

Food

JOE BASTIANICH RESTAURANT MAN

Ama definirsi l'ambasciatore del cibo italiano in America. Ha aperto 30 ristoranti ed è diventato uno showman: libri, tv e adesso anche un percorso musicale. Ironico, spontaneo, simpatico: molto più di un masterchef.

di Guido Biondi

Joe Bastianich insieme agli chef Carlo Cracco e Bruno Barbieri: sono i tre i giudici del talent show culinario di Sky Uno MasterChef, giunto alla quarta edizione



Joe lo incontriamo alla Salumeria della Musica a Milano. Tra una pausa di *Masterchef*, programma di punta di Sky (conduceva anche l'edizione americana), un libro appena pubblicato per Utet, *Giuseppino*, e la registrazione di un programma cult chiamato *On The Road*, Joe ha trovato il tempo di esibirsi con la sua band. Un ensemble di talenti ma soprattutto amici e compagni di viaggio. Suona i classici della canzone italiana, canzoni in dialetto e la gente si lascia coinvolgere. Più che un concerto è un happening: Bastianich si racconta, suona alcuni refrain di Neil Young, Bob Dylan, Steely Dan e non manca di offrire un calice del vino da lui prodotto al suo pubblico. È un misto di cabaret e canzoni, condotto con grande maestria: socializzare per lui è assolutamente come respirare. «Sono appena stato a trovare Jovanotti, sta facendo gli ultimi ritocchi al nuovo disco, è favoloso», racconta Joe. «Nella vita ci sono tante cose che succedono. Io ho esplorato il cibo, il vino, il mondo dei ristoranti, la televisione e adesso, a 46 anni, accendo la mia passione nella musica con serietà, senza pensare alle conseguenze economiche; faccio quello che mi piace e cerco di farlo bene».

Nel suo nuovo libro *Giuseppino* e ancora prima in *Restaurant Man* utilizza la musica come una timeline: ogni fatto che descrive è spesso associato a una canzone o a un artista, ad esempio cita moltissimo i Grateful Dead.

«Per me la musica è quasi più reale del cibo e del vino. La musica colpisce il cuore, il sentimento e la mente più di ogni altra cosa nella vita».

Sta pensando di incidere un album?

«Non ho ambizioni commerciali. È un hobby fatto bene, e meno male che ho i mezzi per poterlo fare. E mi diverto! Questo è davvero il mio *full-*

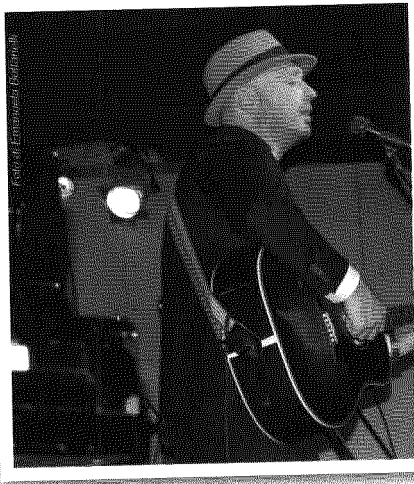
time hobby. Altri amano costruire case in montagna, io amo la musica. Sto pensando di sviluppare un disco *On The Road*, dal mio programma. Potrebbe diventare un album. Abbiamo appena girato Sicilia e Friuli Venezia Giulia, siamo andati nel cuore dei posti dove abbiamo girato la trasmissione. Sarà sugli schermi a partire da marzo; sono molto orgoglioso di quello che abbiamo fatto. L'idea che mi ha ispirato è stata *Buena Vista Social Club*: ovvero come uno straniero (Ry Cooder) possa capire una realtà non familiare e avere un racconto molto potente non facendo parte del tessuto che racconti. È un po' il mio vantaggio: avere una prospettiva sulla cultura italiana di uno che non è del tutto italiano. Questo può funzionare anche nella musica. Quella tradizionale italiana è molto ricca, poco ricordata, poco suonata. In America la musica moderna riprende tutto dal blues, dal gospel mentre in Italia si fa poco riferimento alla tradizione. La sfida è raccontare agli italiani la loro storia della musica».

Nel libro scrive di artisti con i quali si è confrontato al bar del suo ristorante...

