

SOCIETA' » IL LIBRO

Joe Bastianich: «In cucina cerco la mia storia»

Esce per le edizioni **Utet** "Giuseppino" autobiografia del "cattivo" di MasterChef

di **Mary Barbara Tolusso**

Joseph all'anagrafe, Giuseppe per la madre e Giuseppino per nonna Erminia. Ma tutti lo conosciamo come **Joe Bastianich**, il giudice capace di gettare nella più tetra disperazione gli aspiranti cuochi di MasterChef. Lui è quello cattivo, ma non solo. È indubbiamente uno dei guru mondiali della ristorazione, proprietario di un numero imprecisato di locali nel mondo, oltre a essere socio di Eataly.

Di origini istriane, nato a New York, Bastianich ha poi fatto a ritroso il percorso che nel lontano 1958 avevano compiuto i suoi nonni, Erminia e Vittorio. Joe quindi è tornato e non solo per MasterChef. Il viaggio verso le italiane sponde è indubbiamente una faccenda di business, ma è anche una faccenda di cuore. Insomma nonostante il profilo da perfido giudice, Joe ci rivela un'emozionalità piuttosto intensa, piena di sfumature. Lo fa proprio in **"Giuseppino. Da New York all'Italia: storia del mio ritorno a casa"** (Utet, pagg. 208, euro 11,90), da ieri nelle librerie, scritto a quattro mani con **Sara Porro**.

Ed è una storia che parte da lontano, anche se piuttosto vicina in termini geografici, parte dal nord est italiano. Siamo a Pola ed è il 1947, la gente iniziava a scappare in massa con i piroscafi a vapore, ma non fu quello il momento dell'esodo dei nonni di Bastianich, rimandato perché i figli erano troppo piccoli. La fuga dall'Istria "Giuseppino" la racconta bene, si percepisce soprattutto la pena di un popolo. Dopo alcuni anni troveranno rifugio prima da una zia a Trieste in via Rittmeyer, e poi nel campo profughi. Da lì un treno per

Genova e infine il volo per New York.

Nonna Erminia è diplomata alla scuola magistrale, ma alla fine non eserciterà mai l'attività per cui ha studiato, esattamente come la figlia Lidia e il nipote Joe Bastianich, laureato in filosofia. Ma il talento è talento, e certo spesso è sostenuto dal carattere più che da un pezzo di carta.

Il talento è grinta e determinazione. Erminia fa la baby sitter, la sarta, la pasticciera (tra l'altro amatissima dai più rinomati pasticceri del Queens, i signori Walken, proprio i genitori dell'attore Christopher). E poi l'apertura del primo ristorante, il Buonavia, grazie all'intraprendenza di Lidia, la mamma di Joe. La capacità del rischio è l'altro ingrediente essenziale del talento, così il passo successivo è il Felidia, ristorante italiano ultra chic nel centro di Manhattan.

Da lì è tutta una storia in salita. Non proprio per Joe che, come racconta, odia l'Italia e gli italiani, si vergogna dell'accento dei parenti, delle abitudini del padre, ci sono storie spassosissime di folclore istriano consumato in mezzo alla metropoli.

Come quella volta che i nonni erano convinti di poter allestire una fattoria istriana nel giardino di casa, persuasi pure di poter bruciare i residui della potatura in mezzo a New York. Naturalmente da lì a un'ora arrivarono i pompieri. Joe si vergogna anche del cibo consumato dalla sua famiglia, così poco asettico rispetto alle chimiche e terse merendine dei compagni di scuola.

E qui inizia un'altra storia: quella di Joe, un ragazzino obeso che cova il sogno di appartenere all'aristocrazia americana. La realtà di casa invece

è fatta di fettuccine, duro lavoro e odore di minestra. Per ripulirsi da ogni tradizione domestica Joe vuole andare a Wall Street e ci va, salvo abbandonarla dopo poco più di un anno, consapevole che la felicità sta altrove.

«Crescere in mezzo a persone che hanno sempre fatto lavori manuali - scrive nel libro - mi aveva lasciato la convinzione che il mio impegno quotidiano dovesse tradursi in qualcosa di tangibile, che esiste là fuori nel mondo. Un bond trader fa l'esatto contrario: non solo non crea niente di concreto, ma non rende felice nessuno».

