

**CULTURA**

Grande successo martedì sera per il giurato cattivo di Masterchef al Diavolo Rosso

# Joe Bastianich, lo chef in versione rocker

L'imprenditore italo-americano ha cantato e raccontato aneddoti dal suo libro "Giuseppino"

È stato il caldo e accogliente palco del Diavolo Rosso ad ospitare martedì sera il giurato cattivo di Masterchef, Joe Bastianich, che tra le mura della chiesa consacrata di San Michele, in vesti di scrittore e musicista, è parso molto meno temibile dell'immaginario comune. Oltre ad essere produttore di vini pregiati e proprietario di numerosi ristoranti in tutto il mondo, l'estroso chef italoamericano del programma tv di cucina Sky ha infatti svelato la sua grande passione per la musica, davanti a un pubblico numerosissimo e arrivato con grande anticipo per poterlo incontrare di persona. Dopo la "Salumeria della musica" di Milano, il "Diavolo" è stato scelto come unica data piemontese del suo nuovo spettacolo "The Mixtape", durante il quale Bastianich si è raccontato attraverso note e parole, giocando sul filo dell'improvvisazione, alla scoperta dei lati più nascosti del suo carattere, accompagnato dall'amico compositore Mike Seay, dal talen-

tuoso pianista pugliese Roberto Esposito e dal trio Les Babettes. Alla musica si sono poi mescolati aneddoti nel tipico slang italo-newyorkese, estrapolati dal suo nuovo libro "Giuseppino. Da New York all'Italia: storia del mio ritorno a casa" (edizioni Utet), come il racconto della genesi del titolo, che vede un Joe Bastianich, chiamato Joseph all'anagrafe, Giuseppe da sua madre Lidia e ancora Giuseppino da sua nonna Erminia, la donna che lo ha cresciuto.

*"Sono andata fino a New York - spiega la coautrice Sara Porro - solo per incontrarla. 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 dello 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.

Dimostrando grande disponibilità, l'artista dei fornelli e della musica si è intrattenuto prima dell'inizio dello spettacolo col pubblico presente al Diavolo. E quando un personaggio così eclettico e noto al piccolo schermo, con dei grandi occhioni blu, munito di cappello e occhiali alla Mario Biondi, con l'accento americano, ti prende per mano e ti porta al bancone per offrirti una birra, tu non puoi che approfittare dell'occasione per fare due chiacchiere.

**Joe, la sua esperienza come giudice è reale? Sei davvero cattivissimo come appari in tv?**

"Nel programma gestisco semplicemente i concorrenti come gestisco il personale nella vita reale. Sono un imprenditore, anche se non

sono così snob come appa-

io a volte. Comunque, non sono né cattivo né cinico, se lo fossi non mi arrabbierei così tanto perché ciò che faccio non mi starebbe a cuore".

**Ha mai conquistato una donna con un piatto?**

"Amo cucinare, ma purtroppo nella vita ho troppi cuochi intorno per farlo. In ogni caso mi è sempre stato più facile conquistare con la musica, passione nata ancora prima di quella per il cibo. Sono cresciuto con Neil Young, e con lui non si sbaglia mai. È così che ho conquistato mia moglie, con la quale ho tre figli di 14, 15 e

18 anni".

**Ormai si sente più a casa a Milano o a New York?**

"Vivo a Milano più o meno 4 mesi l'anno, per girare Masterchef, che è ricominciato questo giovedì. Corro a Milano, vado in bici a Milano, suono la mia fedele chitarra a Milano, conosco la pioggia di Milano e i buchi delle sue strade. Ma il mio cuore rimane a New York, quella vera, degli anni Settanta, che non è nella Manhattan dei turisti, ma a Brooklyn, nel Bronx, nel Queens dove vivono i taxisti e dove ogni anno io corro la maratona".

> Elena Fassio



Lo chef Joe Bastianich versione rocker

