

30 LUGLIO
2006

PRIMO PIANO/CULINARIA

La sfida di Cesare Casella

di Stefano Vaccara

Quando il French Culinary Institute qualche mese fa annunciò che il prossimo autunno avrebbe lanciato un nuovo programma di studi sulla cucina italiana, rileggemmo quel press release più di una volta. Una istituzione francese che ammette l'ascesa dell'Italia nell'arte culinaria? Possibile?

Ma la prestigiosa istituzione accademica è newyorchese, quindi non certo controllata da Parigi. E soprattutto Dorothy Cann Hamilton, che più di vent'anni fa fondò l'FCI e che da CEO continua a guidarlo, ha deciso che il prestigio della scuola si mantiene meglio espandendo il curriculum di studi. Specializzare futuri chef anche sulla cucina italiana che da anni è sempre più in ascesa in America, diventava quindi una decisione ovvia.

Non tanto semplice invece poteva apparire la decisione su chi affidare la responsabilità della pianificazione dei corsi. Quale chef sarebbe stato adatto? Chi sarebbe stato il "First Dean"?

La scelta dell'FCI è caduta su Cesare Casella, chef e proprietario di noti ristoranti a New York. Recentemente siamo stati suoi ospiti al "Maremma", nel West Village, per sentire direttamente le idee di questo vibrante chef lucchese, arrivato a New York nel '92 e che, dopo i successi dei suoi ristoranti, ora accetta di fare l'ideatore-organizzatore dei corsi di cucina italiana per l'FCI.

Casella ci ha accolto in una tavola imbandita di assaggi tipici della cucina toscana e regionale italiana e lì, gustando le delizie da lui create e ascoltandolo parlare con passione dell'inedita iniziativa, abbiamo compreso meglio la scelta dell'FCI.

"Quando Dorothy mi chiese se avrei accettato l'incarico di dean della scuola, gli dissi subito di sì, senza rifletterci. Jacques Pepin e Andre Soltner erano lì mentre accettavo. Ma subito dopo, mi resi conto che il loro programma francese esisteva da 22 anni, mentre quello italiano era tutto da strutturare. Non c'era qualcosa del genere in giro, niente su cui potessimo fare riferimento, un programma intensivo che si sarebbe svolto per buona parte in Italia. Mi sono dovuto mettere al lavoro, è stata una grande fatica, mesi di ricerca ma ne è valsa la pena. Soprattutto bisogna tener conto delle regioni italiane, questo fa la grande differenza con il programma francese. In Italia abbiamo 20 regioni, 500 città e ognuna cucina un piatto in maniera diversa. Basta partire con le zuppe per farsi un'idea. Il pesce che mangi in Sicilia è diverso da quello in Adriatico o in Toscana, perché le erbe usate per cucinarlo sono diverse. Il rosmarino che si trova in Sardegna non è quello usato in Piemonte. Lo stesso vale per l'aglio, non che sia migliore da una parte o dall'altra, ma sicuramente è diverso. In dieci chilometri in Italia tutto può cambiare a causa degli ingredienti. La cucina italiana è semplicissima, ma è la qualità degli ingredienti che la esalta. Per questo bisogna rispettare le stagioni e quello che offrono al momento. Bisogna insegnare queste cose agli studenti, anche se poi lavoreranno qui negli Stati Uniti. Perché solo così capiranno che certi ingredienti è meglio farli arrivare dal Cile o dalla Costa Rica, in aereo, saranno sicuramente più freschi, che aspettare un camion dalla California..."

Per Casella occorre riconoscere le diversità negli ingredienti, ma anche nella storia e nella cultura.

"Ogni regione ne ha una propria che ha fortemente influenzato la sua cucina. Agli stu-

Lo Chef toscano ha accettato l'incarico del prestigioso French Culinary Institute per disegnare un nuovo corso di studi tutto dedicato alla cucina italiana: "Soprattutto bisogna tener conto delle venti regioni, questa è la prima grande differenza con il programma francese... La nostra cucina è semplicissima, ma è la qualità degli ingredienti che la esalta... Studieremo anche cultura e lingua perchè non puoi cucinare italiano se non riesci a pensare italiano..."

Accanto lo Chef Cesare Casella; sotto una lezione al French Culinary Institute



denti insegneremo questo. Certo, forse è troppo, ma ognuno di loro assorbirà quanto vorrà, bisogna fare in modo di dare tutti gli elementi per capire al meglio la cucina italiana".

Casella, che non insegnerà direttamente, affiderà i corsi a diversi chef-insegnanti da lui scelti sia a New York che in Italia (presso la scuola ALMA di Gualtiero Marchesi a Parma). Ma sarà sempre lui l'assoluto responsabile del curriculum di studi sviluppato per l'FCI in tre corsi:

Fundamental of Italian Cooking (che inizierà ad ottobre). Dura 9 settimane, gli studenti impareranno tutte le tecniche per creare ogni tipo di piatto, dagli antipasti, ai brodi, le salse, le paste, il pesce... fino ai dolci.

