

VIVERE PER CUCINARLA

Storia veloce e sovralimentata di Joe Bastianich, giudice bastardo di MasterChef, sex symbol che sa la lingua della tv

di *Cristina Giudici*

Le femmine adorano Joe Bastianich, l'icona pop di MasterChef. Lui, che solo tre anni fa era un benestante imprenditore americano con qualche stravaganza, che si poteva permettere di strimpellare la chitarra a Milano, Parco Sempione, per vezzo e per passione, ora assapora una celebrità che è andata ben oltre i 15 minuti wharoliani, senza rimpianti. Così nella spassosa autobiografia pubblicata per i tipi di **Utet**, alla fine del 2014, "Giuseppino" (sottotitolo "da New York all'Italia: storia del mio ritorno a casa") ha confessato alla coautrice, la brillante blogger e giornalista food-writer Sara Porro: "Non mi lamento dei lati negativi della popolarità perché dopo accurate ricerche, ho stabilito che non esistono". E per dimostrarlo ha addirittura accettato con entusiasmo di fare un selfie con radiografia delle sue due costole rotte con un'infermiera, dopo una brutta caduta dalla bicicletta a Cividale del Friuli.

Anche i maschi (eterosessuali e non) vanno matti per Joe Bastianich, all'anagrafe Giuseppino, figlio di immigrati italiani di serie B, profughi istriani fuggiti da Pola per sottrarsi a una vita di miseria e lutto nella ex Jugoslavia del maresciallo Tito. Con mezzo milione di follower, il giudice italo-americano di MasterChef, celebre per le sue gaffe in un italiano pieno

"Non mi lamento dei lati negativi della popolarità perché dopo accurate ricerche, ho stabilito che non esistono"

zeppo di errori ed estrosi neologismi, ha tutte le doti per piacere: è bastardo (lui preferisce definirsi bad boy), ma solo quanto basta, capace di usare bastone e carota (cruda), insultando e/o incoraggiando anche chi non merita né l'uno né l'altro trattamento. Considerato che lui che non è chef, bensì un "restaurant man", un imprenditore della ristorazione che non padroneggia l'arte dell'alta cucina. Ma forse non ne sanno nulla neanche gli autori di MasterChef, talent show gastronomico considerato dai puristi come il **Carlin Pinini** di Slow Food pura "pornografia alimentare", ma è meglio non addentrarsi in questi territori pericolosi peggio della Terra di mezzo, a meno di essere mujahi-

din pronti a guerre sante combattute in punta di cruenta ideologia culinaria. Joe - come lo chiamano familiarmente tutti sui social network, anche se non lo conoscono, per via dell'odiosa democrazia digitale - ha un fisico scolpito da anni di sport estremo, un passato da bohemien newyorchese cresciuto nel Queens, quando non c'erano artisti d'avanguardia né hipster, ma solo immigrati e profughi che aspiravano, come lui, a diventare Wasp. Joe Bastianich ("Ma come fai a dire di essere italiano se hai un cognome che finisce con la h?"), gli hanno chiesto per tutta la sua vita, giunta al 45esimo anno, ha uno sguardo malizioso e la disinvoltura di chi è consapevole di bucare lo schermo, grazie alla sua esperienza nel format americano di

Da "ti piace farti del male, sei un kamakazi" a "Vuoi che io muoro?", il lessico familiare e di successo dell'oriundo istriano

MasterChef e all'italiano storpiato, condito da un sorriso sornione. Concluso il casting, nella prima gara della quarta stagione, ha esordito così. A un concorrente, l'esistenzialista Stefano - che durante le prime prove non faceva che sudare e manifestare la sua lirica sofferenza davanti ai fornelli e non era riuscito a cuocere la pasta, (vabbè) - ha detto: "Ti piace farti del male, sei un kamakazi". Alla fine della puntata, i fan su Facebook hanno sentenziato all'unanimità: "Joe for president" e qualcuno si è spinto pure oltre: "Sembra un'imitazione di Crozza che unisce Bastianich con Razzi, cioè il top". Lasciata, ci auguriamo, alle spalle la sua aggressività che consisteva nel dire e ribadire "this dish is a shit" e umiliare i concorrenti tirando i piatti contro la parete, ora sembra meno cattivo. Merito degli autori che hanno corretto il tiro e forse anche di mamma Lidia che ogni mattina, dopo le sue sfuriate televisive, gli scriveva email infuocate: "Tu sei scorretto, cattivo, non fare così", come ha raccontato in un'intervista con Selvaggia Lucarelli dopo la disastrosa finale della terza stagione, conclusa con una diretta televisiva che ha rischiato di spegnere ogni ardore dei seguaci di MasterChef.

