di lusso, dall'Italia alla Gran Bretagna.

Una carriera che, come ama precisare lui, si presenta oltre la cucina. **Mauro Elli è oste**. Mauro Elli è formatore. Nel suo primo ruolo, accoglie, fa stare bene, intrattiene, non si limita a cucinare. «*L'esperienza al ristorante inizia dalla prenotazione*», dice. Un ruolo, questo, spesso perduto ma che dà quella marcia in più a una parte della ristorazione che va mantenuta viva. E che bisogna saper trasmettere: ecco perché Mauro è sempre stato così legato anche alla parte di docenza, dagli istituti alberghieri locali fino ad Alma.

Osteria L'Abbicci: una storia di famiglia e di giovani

Ha insegnato il mestiere a tanti, e tanti ne hanno seguito le orme. Ed è qui che entra in gioco la seconda delle storie narrate durante la serata: **la famiglia**. **Osteria L'Abbicci** infatti non è solo la seconda creatura di Mauro, è la casa del figlio **Gabriele**, maitre in sala, che insieme alla sorella **Rebecca** e a tutto lo staff danno vita a una nuova realtà sempre più solida sul territorio.

«Qui – ha raccontato Mauro durante la serata, tra un piatto e l'altro – ho realizzato un sogno: con una squadra di giovani, do un nuovo volto all'ospitalità».

Tutto lo staff de L'Abbicci è giovane, tutto lo staff proviene dagli insegnamenti e dalla scuola di Mauro Elli.

L'Abbicci è aperta da 4 anni e oggi è nelle mani di Gabriele, il figlio di Mauro:

«Ho iniziato a 21 anni e, dopo questo tempo trascorso tra queste mura, non riesco a parlare di quanto difficile o duro sia questo lavoro, ma delle soddisfazioni che ci porta. Una clientela che torna, una squadra che crede e dimostra continuità».

In cucina, il nuovo chef, **Andrea Pruneri**. Altro allievo di Mauro, anche lui per anni a imparare il mestiere dello chef in Scozia. Una serata-festa che ha visto protagonisti i due chef all'opera, il tutto diretto dal servizio di Gabriele e dello staff.



Ovetto panato e servito con salsa di acciughe (Foto © Marco Di Giovanni).

Il menu della serata

Un duetto già con le entrées: *Terrina di pollo, uvetta e albicocche* e **Pomme soufflé con funghi porcini** per Andrea, i *Calamaretti e lenticchie croccanti* e le immancabili *Fettine di Fassona con salsa mousseline al tartufo* per Mauro. Quest'ultimo uno dei suoi must anche al [Cantuccio](#).

Un altro classico immortale di chef Elli: l'*Ovetto panato e servito con salsa di acciughe*. Regge bene il confronto il *Flan di zucca, parmigiano, mostarda e amaretti* di chef Pruneri.



Flan di zucca, parmigiano, mostarda e amaretti (Foto © Marco Di Giovanni).

Un piatto stagionale quello che segue, pensato da Elli: la *Crema di castagne con astice rosolato, burrata e polvere di capperi*.



Crema di castagne con astice rosolato, burrata e polvere di capperi (Foto © Marco Di Giovanni).

Sempre suo il *Risotto valtellinese* e... *rustin negàa*: «Abbiamo unito due tradizioni e due territori».



Risotto valtellinese e... rustin negàa (Foto © Marco Di Giovanni).

Il piatto principale è lasciato allo chef di casa, così come il dessert: prima una *Lombata di coniglio alla Wellington con carote*, poi *Banana, cioccolato e miso*.



Banana, cioccolato e miso (Foto © Marco Di Giovanni).

È così che ha festeggiato Mauro Elli, ricordandoci i suoi valori da 40 anni a questa parte. Una serata nel locale del figlio, in famiglia. Una serata a quattro mani con Andrea, un suo ex studente, ricordando l'importanza della formazione. Una serata trascorsa sì in cucina ma anche tra i tavoli, dai tanti clienti che hanno voluto condividere questo momento con lui, cuoco sì ma Oste soprattutto.

Una serata in cui nulla è stato lasciato al caso, tutto aveva un significato: anche l'abbinamento al calice con i vini della cantina Grlan di Cornaiano (Bz): «È stata la prima cantina ad entrare nella mia carta vini al Cantuccio», ha spiegato Elli.

E allora, ancora auguri, Mauro Elli! Un traguardo che non rallenta ma stimola!

RISTORANTE IL CANTUCCIO OSTERIA L'ABBICCI

Via Dante, 32 – Albavilla (CO) Via Medici da Seregno, 29 – Seregno (MB)

www.mauroelli.com

osterialabbicci.it

Data di creazione

11/11/2025

Autore

marco-digiovanni