

CHEF DA ESPORTAZIONE

## “UN PANINO UNTO MI HA SPINTO A VINCERE NELLA VITA”

“I miei compagni americani mangiavano snack inodori e lindi, io cibo da contadini istriani. La rabbia è stata il mio motore”. Nel suo nuovo libro Joe Bastianich racconta l'infanzia da immigrato. E rivela chi è la donna della dedica

*di Candida Morvillo, foto di Luca Cattoretti*

**D**A PICCOLO, odiavo l'Italia. Avevo deciso che ciò che m'imbarazzava dei miei familiari era dovuto alla loro italianità. Avevano un accento fortissimo, nonna vestiva da contadina istriana e io, a scuola, mi vergognavo perché avevo merende puzzolenti e unte, tipo panino con trippa, mentre i coetanei americani mangiavano sandwich inodori e lindi». Quel bimbo si chiamava Giuseppino e, oggi che è Joe, Joe Bastianich, e ha 46 anni, è diventato l'ambasciatore della cucina italiana in America, dove ha 33 ristoranti e duemila dipendenti ed è socio al 50 per cento di Eataly. È stato giudice di *MasterChef* prima negli Stati Uniti e poi in Italia, con Carlo Cracco e Bruno Barbieri. La vita, a volte, sa essere sorprendente e, quando lo è, merita di essere raccontata, come Joe ha fatto, con la giornalista Sara Porro, nel libro in uscita il 25 novembre per **Utet**. *Giuseppino*.

*La dedica è a sua nonna Erminia: “La donna della mia vita”. Perché?*

Fu lei a emigrare a New York nel 1956. Scappò dall'Istria diventata jugoslava da sola, con due bambini. Corse il rischio di non rivedere suo marito, che la raggiunse dopo. Furono tutti internati in un campo profughi, conobbero la fame. Mi piace ricordarne la storia, perché gli emigrati italiani erano, tra i poveri, gli italiani più coraggiosi.

*Joe Bastianich, 46 anni.*

*Oggi ha 33 ristoranti in America ed è socio al 50 per cento di Eataly.*

*Su Sky Uno il mercoledì è nella giuria di MasterChef Usa 5.*



CHEF DA ESPORTAZIONE

*Ed è sua nonna che imbocca una sliding door che cambierà la vita dei Bastianich.* Era maestra, ma in America trovò lavoro in una pasticceria e, quando le offrirono un posto da insegnante, lo rifiutò. Perciò mia madre Lidia, crescendo, iniziò a lavorare in pasticceria e dopo, nonostante la laurea, preferì i ristoranti, aprendone uno con papà.

*Così lei cresce al Buonavia.*

Un luogo di accoglienza e accudimento del cliente. Così lo concepiva mamma, che già a 12 anni cucinava per la famiglia, perché i suoi lavoravano. Ogni sera, coi cinque dollari che nonna le dava per la spesa, creava piccoli miracoli.

*Ma lei non voleva genitori ristoratori.*

I miei compagni di classe avevano papà avvocati o imprenditori. La ristorazione era roba umile da immigrati. La rabbia mi devastava, però è diventata il mio motore: ho fatto più degli altri perché l'ho voluto di più, e più rabbiosamente, degli altri.

*Che sognava?*

Solo di fare tanti soldi. A casa, l'ambizione sociale era mossa dal terrore di tornare poveri. C'è un aneddoto della mia infanzia che spiega bene la parola proletariato.

*Prego.*

Una volta rincasai tardi e mamma mi rincorse con la scopa. Caddi. A terra, semi-svenuto, sento nonna che urla: "L'hai ammazzato! Con tutti i soldi che abbiamo speso per farlo studiare...".

*Ne hanno spesi fino a portarla alla laurea.*

A Wall Street, ero bond trader di Merrill Lynch...1989, l'epoca del film *The Wolf of Wall Street*.

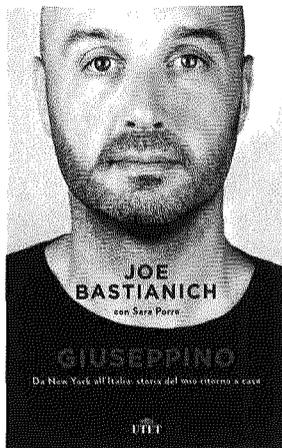
*Non le piaceva.*

Non creavo niente di concreto e non rendevo felice nessuno. La sera prendevo la metro verso Midtown, dove vivevo sopra il Felidia, il nuovo ristorante dei miei, e condividevo il vagoncino con trader vestiti come me: pantaloni inglesi col risvolto, gemelli ai polsini.... Mi sentivo soffocare.

*Quanto è durata?*

Pochissimo. Un anno e mezzo. Perché la

Una volta tornai tardi e mamma mi rincorse con la scopa. Ero a terra e sentii mia nonna: "L'hai ammazzato! Con tutto quel che abbiamo speso per farlo studiare..."



*La copertina del libro, in uscita il 25 novembre. Bastianich l'ha dedicato alla nonna Erminia.*



sera passavo dal Felidia e chiacchieravo con Sam, il barista, un uomo reso felice dal suo lavoro, poi coi miei, impegnatissimi coi clienti. Lì sentivo la soddisfazione per il lavoro riuscito bene e la invidiavo.

*Quindi?*

Realizzai che cibo e vino erano la mia passione e che volevo essere il capo di me stesso.

*Siamo al sottotitolo: "Da New York all'Italia, storia del mio ritorno a casa".*

Mamma intanto era diventata famosa. Il Felidia era celebre, lei aveva uno show tv, i ristoratori stellati e gli enologi italiani le volevano bene. Fu lei a consigliarmi un lungo viaggio in Italia. Sono stato a Trieste, nelle Langhe, in Toscana, in Sicilia. I più grandi enologi mi hanno raccontato i segreti delle loro cantine e i ristoratori delle loro cucine. Furono mesi anche di solitudine. Al ritorno, a Manhattan, aprii Becco. Dopo, con lo chef Mario Batali, in vent'anni, abbiamo aperto 33 ristoranti: l'ho raccontato in un altro libro, *Restaurant Man*, appena ripubblicato da BUR.

*In questo, invece, racconta anche di quanto ha insistito per essere nel MasterChef italiano.*

Volevo affermarmi nel mio Paese, dove ora, a Cividale del Friuli, faccio il vino e ho un ristorante, Orsone, creato perché i miei tre figli abbiano un legame con le loro origini. Ma Sky temeva il mio pessimo italiano.

*I suoi strafalcioni sono di culto: io moro, dilusione totale...*

Prima, ero anche peggio.

*Cracco le sta davvero antipatico?*

Sì.

*Perché ride?*

Siamo amici, ma è pesante: è convinto che uno chef non debba divertirsi mentre lavora.

*Oggi vuole sentirsi più americano o più italiano?*

Oggi sto bene quando mi sento friulano, a Cividale, con un bicchiere di malvasia istriana tra le mani. ●