



IL CIBO TI PORTA A CASA, ANCHE A NEW YORK CITY



New York City ore 7.00 a.m.

Alzati e corri.

Mezz'ora di palestra, doccia, preparati, caffè al volo e scendi di corsa in metropolitana. Inizia così un'altra giornata lavorativa newyorkese fatta di fretta, ufficio, computer e telefono... La gente di New York (come in ogni metropoli) è talmente abituata a correre che non riesce a fermarsi, neppure per mangiare. Capita spesso che un pasto, ordinato telefonicamente e consumato oramai freddo tra una mail e l'altra, ti rimanga sullo stomaco, mescolato a tutte le preoccupazioni giornaliere.

Nonostante l'amore viscerale che nutro verso la Grande Mela non sono mai riuscita ad abituarmi a mangiare di fronte a uno schermo in compagnia di bellissime delivery boxes che impacchettano per bene tutto il mio pranzo. Non si distinguono i sapori. Il gusto della plastica accompagna l'Italian dressing. La verdura è di un verde artificiale. Il caffè è tall, medium o large... tutto tranne che un normale espresso.

Difficile rinunciare al sano piacere di sedersi a tavola e mangiare bene. Ma a New York si può trovare di tutto. E tra l'odore dolciastro del fastfood sotto casa e il deli che vende dai fiori al salame, molto spesso annusiamo profumi speziati che escono



da porticine sconosciute e provengono da ogni parte del mondo. E se siamo fortunati possiamo trovare anche i sapori di casa nostra. A me è capitato...

Sto parlando di "da Andrea", un piccolo ristorante sulla west side a gestione familiare che profuma di pane e pasta fatta in casa. All'ingresso c'è Tiziana, sorella dello chef, che con un sorriso dolce ti accompagna ai tavoli. Dalla cucina scorgiamo indaffarati Andrea e il cognato Giampietro che non smettono mai di stupire con le loro specialità, deliziosamente preparate.

L'atmosfera è calda, amichevole, rilassata. Per iniziare: tigelle con prosciutto crudo e parmigiano accompagnate da un buon bicchiere di vino rosso. Sono a casa. Il pane inzuppato nell'olio d'oliva profuma di mediterraneo. Sapori semplici, genuini che fanno di cene tra amici, risate in famiglia e cucine vissute. Il potere evocativo del gusto non ha eguali. Il cibo trasporta luoghi, persone e momenti particolari divenendo uno degli strumenti più efficaci per comunicare l'identità culturale. Il modo di cucinare, preparare le pietanze e prediligere alcune spezie al posto di altre, sono tutti elementi radicati nella cultura di un luogo. "Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei" diceva Anthelme Brillant-Savarin in "Filologia del gusto" del 1862. Sono passati oltre duecento anni dallo scritto e questa frase rivela ancora una verità assoluta. E se nel passato il cibo era diretta espressione dell'appartenenza sociale oggi, col passaggio alla società dell'abbondanza e alla conseguente omologazione delle abitudini alimentari, il modo di mangiare rivendica un senso di territorialità profondo. Viviamo nella società delle catene alimentari che tendono ad appiattire le differenze culturali nutrendo le masse con modelli universali di consumo. Tuttavia, se da un lato il livellamento globale sta continuando ad assorbire le abitu-

dini alimentari, dall'altro la valorizzazione delle cucine locali continua a crescere.

Il cibo diviene un veicolo per riassaporare la propria identità messa a rischio dall'imminente globalizzazione.

Il profumo delle nostre pietanze non è solo un piacere per palati lontani, ma è anche un modo per comunicare le nostre radici e farle conoscere agli altri. Le pratiche alimentari sono un punto d'incontro tra culture diverse, frutto della circolazione di uomini, merci e tecniche da una parte e l'altra del mondo. Il cibo è dunque una realtà squisitamente culturale, un linguaggio preciso che racconta di vita, di popoli, di incontri e scambi. Sin dalla notte dei tempi mangiare insieme è un modo per relazionare, cementare un'amicizia, aprire una comunicazione.

Cucinare, preparare e invitare qualcuno a desinare è un simbolo d'affetto e d'apertura verso il prossimo. Il convivio assume valenze simboliche che vanno ben oltre il semplice mangiare. Da cum vivere, è un modo di vivere insieme, di voler bene, volersi bene. A New York capita spesso di conoscere culture diverse attraverso le abitudini culinarie.

Un affascinante assaggiare di volta in volta pezzi di tradizioni lontane, sconosciute, esotiche. Portare da Andrea un amico orientale o sudamericano e fargli assaggiare i sapori di casa diventa un'esperienza intima, uno scambio curioso di sensazioni, forme e gusti. Si comincia a parlare di cibo e si finisce col raccontare la storia di un popolo. Nel corso di una cena il pane fatto in casa, il ragù alla bolognese o gli spaghetti alla chitarra s'impregnano di significato. Così come l'Hot Pot e i dumplings parlano di antiche tradizioni cinesi e il gusto agrodolce del Pa Thai richiama la delicatezza thailandese. Il cibo rivela parti della nostra personalità, della nostra storia, delle nostre radici. Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei...