Il suo lessico familiare, ereditato dalla terra istriana, è diventato il suo asso nella manica. La cifra del suo personaggio, amato perché pare autentico e schietto, pur nella manifestata maniacale attenzio-

ne al marketing di se stesso. E infatti ogni giorno rende grazie a Maurizio Crozza, che nella sua gag BastardChef lo imita mentre, schifato da un piatto, esclama: "Vuoi che io muoro?" (ma ha già capito che andrà in Paradiso con 72 vergini, senza dover passare dal jihad). "Avevamo progettato di fare un duetto, cantando insieme la canzone intitolata 'Vuoi che muoro' nel ruolo dei fratelli Bastianich", ci scherza su lui, che nel libro autobiografico confida di sentirsi vagamente perseguitato dal tormentone "vuoi-che-muoro", soprattutto "quando lo vedo scritto sui muri". E come se non bastasse ha una simpatica autoironia, che i suoi compagni di viaggio, gli chef-giudici Carlo Cracco e Bruno Barbieri non mostrano con la stessa destrezza forse perché troppo impegnati a essere sadici. Infatti per farsi risate basta andare sulla pagina facebook creata per riportare le sue frasi memorabili, ormai considerate dal popolo di Joe più autorevoli degli aforismi di Flaiano. Come per esempio questa, la più recente: "Non sono qui per rischiare l'istomago o la vita per saggiare i creazioni tui di merda", "I diti boliti non vengono mangiati". Nell'autobiografia ci gioca, sul suo vocabolario tradotto con sinonimi e/o contrari: "Cidità": acidità tale da togliere la facoltà di pronunciare la prima lettera della parola. "Scaloppini": consorti delle scaloppine.

Come papà un loser? Uomo di successo, trenta ristoranti seminati in tutto il globo, e una tenuta vinicola a Cividale del Friuli, sua figlia Olivia recentemente ha declinato con disprezzo l'invito ad accompagnarlo a un concerto. "Non se ne parla, perché sei un loser, uno sfigato", gli ha detto (ma senza che nessuno abbia capito perché). Joe ha cercato di vincerla di essere the coolest dad in the world. "Sono una celebrità televisiva! Suono in una band!", ha replicato con la forza serena di chi crede di avere avuto tutto dalla vita. Lei, per essere più esplicita, ha disegnato la consonante L di loser sulla sua fronte. Degli altri due figli, Ethan e Miles (nomi scelti in omaggio a due miti del cinema e del jazz, o almeno ce lo auguriamo) non si sa molto, tranne che uno è sportivo come lui, mentre l'altro è recalcitrante allo sport come lo era lui da adolescente quando per la famiglia emigrata dall'Istria "sport" equivaleva a "ciondolare per le strade" e suo padre Felice, che d'estate portava i sandali e suonava l'armonica in mutande.

Infanzia difficile. Joe è cresciuto nel Queens, dove la famiglia cercò di ricostruire l'ambiente bucolico della patria perdu-

ta. Due anni nel campo profughi di Risiera di San Sabba, prima di riuscire a partire per gli Stati Uniti e poi il sogno di una piccola fattoria al posto del giardino: attirò l'attenzione dei pompieri increduli dopo il rogo acceso per bruciare i rami potati di un albero. Dev'essere stato allora che gli è scattata la fame del riscatto sociale. Erano i tempi degli spaghetti meat balls, del Chianti nel fiasco di paglia, del verdicchio nelle bottiglie a forma di pesce. Lui si vergognava della sua famiglia. A scuola si vergognava di essere italiano, anche se nonni e genitori erano arrivati in America in aereo e non a bordo del Mayflower. Si vergognava del broken english di nonna Erminia. E soprattutto si vergognava del suo lunch box, la schiscietta, portata a scuola, che non conteneva un sandwich con burro di arachidi e gelatina, ma un panino con la trippa. Avvolto in una stagnola, che doveva riportare a casa per essere riutilizzata il giorno successivo. Mentre lui desiderava una cosa sola: hot dog, patatine fritte e forno a microonde per pranzi e cene surgelate. Erano i tempi in cui Giuseppino, visto che non poteva permettersi di essere Wasp, sognava di essere quanto meno ebreo: erano più ricchi. Poi all'inizio degli anni 80 si trasferì a Manhattan, dove i suoi genitori aprirono il ristorante Felidia, un vero ristorante italiano nella 58esima, e cominciò a intravedere il suo riscatto. Lasciandosi alle spalle la frittata di lardo. Al ritorno dal college, si fermava al ristorante per vedere i genitori e respirare l'atmosfera della strenua lotta familiare per arrivare alla meta, dimenticare l'odore della fame e la nostalgia della patria sospesa. Ovviamente Joe non è uno che ha studiato Filosofia all'università, si capisce dalla sue massime televisive, mentre cerca di tirar fuori da improbabili cuochi amatoriali il meglio e/o il peggio di loro stessi per aiutare l'audience: "Cenere siamo, cenere ritorneremo" (dopo aver buttato gli ingredienti di un piatto nella spazzatura). "Non sta a esplodere, prima di vincere". "Io penso che hai avuto culo, ma ci sta qualche volta".

