

## La biblioteca

di GIORGIO DELL'ARTI



# Bastianich: il cibo è felicità quotidiana

**Nonna.** La nonna di Joe Bastianich, Erminia, emigrata negli Stati Uniti nel 1958, senza un soldo in tasca e con due bambini. Maestra elementare, sposata con Vittorio, meccanico, scappò per non doversi iscrivere al partito comunista.

**Erminia.** Erminia, solita vestirsi da contadina istriana, vestaglia, grembiule e ciabatte. D'estate, dalla vita in su, solo un enorme reggiseno.

**Ascelle.** Le donne di famiglia, tutte con i peli sotto le ascelle.

**Sandwich.** Il sandwich PBJ, merenda scolastica di ogni americano: pane, burro d'arachidi e gelatina.

**Diploma.** Secondo le statistiche l'americano medio mangia almeno 1.500 PBJ prima di diplomarsi.

**Trippa.** Merenda di Joe Bastianich a scuola: panino con la trippa.

**Cibo.** «Ho deciso di dedicare la mia vita al cibo perché ho la convinzione profonda che sia un'enorme occasione di felicità quotidiana. Il cibo tesse rapporti tra coloro che lo condividono, sa mantenere in vita legami con coloro che abbiamo perso, e con i posti che abbiamo lasciato da tempo» (Joe Bastianich).

**Lidia.** Lidia Bastianich, mamma di Joe, iniziò a cucinare fin da bambina, a 14 anni prese a lavorare in una pasticceria, a 16 iniziò con i ristoranti, infine, assieme al marito Felice, comperò un piccolo ristorante italo-americano a Forest Hills, nel Queens, il Buonavia.

**Ristoranti.** Abitudine di Lidia Bastianich di lavorare nella cucina di un ristorante per qualche settimana, imparare il più possibile e poi andarsene.

**Felidia.** Nome del secondo ristorante comprato da Lidia Bastianich e dal marito: Felidia, dall'unione dei nomi Felice e Lidia.

**Twice.** «If I don't make it nice, I make it twice» (slogan del barista del Felidia)

**Vacanze.** Le vacanze di Joe Bastianich da bambino prevedevano pranzi e cene nei migliori ristoranti italiani. Per potersi permettere il conto, i genitori viaggiavano su auto vecchie e rotte e

dormivano in macchina tra un pasto e l'altro.

**Trader.** Joe Bastianich, appena laureato, si fece assumere da Merrill Lynch come bond trader.

**Carciofi.** Il primo lavoro nella ristorazione di Bastianich, da Peck, a Milano: pulire venti casse di piccoli carciofi.

**Becco.** Nome del primo ristorante di Bastianich, a Manhattan: Becco. Chef: Mario Batali.

**Cliente.** «Quando anche l'ultimo cliente se n'è andato è il momento di sedersi al bar con un bicchiere di vino in mano, sapendo di aver nutrito trecento persone che hanno amato il tuo cibo e, per conseguenza diretta, hanno amato te. Per me, questa è una delle esperienze più soddisfacenti che esista al mondo».

**Ristoranti.** Ristoranti di proprietà di Joe Bastianich ad oggi: trenta.

**Cracco.** La prima volta che incontrò Cracco: a cena nel suo ristorante.

Cracco si fece vedere a malapena, rimase in divisa da chef e non si sedette mai al tavolo.

**Anni.** Bastianich a 30 anni era grasso, fumava tre pacchetti di sigarette (marca Marlboro light), beveva una trentina di caffè di giorno e parecchio alcol di notte, usciva spesso e rientrava all'alba.

**Chili.** Bastianich oggi: trenta chili di meno, grande sportivo (partecipa anche agli Iron Man, una delle competizioni più impegnative), sposato, una figlia, appassionato di musica, con gli amici di Eataly New York ha fondato una band, The Ramps.

**Hamburger.** L'hamburger secondo Bastianich: «Il punto cruciale di un hamburger non sono le singoli componenti. Certo: la giusta consistenza e grassezza della polpetta sono importantissime, il pane deve essere morbido per assorbire i succhi della carne, e il formaggio è un condimento, non un ingrediente. Ma la cosa davvero fondamentale di un hamburger è la proporzione tra le parti: prendendo in mano l'hamburger, il panino si schiaccia così da stare comodamente nella mano, e a quel punto la carne ammonta a circa i due terzi del totale».

*Notizie tratte da:* Giuseppino. Da New York all'Italia: storia del mio ritorno a casa, di Joe Bastianich con Sara Porro, Utet-DeAgostiniLibri, Novara, pp. 201, euro 14.

