

L'INTERVISTA

Joe Bastianich

«Con la cucina dico I love you, Italia...»

Il giudice di Masterchef si racconta in un libro
«Ho riscoperto le radici con un viaggio in Croma»

di **Giuliano Di Tanna**

«**D**a bambino odiavo l'Italia». A Joe Bastianich piace stupire. Altrimenti non si spiegherebbe un *incipit* del genere per un libro che è una dichiarazione d'amore all'Italia e alla sua cucina. Quella cucina sulla quale Bastianich ha edificato il suo impero di ristorante e la sua aura da icona pop (il suo «Volete che muoro?» è diventato un modo di dire diffuso quanto un tormentone da cabarettista) come uno dei tre giudici di Masterchef Italia, il reality show di Sky che ha da poco terminato la sua quarta stagione, al fianco dei cuochi italiani Carlo Cracco e Bruno Barbieri, con un seguito di telespettatori ineguagliato per un canale a pagamento. Newyorkese, 47 anni, figlio di emigranti italiani provenienti dall'Istria, Bastianich ha da poco sfornato un libro, un'autobiografia scritta insieme a Sara Porro (si legga il box qui a fianco), che si intitola «Giuseppino», il nome con cui lo chiamava la sua nonna. Del libro (e di altro) Bastianich parla in questa intervista al *Centro*.

Perché ha scritto «Giuseppino»?

L'ho scritto o meglio Sara (Porro - ndr) mi ha aiutato a

farlo perché volevo raccontare il mio rapporto con l'Italia. Ho raggiunto un punto nella mia vita in cui mi sento consapevole di ciò che provo verso le mie origini. Non è sempre stato così, ho vissuto l'adolescenza cercando di rinnegare il passato della mia famiglia, oggi invece sono fiero di ciò che siamo e della nostra storia che è comune a quella di tanti esuli nel mondo.

Se dovesse descrivere la cucina italo-americana come la descriverebbe?

Una cucina dove i ricordi sono resi personali. I primi immigrati italiani, arrivati in massa negli Stati Uniti, avevano bisogno di ricreare i profumi e i sapori che gli ricordassero da dove erano arrivati e hanno veramente dovuto farlo usando al meglio - e alle volte non fedelmente - i pochi ingredienti che riuscivano a reperire in quegli anni.

La scoperta della vera cucina italiana in che modo ha cambiato il suo rapporto con l'Italia?

Ho conosciuto la vera cucina italiana grazie a mia madre e agli sforzi che ha fatto per portarla negli Stati Uniti agli inizi degli anni '70 ma non è stato quello a farmi innamorare dell'Italia. Quello è successo durante una pura crisi esistenziale in cui ho viaggiato per il

Bel Paese per quasi un anno, da solo, a bordo della mia scassatissima Fiat Croma. Tutti i dettagli sono al Capitolo 7!

L'esperienza di Masterchef che cosa ha rappresentato per lei?

Dopo cinque anni nell'edizione americana e quattro in quella italiana, senza contare Masterchef Junior o le apparizioni in altre edizioni direi che è stato un grande punto di svolta, non solo per la mia vita ma anche per la carriera. In queste edizioni mi sono divertito molto, e anche io, anno dopo anno, sono cresciuto, evolvendo non solo a livello televisivo ma anche nella vita reale.

Quali sono le differenze principali fra il Masterchef Usa e quello italiano?

Sicuramente i concorrenti italiani sono più preparati su ingredienti e piatti tradizionali e regionali del loro Paese, con una conoscenza di tecniche di cottura e materie prime quasi sconvolgente. Nell'edizione Usa, invece, è la fantasia e la contaminazione a farla da padrona. Gli aspiranti vincitori hanno da sempre avuto a disposizione ingredienti provenienti da tutto il mondo e questo mix si riflette nelle loro ricette.

Si parla troppo di cucina sui giornali e in televisione oggi?

L'ESPERIENZA
La popolarità degli chef

aiuta a comunicare un'esperienza al ristorante: il cibo in primo piano nelle nostre vite

IL PIATTO
Spaghetti con pomodori San Marzano olio extravergine di oliva e Grana Padano serviti con un calice di Friulano

Se ne parla molto ed è una cosa che io vedo piuttosto positiva. A differenza di quando i miei genitori hanno iniziato a fare ristorazione oggi è considerato un lavoro prestigioso, non più legato al puro sostentamento. Oggi si parla di ricerca di materie prime o prodotti interessanti, la riscoperta di mestieri artigiani o di itinerari turistici legati alla gastronomia prima poco sviluppati con un conseguente impatto positivo anche sull'economia. La popolarità che il settore e soprattutto gli chef stanno avendo aiuta a comunicare cosa significa un'esperienza al ristorante: mettere il cibo in primo piano nelle nostre vite.

Qual è la sua idea di un pranzo (o di una cena) da sogno?

Sicuramente basato su materie prime di qualità e il giusto abbinamento vini, serviti a temperatura corretta. Agnolotti del plin con tartufo bianco - affettato senza parsimonia - e Monfortino CE 85 potrebbero esserne un esempio.

A quale cibo non rinuncierebbe mai?

Potrei mangiare un buon piatto di spaghetti - cotti al dente - con pomodori San Marzano, olio extravergine di Oliva e Grana Padano serviti con un calice di Friulano, ogni giorno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un'autobiografia chiamata "Giuseppino"

"Giuseppino-Da New York all'Italia: storia del mio ritorno a casa» è il titolo completo del libro autobiografico (nella foto un particolare della copertina) che Joe Bastianich ha scritto insieme a Sara Porro (L'Espresso, pagine 208, 14 euro; ebook compreso nel prezzo).

Bastianich nasce a New York, nel Queens, da una famiglia di origini istriane. Fin da piccolo cresce nell'ambiente della ristorazione, settore a cui decide di dedicarsi dopo una breve esperienza a Wall Street. Prima come socio della madre, la chef Lidia Bastianich, poi con Mario Batali, si afferma come "restaurant man" di successo, aprendo trenta ristoranti in tutto il mondo, tra cui alcuni dei più celebrati sulla scena newyorkese come Babbo e Del Posto. Con Oscar Farinetti porta Eataly in America (per ora a New York e Chicago). Dal 2010 è volto della

versione americana di MasterChef, per poi debuttare, nel 2011, anche nell'edizione italiana. Insieme a Shine America è produttore esecutivo e conduttore del nuovo show della Cnbc, Restaurant Startup. Sara Porro vive a Milano e ha scritto di cibo, viaggi e costume per Amica, Dispensa, Fine Dining Lovers, New York Magazine e la Repubblica.



Joe Bastianich