Adolescenza tormentata (come no?). Il povero Joe ha avuto un'adolescenza così tremenda che non basterebbe la penna di Dickens per narrarla in modo appropriato. Infatti il tapino, durante un tour gastronomico in Italia con i genitori, fu così disgraziato da dover subire la tortura di attraversare la penisola per assaggiare le portate più sublimi nei ristoranti migliori del mondo (gourmet francesizzanti, rassegnatevi). Dal risotto allo zafferano con foglia dorata di Marchesi a tutta la filiera della nouvelle cuisine. Fu costretto alla goccia cinese dell'uovo in raviolo al San Domenico di Imola molti anni prima di sapere che, diventato giudice di MasterChef, l'uovo in raviolo sarebbe stato perfetto per mettere in ginocchio gli aspiranti chef e provocare scene isteriche a gogò. Un viaggio così terrificante nell'Italia degli anni 90 in cui il Nostro giovane sovrappeso fu costretto a mangiare antipasto e primo in

un ristorante milanese, secondo e dessert in un altro. A trattenersi a lungo nelle Langhe con la famiglia Ceretto per conoscere quelle colline su cui cresceva il nettare di Bacco, che noi chiamiamo semplicemente Barolo, e a frequentare le cantine di qualche nobile toscano, per scoprire quel tal vino di Montalcino. Fu allora che lui si illuse, forse, che tutte le cucine italiane fossero regni dorati, governati da nonne che stiravano la pasta fatta a mano. Si sarà sentito tradito nelle cucine di MasterChef, dove ha scoperto la cruda verità sulle doti culinarie dell'italiano medio? Quel tour tremendo, fatto con tutta la famiglia in Italia, costrinse l'aspirante ordinario americano tutto hamburger e cibi surgelati a constatare che l'Italia non è povera e impaurita come la patria dei suoi avi. Joe però preferiva le estati a Pola, con lo zio Guerino, postino di giorno, musicista di strada di sera, con la litania nostalgica della fisarmonica. O pescare di notte anguille che venivano poi fritte all'alba. Un'esperienza di strabiliante libertà, che deve essergli servita, anni dopo, quando, alla ricerca di se stesso, poco più che ventenne, lasciò l'impiego di bond trader a Wall Street per tornare in Italia e fare, stavolta, il suo viaggio di apprendistato enogastronomico. A bordo di una Fiat Croma in cui dormiva strafatto di hashish. Con il suo sogno di avere un ristorante tutto suo, con cui fare soldi da solo e non per grazia ricevuta da "qualche cazzone di Wall Street".