«Ho passato delle serate con Keith Richard, Jimmy Page... Per me Jimmy Page è il Beethoven di questo secolo. Ha composto un suono che in qualche modo definisce il nostro tempo. A me personalmente viene la pelle d'oca quando lo ascolto. Quando ho la possibilità cerco sempre di confrontarmi con persone dall'animo artistico. Mi piace circondarmi di amici, di persone creative. Ci ho messo quarantacinque anni per capirlo. Se avessi compreso davvero chi volevo essere a vent'anni avrei fatto una vita molto diversa. Meglio o peggio non lo so, sicuramente diversa».

Ci racconti, ad esempio, il suo incontro con l'ex presidente Clinton.

Food



«È un grande politico, tra i migliori nella storia americana, ed è un grande uomo. Avrò fatto anche le sue "cazzate" ma per me è un vero statista. Pochissimi presidenti come lui».

Nel libro si evince che in passato la sua vita non è stata molto facile, descrive molti particolari con una sincerità disarmante. La spontaneità è un po' la sua cifra stilistica.

«Racconto momenti difficili, ad esempio quando non avevo soldi. Sono un figlio di immigrati che sono partiti dopo la guerra senza niente, arrivati a New York senza un centesimo. Sono andati in America perché in Istria non si mangiava, avevano fame. È una storia che inizia da zero. Le persone che hanno fatto questo percorso hanno una vita diversa dagli altri. Ti cambia in modo profondo. Io penso a quando non riesci a dare da mangiare ai tuoi bambini: questo fatto ti segna con grande severità. L'unico problema che sento è come trasmettere tutto questo ai miei figli».

A proposito, in *Giuseppino* scrive che sua figlia la definisce *loser* (perdente, ndr). Forse è solo la fisiologica irriverenza dell'adolescenza?

«Ovvio, è una teenager. Arriverà a capire che sono un padre fantastico». (ride, ndr)

In *Restaurant Man* descrive - uno ad uno - la nascita e lo sviluppo di ogni singolo ristorante che ha creato ma sembra particolarmente legato al *Babbo*, è così?

«Sì è vero. È la prima volta in cui io mi sono sentito cambiato: non più il ristoratore immigrato, schiavo dei clienti. Attraverso il rapporto con il

mio socio Mario Batali abbiamo costruito un ambiente pieno di cultura, ricco di frequentazione di artisti. Quindi per la prima volta noi eravamo sullo stesso piano dei clienti, degli artisti, questa è la differenza di *Babbo*. E questo è stato un grande passo».

Si sente innamorato della ristorazione, della gastronomia?

«Io mi sono innamorato del cibo usato dalle donne della mia vita: amore, famiglia, oscurità... Torno a parlare degli immigrati: quando non ne hai abbastanza il cibo diventa la tua religione. Per mio padre poter mangiare bene era la sfida contro tutto ciò che aveva passato. Per lui mangiare il caviale, le ostriche era definire un punto di arrivo. E queste sono cose molto semplici ma anche molto belle, reali. Mi piace il cibo anche se il vino è più emozionale per me».

In *Giuseppino* emerge un suo approccio più formale, elegante; sua mamma dice che la vorrebbe più educato. In *Restaurant Man* lei - invece - ha scritto di getto, con passione e con grande ritmo: ne deriva uno stile più sanguigno ma decisamente più appassionante; il modo migliore per raccontarsi...

«Beh in *Giuseppino* mi sono appoggiato a Sara Porro, c'è più forma. In più è un libro dedicato alla mia nonna, non volevo scrivere parolacce. *Restaurant Man* l'ho scritto in un periodo in cui ero molto arrabbiato. Comunque ne farò un altro come *Restaurant Man*: quella è la mia mente, il suo approccio naturale; scrivo così».

Una svolta importante in *Giuseppino* è la riconciliazione con suo padre.

«Come dicevo, nel libro precedente ero molto arrabbiato: ho paura a raccontarlo perché ero pieno di rabbia nei suoi confronti. Lo odiavo perché non era il padre che volevo avere. Anche se è stato una brava persona. È un po' complesso il discorso: il rapporto con mio padre sarà il tema per un altro libro. Credo di essere un buon osservatore di me stesso dall'esterno, forse è un difetto ma molte persone non ci provano neppure».

Una delle cose che colpiscono a livello narrativo è questa forza incredibile nel descrivere stati d'animo, idee, entusiasmo e rabbia; addirittura cose sconvenienti. Il risultato è di grande autenticità.

«Senza dubbio è molto da americano. È l'unica maniera che conosco di gestire le situazioni: non pensare troppo alle conseguenze. È quello che mi riesce meglio».