La svolta sta più o meno qui, a cui si aggiunge il viaggio on the road in Italia, partendo proprio da Trieste per raggiungere i migliori produttori di vini del territorio. Inizia in questo modo il tragitto a ritroso, qualcosa che non corrisponde a una lacrimevole avventura in cerca delle radici, piuttosto è stato scoprire le radici tramite un cibo, un odore, una sensazione, un po' quello che in MasterChef va dicendo come suo cavallo di battaglia: «Cerco persone che sappiano raccontare la loro storia tramite un piatto». Lui la sua l'ha raccontata tramite l'eccellenza del cibo e del nettare degli dei, questo è certo. Perché se i bisnonni erano produttori di vini nella vicina Istria, Joe parecchio tempo fa ha acquistato dei vigneti nei pressi di Cividale, che oggi sono a tutti gli effetti lo stemma dei vini Bastianich.

Non solo. A Cividale il celebre ristorante è diventato di casa. Meta di vacanze estive, dopo un'intera giovinezza trascorsa sulle coste dell'Istria, Cividale è anche il luogo dove Joe, sua madre e Mario Batali (socio storico da sempre) hanno ideato il loro ristorante, Orsone, dove l'esigenza è quella dell'impatto internazionale. Se da una vita la famiglia Bastianich ha cercato di diffondere la vera cucina italiana in America, ora il gioco risale l'Oceano e Orsone, come dice Joe, vuole portare in Italia una sensibilità newyorkese. Il business c'è, è naturale, ma non solo: «Oggi Manhattan, nella sua perfezione, è un parco di divertimenti per stranieri milionari. Volevo offrire ai miei figli uno sguardo su un luogo vero. Per loro ho voluto creare

un legame geografico con un luogo, abbastanza vicino all'Istria».

In mezzo ci sta Mastear-Chef e mille altri programmi e progetti televisivi. E poi l'esperienza di Milano, le differenze tra due culture come America e Italia, spesso calibrate su un registro ironico. In più si leggono manie e caratteri di divi come Cracco e i suoi omologhi americani, ricette istriane, italiane e a stelle e strisce, personalizzate dalla famiglia Bastianich. Insomma c'è anche molto show e molto business dentro "Giuseppino", una biografia che evoca due mondi, due anime, due modi di sentire. Spesso lo fa tramite la cultura gastronomica, quella più consueta, semplice, ma anche quella più raffinata senza essere barocca. Si compie così quest'atto d'amore, partito da un antico odio verso l'Italia, mentre oggi Joe Bastianich ama soggiornare il più possibile in Friuli: «Potrei dire per fare vacanza - scrive nelle ultime pagine - ma la verità è che mi piace stare vicino alle nostre vigne quando l'uva arriva alla maturazione». Lì, a Orsone, di fronte ai campi e ai colli che ripropongono un'antica storia di famiglia, iniziata in Istria più di settant'anni fa.

@Emmebiti
RIPRODUZIONE RISERVATA





“ I nonni fuggirono da Pola nel 1947 con il grande esodo degli italiani dalle terre cedute alla Jugoslavia ed emigrarono dopo una tappa nei campi profughi



“ A New York Nonna Erminia e la madre Lidia iniziano a lavorare nel settore della ristorazione aprendo il primo ristorante, il Bonavia



“ Nei vigneti nei pressi di Cividale oggi viene prodotto un vino d'eccellenza, e lì c'è Orsone, il locale gestito dalla famiglia punto di riferimento per i gourmet



➔ IL PERSONAGGIO

La passione per la musica e tanta corsa per vincere l'obesità

Joe Bastianich è stato anche giudice della prima edizione di Junior MasterChef Usa (2014) insieme a Gordon Ramsay e Graham Elliot. Bastianich è poi coautore con David Lynch del libro "Vino Italiano and Vino Italiano Buying Guide". Nel 2005 è stato riconosciuto come "Outstanding Wine and Spirits

Professional" dalla James Beard Foundation e dalla rivista Bon Appétit. Nel 2008 è stato premiato con Batali con il premio Outstanding Restaurateur Award della James Beard Foundation. Oltre alla cucina e l'enogastronomia Joe è anche un grande appassionato di musica, tanto da dilettarsi -

impegni permettendo - come frontman e chitarrista del gruppo americano The Ramps. Bastianich vive a Greenwich, Connecticut, con la moglie e tre figli: Olivia, Miles ed Ethan. Da giovane ha sofferto di problemi di peso e di salute, ma è riuscito a perdere 20kg grazie alla corsa.