Ambizione. Ambizioso e spregiudicato, Joe dopo il college ha lavorato in Merrill Lynch. In vacanza purtroppo non poteva più andare a Pola, si doveva consolare con Martha's Vineyard. Indossava scarpe Church's, bretelle di seta, cravatte Hermès. Ma lui voleva il suo ristorante, senza diventare chef. "Diventare cuoco? Manco per idea", (ce ne siamo accorti, Joe). E così è ritornato sui luoghi dell'infanzia, in cerca della sua anima: ospite di Ceretto, una lectio magistralis di Angelo Gaja, assaggi di Chardonnay passati in barrique, colazioni al Bar Umberto di Alba. E poi qualche piccola sofferenza da Peck a Milano, dove dovette pulire per giorni intere casse di carciofi. E ancora di nuovo a Montalcino per imparare l'arte del bere. E viaggiare, mangiare, farsi molte canne e far l'amore con quella ragazza che tu sai, come cantava Vecchioni. Una vita da hippie con l'American Express di mamma Lidia nel portafoglio, però. Colonna sonora: Grateful Dead, Neil Young, Joe Jackson. Poi al ritorno negli Usa, il resto è storia: fonda Becco, Babbo e altri 28 ristoranti nel giro di vent'anni. Con mamma Lidia e il suo socio Mario Batali. E diventa anche socio di Eataly in questo modo sbrigativo, a sentir lui: quando Oscar Farinetti, in procinto di aprire Eataly a NYC, lo chiamò per chiedergli cosa pensasse del socio che aveva scelto, lui reagì in modo molto sobrio, "quel tizio è un loser - gli disse - potrebbe essere l'errore più grande della tua vita professionale, ma fa' come credi". Così volò a Torino per si-

glare l'accordo. Oggi definisce Farinetti il suo boss.

Filiformi non si nasce, si diventa. Quando nasce, Joe è già paffutello. Pesa otto o nove ponde, come diceva sua nonna. E, diventato restaurant man ha avuto un ottimo rapporto con il suo corpo, passando dall'essere sovrappeso a obeso. Da piccolo cresceva con la forza del bene di fettucce, burro, parmigiano e una generosa dose giornaliera di carboidrati. Da adulto, diventato restaurant man, laddove le cose accadevano, a due passi da Washington

Diventato restaurant man a due passi da Washington Square, si scolava Magnum di Bordeaux per innaffiare la côte de boeuf

Square, si scolava Magnum di Bordeaux per innaffiare la cote de boeuf, tanto per dire. Quattordici ore di lavoro, pubbliche relazioni, supervisione manageriale e molto di tutto il meglio che ci fosse da ingurgitare. Quando ha smesso di avere una vita "bellissima, ma pericolosissima", dopo la nascita di sua figlia Olivia, per diventare un iron man (primo record personale nel 2011: 12:31:8, concluso grazie all'incontro con una musa svedese, che gli ha permesso di completare i 42 chilometri di maratona), ha perso 20 chili. Ma il cibo che si cucina ogni giorno per stare in forma, grida vendetta: pasta al forno, broccoli, e pollo, cucinato tutto nella stessa padella. Con un'aggiunta di pomodoro, formaggio gratugiato, sale e pepe, e poi tutto in forno a gratinare. (Per parafrasare le sue nervose e spietate performance da giudice: "This dish is a shit")

Qualche sacrosanta verità (scomoda) su MasterChef. Joe si fa la domanda che noi fan ci poniamo frequentemente. Com'è possibile che persone che non saprebbero cucinare un uovo al tegamino nemmeno se fossero a rischio di denutrizione letale, arrivino alla fase finale del casting? (per di più con palesi sintomi di disturbo di personalità borderline). Risposta onesta di Joe: "MasterChef è un programma televisivo. Il nostro compito è narrare la scena del cibo in questo paese. Se scegliessimo semplicemente candidati più bravi, ci troveremmo a girare con una ventina di

Nelle memorie ora pubblicate chiede: "Perché a colazione in Italia o si mangia una brioche col cappuccino o si sta a digiuno?"

