

## 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](http://www.puntarellarossa.it)