

Società

Tendenze

New Italian Restaurant

In America è l'ora della cucina italiana. Sofisticata, regionale, colta. Portata in tavola e in tv da nuovi protagonisti glamour

di **Andrea Visconti** da New York

Un milione di dollari. È questo l'obiettivo per il 2006 di Cirrus-on-Wheels, un'associazione benefica che distribuisce ogni anno gratuitamente oltre 200 mila pasti a persone anziane e malate. A questo scopo il 12 giugno 1.200 invitati pagheranno 500 dollari a testa per una serata di gran gala chiamata Torna Italia, una cena al Rockefeller Center preparata dai più celebri chef di cucina italiana in America. C'è a esempio Mario Batali che a New York sovrintende la cucina di Del Posto, Roberto Donna che a Washington ha Galileo, Mary

Vento che a Filadelfia cucina italiano da Venti e Marco White che a Houston offre un menu italiano da Marco. Sono quattro dei 25 famosi chef invitati a preparare il banchetto, ma saranno affiancati da dieci grandi esperti di cucina regionale sbarcati appositamente da ritrovano. Come il sardo Roberto Penza che viene da Cagliari, il piemontese Davide Scabin da Rivoli, il siciliano Ciccio Salzano da Ragusa e il trentino Norbert Niederkerfer dall'Alta Badia. Cucina regionale italiana? Sì, perché negli ultimi anni c'è stata una piccola rivoluzio-

ne. A New York, che è sempre un passo più avanti del resto del paese, cominciano a farsi avanti locali regionali: il piemontese Barbetta, il toscano Ottavia del Cerco, il pugliese i Trulli. E ancora il laziale Lupa, il mentino Aho e il pugliese Ama. La rivoluzione del palato a favore dell'Italia è stata ancora più radicale con la "ristrutturazione" della cucina francese, tanto che a coprire ai ripari è stato il French Culinary Institute, celebre scuola di cucina gallica a New York. Su Broadway, all'angolo di Grand Street, da un quarto di secolo sta-

Per il pubblico newyorkese e cosmopolita oggi gli chef di culto non sono francesi o spagnoli, ma italiani



Giulia De Laurentis, conduttrice di "Everything Italian" su Food Network. A destra: il ristorante A voce. Nell'altra pagina, dall'alto: il distributore di alimentari, Donatella Argento; il pranzo agli agricoli di A voce; Mario Batali nel suo Del Posto

106



Società

Abbiamo fatto Bene

Una nuova rivista per parlare agli americani di lifestyle all'italiana. Dal vino allo shopping, dal turismo all'arte

Il primo numero di "Bene" è stato pubblicato da qualche settimana. «La nostra missione è di scrivere dell'Italia in modo nuovo e inaspettato», spiega la direttrice Joanna Goddard nel primo editoriale della rivista. «"Bene" non è solamente per gente che sta programmando un viaggio in Italia; è anche per coloro che vogliono apprezzare lo stile di vita italiano qui negli Stati Uniti». Vino e cucina, dunque, ma anche moda e shopping, arte e design, turismo e consigli pratici. «Abbiamo fatto molti studi di marketing e abbiamo capito che c'è una grande voglia di Italia negli Stati Uniti», racconta Geri Brin, editore della rivista. Che spiega però che "Bene" non andrà in edicola. «Si perderebbe fra la marea di altre riviste. Sarà distribuita invece in 200 mila copie attraverso 150 ristoranti italiani di alto livello in tutta America. Saremo anche nelle salette Vip delle linee aeree. E abbiamo appena avuto richiesta di essere presenti a un Festival del cinema italiano a Miami». Tutti americani gli investitori e lo staff, per creare così un prodotto interamente italiano, ma studiato per rispondere esattamente alle aspettative di un pubblico Usa.

Il classico si concede alla fusion: polpettone con salsa al chipotle, penne al bourbon

Casella, che ha aperto da poco il ristorante Marmemba, riflette il nuovo volto della cucina italiana. Il suo è un menù toscano (maremmano, precisa), ma a volte si sbizzarrisce incorporando elementi del Sud-ovest americano. Prepara ad esempio il polpettone con il chipotle, tipica salsa piccante, o le penne al bourbon, e ha creato un ketchup fatto con pomodoro fresco e una punta di miele italiano. «Desidero che i miei clienti abbiano un rapporto rilassato col cibo. Non voglio che lo prendano troppo seriamente perché cucinare deve essere un divertimento», spiega Casella, che nel suo ristorante ha creato un clima informale e giovanile, adatto all'ambiente del Greenwich Village, con luci basse, musica hip e piatti Fiesta colorati. A New York di questi tempi i locali più "in" sono italiani, anche se gli chef non vengono necessariamente dall'Italia. Alla Fiamma Osteria di SoHo in cucina c'è il celebrity chef Michael White. English is Italian è l'ultimo successo dello chef Todd En-

glish, L'Impero è nelle mani di Scott Conant. E da Babbo bisogna prenotare con settimane d'anticipo per gustare la cucina di Mario Batali, italiano di nome, ma nato e cresciuto a Seattle. Batali è diventato una stella della ristorazione. È autore di libri di cucina, appare regolarmente in televisione sul Food Network, è stato nominato "chef dell'anno" dalla rivista "GQ", ha ricevuto premi su premi compreso l'ambito James Beard Award. La sua fortuna è stato il gemellaggio con Joe Bastianich, col quale ha aperto locali di grande successo fra cui Babbo, Lupa, Esea e di recente Del Posto. Bastianich è figlio d'arte. La madre Lidia da 25 anni gestisce con grande successo il ristorante Felidia, è autrice di tre libri di cuc-



Il tiramisù nel bicchiere proposto da A voce. Sopra, da sinistra: una scena del ristorante di specialità trentine Alta; lo chef italo-americano Rocco Di Spirito

diano i più promettenti chef che vogliono imparare l'arte della cucina francese. Ma a partire da gennaio, il French Culinary Institute cambierà nome (diventerà The International Cooking Center), raddoppierà lo spazio (dagli attuali 1.800 metri quadri di cucine a 3.500) e soprattutto lancerà The Italian Culinary Experience: la prima scuola professionale di New York specializzata in cucina italiana. Il programma è ambizioso, intenso e costoso. I futuri cuochi (non più di 20 per ogni sessione) investiranno 37 mila dollari, circa 60 milioni di vecchie lire, per 29 settimane di Italian Culinary Experience. Una cifra degna di studi a Harvard o Yale, che aprirà le porte a una brillante carriera. Che per i divi dei fornelli sta diventando alquanto redditizia.

Il corso si articola in tre fasi. Il primo periodo si svolge a New York e serve a imparare tecniche e ricette oltre alle basi della lingua italiana. La fase successiva ha luogo in Italia in collaborazione con Alma, la scuola di cucina di Gualtiero Marchesi a Colorno, vicino Parma. Durante il terzo periodo, i futuri chef saranno in giro per l'Italia a fare apprendistato presso ristoranti di cucina regionale. Gli studenti, per prepararsi al praticantato, studieranno a Colorno con 16 chef che rappresentano altrettante regioni culinarie italiane. «Il programma di studio è pensato intorno alle regioni», spiega il direttore dell'Italian Culinary Experience, Cesare Casella, chef toscano che a New York si è fatto un nome lavorando ai fornelli di Coco Pazzo e Il Toscanaccio: «Al French Culinary Institute mi hanno dato carta bianca per disegnare il curriculum che volevo».