Quando hai cominciato a lavorare come chef?

Ho cominciato a lavorare in cucina relativamente presto, all'età di diciassette anni. Più per necessità che per vocazione, partendo dallo scalino più basso. Poi a diciotto subito a Londra, dove credo sia scattata la vera scintilla. Sono stato colpito soprattutto dall'energia sprigionata da questi sottoscala o cantine, dove sempre vengono relegate le cucine. Dopo Londra ho capito il potenziale di questo lavoro per viaggiare e ne ho approfittato, navi da crociera, Australia, sud America, per arrivare poi a New York.

Cosa ti affascina di questo lavoro? E, in generale, di lavorare col cibo?

Ecco l'aspetto che più mi ha colpito in questo mestiere è quello che dicevo prima, l'energia che si respira nelle cucine, soprattutto nelle grandi città. Il mix di gente che

incontri, proveniente da paesi diversi con storie e culture diverse. Ma nel momento in cui si 'aprono le danze', si apre il ristorante, tutti siamo parte di un unico organismo, dove passione, aggressività e competenza si fondono.

Questa situazione 'piratesca' è ancora una delle sensazioni a cui sono più legato, anche se da diversi anni le mie priorità sono cambiate. Dovuto al fatto che quando fai lo chef di cucina la gratificazione viene direttamente dal cliente, non più filtrata. Ti senti responsabile diretto di quello che proponi ai clienti. Una ricerca più approfondita sui prodotti ed il miglior modo di presentarli diventano priorità. Ricevere consensi per quello che faccio da mangiare mi dà ancora un forte impulso, energia tutta positiva.

Quanto conta la creatività e l'istinto in cucina?

Ci sono contesti che ti permettono di usare tutta la creatività possibile altri invece dove le cose sono standardizzate, quindi ti rimane proprio poco spazio. Tutto dipen-



de da quali sono i tuoi obiettivi. La creatività in cucina se non è sostenuta da solide basi può trascinarti a situazioni complicate e forse anche spiacevoli. Per quanto riguarda l'istinto è una questione personale, alcuni lo seguono incondizionatamente altri meno. Comunque sia, ci sono situazioni in cucina che meritano sempre una doppia fredda analisi.

Perché hai deciso di aprire un ristorante italiano a New York City?

Perché ho trovato le condizioni giuste con Gianpietro e Tiziana. Sia io che Giampi venivamo da esperienze con grandi corporation qui a New York. Entrambi sentivamo la necessità di tornare ad avere un contatto più 'umano' con il nostro lavoro. C'è capitata questa occasione e l'abbiamo presa al volo. Primi mesi difficili, ma è stata la cosa migliore che abbia mai fatto.

Come sono le abitudini alimentari degli americani? Noti un cambiamento dall'inizio della tua attività ad oggi?

Non so se le abitudini alimentari degli americani siano cambiate, anche perché, come sai, New York merita un'attenzione tutta particolare. In ogni caso abbiamo notato un cambiamento nell'atteggiamento e nelle richieste della nostra clientela. Ora gli americani accettano molto più facilmente il fatto che scendiamo poco a compromessi. All'inizio ci tempestavano di richieste quantomeno aberranti, cerca di immaginare, risotto con il riso a parte.

Essere stati comprensivi ma allo stesso tempo risoluti, alla fine, ha ripagato.

Il cibo ha una valenza sociale molto forte soprattutto per noi italiani; pensi lo sia ancora?

Assolutamente. Mangiare insieme ha naturalmente un forte aspetto sociale. E il mangiare insieme qualcosa che gratifica e ci piace credo possa far aumentare la sintonia in molte situazioni.



Si parla molto di cucina fusion, pensi che quella italiana sia aperta a nuove fusioni o rimanga legata ancora ad una forte tradizione?

Proprio perché la cucina italiana ha radici profonde si può permettere di fondersi con altre cucine, mantenendo la propria identità.

Il cibo può portarci un po' a casa quando siamo lontani dal nostro paese natale?

Se qualcuno è particolarmente nostalgico, un pranzo che ricordi il paese natale può sicuramente aiutare ad alleviare la malinconia.

Cosa ti manca dell'Italia?

Più di tutto la gang di amici, anche se quando li vedo sembra che non ci siamo mai lasciati.

Il tuo piatto migliore?

Dimmi tu. Non so, ci sto lavorando...

Progetti futuri?

Progetti concreti non ce ne sono in cantiere, solo alcune idee. Ti accennavo al ristorante con una cucina che prende spunti da tutto il mondo, dividere lo spazio con una galleria d'arte in cui si possa anche suonare dal vivo...

Qual è la tua cucina preferita? Mi dicevi di avere un debole per quella giapponese...

Amo molto la cucina giapponese, sono attratto soprattutto dal sushi. Sono stato stregato dalla semplicità degli ingredienti, riso e pesce, nella maggior parte dei casi crudo, e al tempo stesso dalla difficoltà e precisione nell'esecuzione.