Italian Culinary Experience (che inizierà nel gennaio 2007) dura invece 29 settimane, è il corso più impegnativo, con una totale immersione nella cucina ma anche nella cultura e nella lingua italiana. Per nove settimane gli studenti vivranno a Parma presso la scuola ALMA, e successivamente trascorreranno sempre in Italia altre settimane



di tirocinio presso famosi ristoranti con top chef. Le ultime settimane saranno di nuovo a New York dove avverranno gli esami finali.

Essential of Italian Cooking 1, 2 + 3 (anche questo inizierà nel gennaio 2007) è un corso disegnato per studenti molto impegnati che hanno bisogno di maggiore flessibilità. Molto intensivo, coprirà le maggiori tecniche e ricette classiche della cucina italiana.

Sono 142 le ricette che Casella ha scelto

per il programma di studio. "E non solo perché bisogna imparare a fare una caponata, ma perché mentre la si fa si deve imparare meglio a tagliare i vegetali, a saltarli..."

"Tu non puoi cucinare italiano se non riesci a pensare italiano. Ecco, per questo l'immersione nella cultura italiana diventa importantissima. Per esempio, capire che molti ristoranti italiani, a differenza che in Francia, hanno più donne come chef. E se invece c'è un uomo, allora probabilmente è stata comunque una donna a iniziare quel ristorante."

Casella ricorda come deve alla sua famiglia la sua passione per il cibo. "Io sono nato in un ristorante. La nostra casa era sopra 'Vipore', il nostro ristorante. A casa nostra non avevamo nemmeno la cucina, era giù. All'inizio mio padre non voleva che imparassi il business, mi voleva dottore, avvocato, ingegnere. Ma io amavo il cibo, cucinare, la mia passione era solo quello. Mia madre e mio padre, entrambi chef, lui che si occupava delle paste e del grill, tutto il resto nelle mani di mia madre. A Lucca allevavamo anche gli ani-

mali, i nostri polli, i nostri maiali..."

E ancora Casella alleva animali, come le vacche della razza Chianina che ha fatto arrivare in una fattoria upstate New York, oltre ad avere una società che importa una varietà infinita di fagioli e spezie.

"Ho accettato questo incarico dell'FCI perché ho capito che non si tratta solo di business. Hanno capito che il cibo italiano è ormai diventato il più importante tra quelli etnici. Dorothy ha avuto l'idea dopo che ha visitato la scuola ALMA di Parma. Era stata invitata ad una conferenza, è andata perché aveva capito che sul cibo l'Italia rappresenta il futuro. Parma era stata scelta come sede dell'Unione Europea, al suo ritorno mi ha cercato e mi ha detto di andarci, che se avessi trovato un posto migliore di quello, bastava dirglielo e avremmo cambiato la sede dei nostri corsi. Ma ovviamente era lì che operava già la migliore professionalità. Sono stato lì, ho studiato cosa insegnavano e come lo insegnavano e poi ho cominciato a disegnare i miei corsi rendendoli adatti alle nostre esigenze. I nostri sono diversi perché pensiamo al mercato americano. Quando

lavoro in un ristorante a New York, poi puoi lavorare ovunque nel mondo. Qui c'è il massimo della competitività, e anche lo stress è enorme. Noi dobbiamo insegnare a studenti che poi andranno a lavorare in ristoranti a New York. Certo, dopo 29 settimane non si diventa ancora degli chef italiani, ma si avranno tutte le basi per diventarlo, gli studenti sapranno tutto sull'importanza degli ingredienti e della loro qualità."

Gli studenti tipici del corso? "Sono diversi, da chi ha già qualche esperienza nel settore, ma anche chi viene da un'altra carriera e vuole cambiarla. Così dobbiamo disegnare i corsi in modo che non sia troppo noioso per chi sa già molto e nemmeno troppo difficile per chi non sa usare ancora bene un coltello in cucina..."

"Innanzitutto la lingua. Si inizia subito con l'imparare l'italiano. Lezioni di lingua a New York che continueranno anche in Italia. Lì vivranno la vita di un piccolo paese italiano, saranno immersi nella vita della comunità..."

Casella sente il peso ma anche l'orgoglio della responsabilità: "Ho avuto carta bianca nel disegnare il programma. Se fallisce è tutta colpa mia. Ma se sarà insegnato ancora tra 50 anni... E' come costruire un ponte, perché qui non lo si fa per i soldi, lo si fa per l'amore che si ha per l'Italia, la sua cultura, il suo cibo. Dorothy ha avuto fiducia in me e io farò del mio meglio per ripagarla. Sarà difficile, molto, soprattutto riuscire a metterle insieme e farle capire tante culture del cibo. Io stesso una volta mi definivo solo un toscano. Ora non lo sono più, ora sono completamente italiano. All'inizio pensavo che avrei cucinato toscano per tutta la vita, ma ora conosco tutte le ricette italiane e semmai provo ad adattarle anche al cibo toscano. Penso che questo processo mi abbia cambiato. Mi sento più italiano, sembra ovvio ma per un chef è importantissimo. Anche così si cucina meglio, ci si sente più liberi nell'usare gli ingredienti delle diverse regioni".

Per informazioni: www.frenchculinary.com