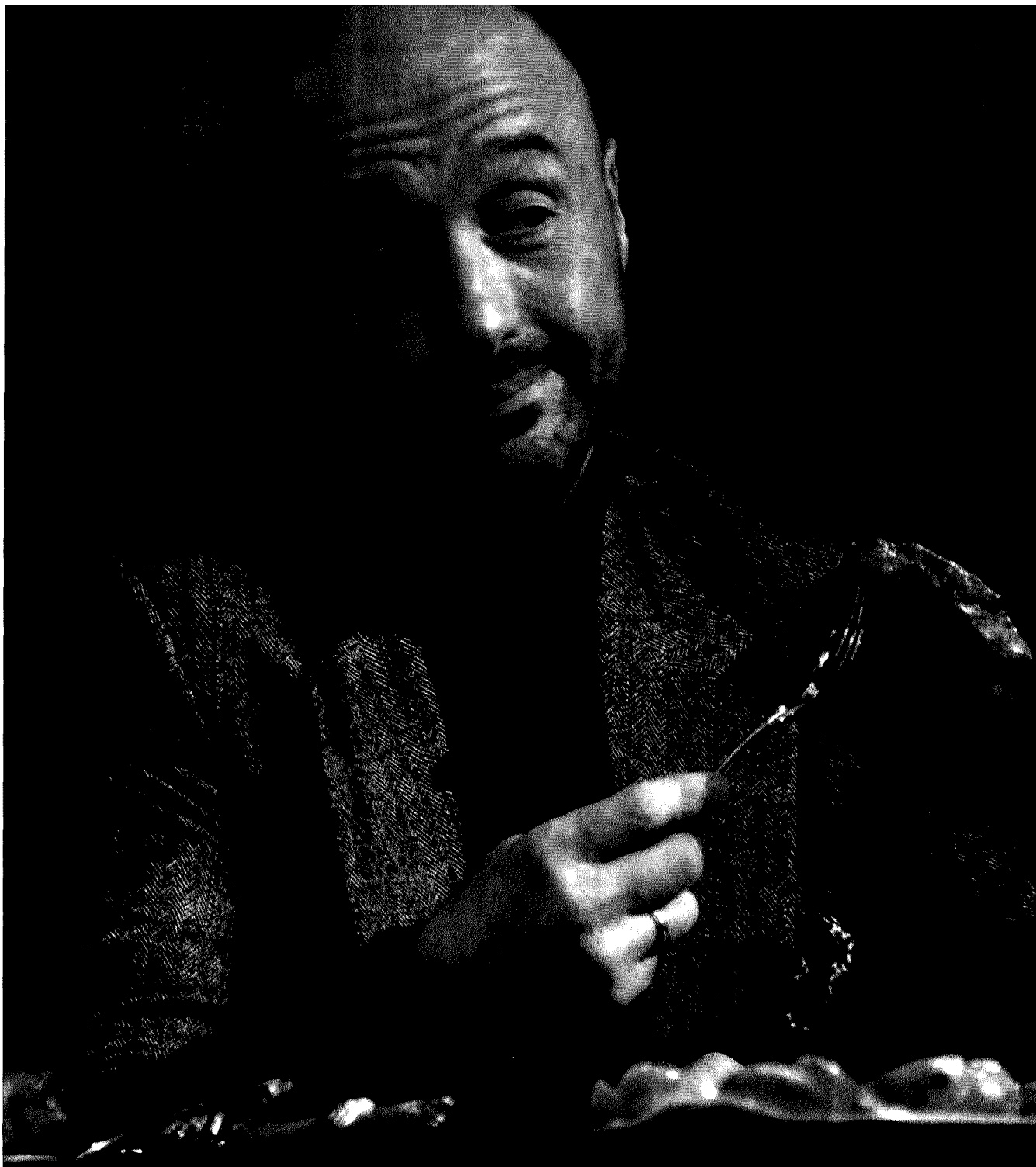
avvocati e dentisti milanesi. Questo programma invece è il racconto di un paese che cucina". Un racconto degno di Tarantino, ma non importa, ci piace lo stesso. "Per questo funziona: perché dà l'idea che la vita può cambiare grazie a un sogno, grazie a un piatto". E a rovinarne molte al-

tre, di quelli che alla stupida storiella della serie "ciò che importa-è-partecipare" non ci hanno mai creduto e vivranno fino alla fine dei loro giorni, sognando vendette che speriamo non mettano in pratica.

Morale: come non amare un tizio che viene da New York, parla "itagliano", ha una sua band, i Ramps (musica country e folk, canzone preferita: "Whisky Song") compra Ferrari d'epoca, fa soldi a palate,

ma sembra sempre un Vop (very ordinary people?). Uno che si presenta sul set di MasterChef alle 9 del mattino, dove non trova nessuno ad aspettarlo, puntuale, perché nel format americano il giudice che arriva in ritardo paga mille dollari, mille, di multa da destinare in beneficenza? Come si fa a non amare un tizio, che può addirittura permettersi di chiamare il caffè "espressi", senza essere messo alla

gogna? Noi, per darci un tono con gli americani, facciamo spesso questa domanda idiota: "Hey, lo avete risolto il dilemma del Giovane Holden? Avete scoperto dove vanno le papere di Central Park in inverno?", mentre lui nelle sue memorie appena pubblicate ci chiede solamente: "Perché a colazione in Italia o si mangia una brioche col cappuccino o si sta a digiuno?". Joe, sei un giudice bastardo, ma noi ti amiamo.



Bastianich nel 2013, ospite della trasmissione televisiva "Le invasioni barbariche"