

Joe Bastianich : "Narro la mia storia, l'Italia vista da un italoamericano"



Piacere quotidiano

La sua vita, dalle origini fino a MasterChef, raccontata nel libro "Giuseppino". Proprio come lo chiama ancora oggi nonna Erminia

di Puntarella Rossa | 15 dicembre 2014

 [COMMENTI](#)

Un libro che stupisce, *Giuseppino*. Ti aspetteresti di trovarci subito consigli utili per la cucina, ricette, qualche curiosità su MasterChef e invece leggi una **storia personale**, addirittura uno spaccato della vita di una famiglia istriana che dopo la seconda guerra mondiale riesce a raggiungere gli Stati Uniti per provare a farsi una nuova vita. **Scritto a quattro mani con Sara Porro** (edizioni Utet), è una **curiosa autobiografia**, che racconta le origini e la vita del crudele giudice di MasterChef Usa e Italia, ristoratore di successo e incubo notturno di migliaia di aspiranti chef. Con il suo marcato accento e con il modo di fare apparentemente freddo è diventato uno dei più importanti personaggi dell'ormai affollatissimo mondo mediatico che gravita intorno al cibo.

Insomma, **un Joe Bastianich del tutto inedito**, che parla a lungo della **madre Lidia** (la vera celebrità negli USA, osannata per i suoi libri e i suoi programmi televisivi) e soprattutto della **nonna Erminia**, la donna della sua vita, cui il libro è dedicato. Con tanto di fotografia.



York – ci dice la coautrice Sara Porro – solo per incontrarla. Era troppo importante. Joe e la sua famiglia hanno una storia incredibile, molto emozionante, con un po' tutti i toni possibili della storia di famiglia: **c'è la tragedia dell'esodo**

istriano e c'è un racconto di straordinario successo imprenditoriale. Per certi versi è una storia tipica di emigrazione e per altri sembra una favola».

Alla base, comunque, c'è il racconto del suo **rapporto con l'Italia.** Una storia d'amore non immediata e non facile, che si è sviluppata nel corso degli anni grazie anche a un viaggio on the road per il Bel Paese, dopo aver deciso di interrompere la carriera da bond trader di una grande banca di investimenti a New York.

«Scrivere la storia di qualcun altro – continua Sara Porro – è complicato. Bisogna imparare a non mettere in risalto il proprio ego (la parte più difficile per me). Per tutti i mesi in cui Joe è stato a Milano girando MasterChef, quasi ogni giorno alla fine delle riprese ci incontravamo, aprivamo una bottiglia di vino, accendevo il registratore e lui mi raccontava la sua storia. Spesso è stato quasi simile a una sessione di psicanalisi, perché Joe è una persona capace di descriversi con profondità e ha grande autoconsapevolezza».

E allora, parliamogli direttamente.

Joe Bastianich, che cosa racconta nel suo secondo libro, dopo Restaurant man?

Volevo narrare la mia storia, l'Italia vista da un italoamericano. Una storia vera, reale. In fondo, tutti siamo il risultato di quello che condividiamo.

E in questa storia ci sono praticamente soltanto donne...

Io sono sempre stato circondato da donne. Mi sono trovato bene con loro, a partire da mia nonna, che oggi ha novantaquattro anni. Mi ha cresciuto mentre mia madre lavorava e oggi sono qui per merito suo. E con una donna ho voluto condividere anche l'esperienza di questo libro: ho chiesto di aiutarmi a Sara Porro, che stimo molto umanamente ma anche per le sue ottime capacità di scrittura.

E poi si leggono di lei molte cose non troppo note. Ad esempio, non si separa mai dalla sua chitarra...

Mai. Me la porto sempre dietro. Quando viaggio, è sempre in albergo con me. È una sorta di terapia e spesso suono pezzi che ho scritto io, stile country blues americano.

La sua esperienza come giudice è reale? Lei è davvero cattivissimo come appare in tv o la “disegnano” così?

Nel programma gestisco semplicemente i concorrenti come gestisco il personale nella vita reale. Sono un imprenditore, anche se non sono così snob come appaio a volte. Comunque, Gordon Ramsay mi ha suggerito di non riguardare mai una puntata intera del programma dopo averla registrata, per evitare di criticarmi eccessivamente. Ho sempre seguito il suo consiglio.

Infatti, lei in giuria è l'unico ristoratore “puro”. Gli altri due sono anche cuochi, sia nelle versione Usa sia in quella italiana. Avete punti di vista diversi?

Senza dubbio. La mia prospettiva è differente, perché inevitabilmente valuto non solo quello che c'è nel piatto, ma anche la persona e la situazione. Il mio è uno sguardo più allargato, che non ignora il contesto.

Va beh, ma lei sa cucinare?

Certo. Sono anche bravo, ma ho troppi cuochi intorno per cucinare. Comunque, se sei ospite a casa mia, sono in grado di prepararti tranquillamente degli spaghetti che “spaccano”.

E allora, mi suggerisca qualche cosa. Questa sera ho ospiti a casa e non so cosa preparare. Però vorrei dire che ho cucinato con l'approvazione ufficiale di Joe Bastianich.

Che cosa hai in casa?

Mah. Ben poco. Giusto il necessario per sopravvivere.

Allora prepara una omelette al formaggio francese. Poi compra una bottiglia di champagne. E un vasetto di caviale.

Ehm... Champagne e caviale? Un tantino economicamente impegnativa, questa cenetta. Non trova?

Almeno per stasera, prova a esagerare. E cerca di *ziccare* la cottura dell'omelette.

di [Danilo Poggio](#)

www.puntarellarossa.it