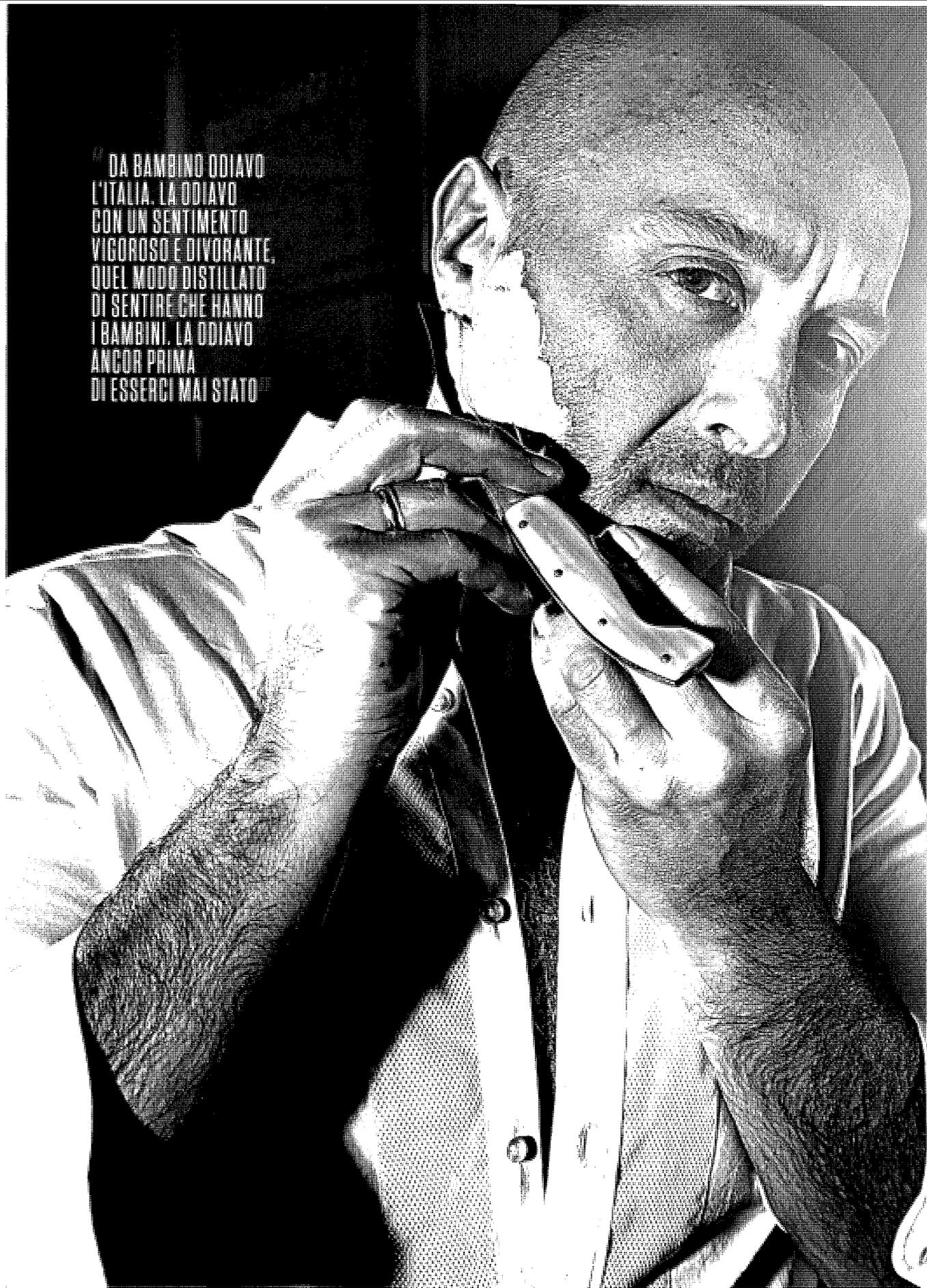


DA BAMBINO ODDIAVO
L'ITALIA. LA ODDIAVO
CON UN SENTIMENTO
VIGOROSO E DIVORANTE,
QUEL MODO DISTILLATO
DI SENTIRE CHE HANNO
I BAMBINI. LA ODDIAVO
ANCOR PRIMA
DI ESSERCI MAI STATO



Joe Bastianich

CIBO COME CARBURANTE

"HO DECISO DI DEDICARE LA MIA VITA AL CIBO PERCHÉ HO LA CONVINZIONE PROFONDA CHE SIA UN'ENORME OCCASIONE DI FELICITÀ QUOTIDIANA"

Non solo cibo. E non solo Italia. Anche tanta America, tanta esperienza e tanta passione. E poi il vino, riscoperto qui in Italia ovviamente e coltivato qui, e la corsa, la sua vera medicina da affiancare alla cucina. Ma anche tanto lavoro (o business, come dicono a New York) e tanta concentrazione per riuscire a fare bene quello che fai, una cosa alla volta, una meglio dell'altra, unendo il talento italiano (ereditato dai suoi genitori) e il senso pratico degli americani (che ha imparato là dove è cresciuto). Perché, come dice lui, "gli americani i problemi li affrontano, gli italiani ne discutono". Bastianich è tutto questo e altro ancora. Ed è in continua evoluzione, giorno per giorno, visto che tanto tempo fa era un bambino grasso e che oggi è un

triatleta che adora correre, nuotare e andare in bicicletta, con alle spalle alcune partecipazioni all'Iron Man. Visto che da bambino odiava l'Italia (senza averla mai vista), e che adesso è diventato l'ambasciatore del cibo italiano in America (e forse nel mondo, attraverso la TV e il programma più famoso, *MasterChef*). Visto che mangia, cucina e usa il cibo come un carburante, che ha imparato a volersi bene e che fa una vita sana, oltre che molto intensa. "Mi sento bene quando sono la persona che desidero essere - quando posso esercitare libertà e creatività - ma non saprei mai rinunciare alla dimensione economica. Sono un imprenditore, perciò il mio valore nel mondo sarà sempre misurato in base ai soldi che faccio: il che, per me, è okay."

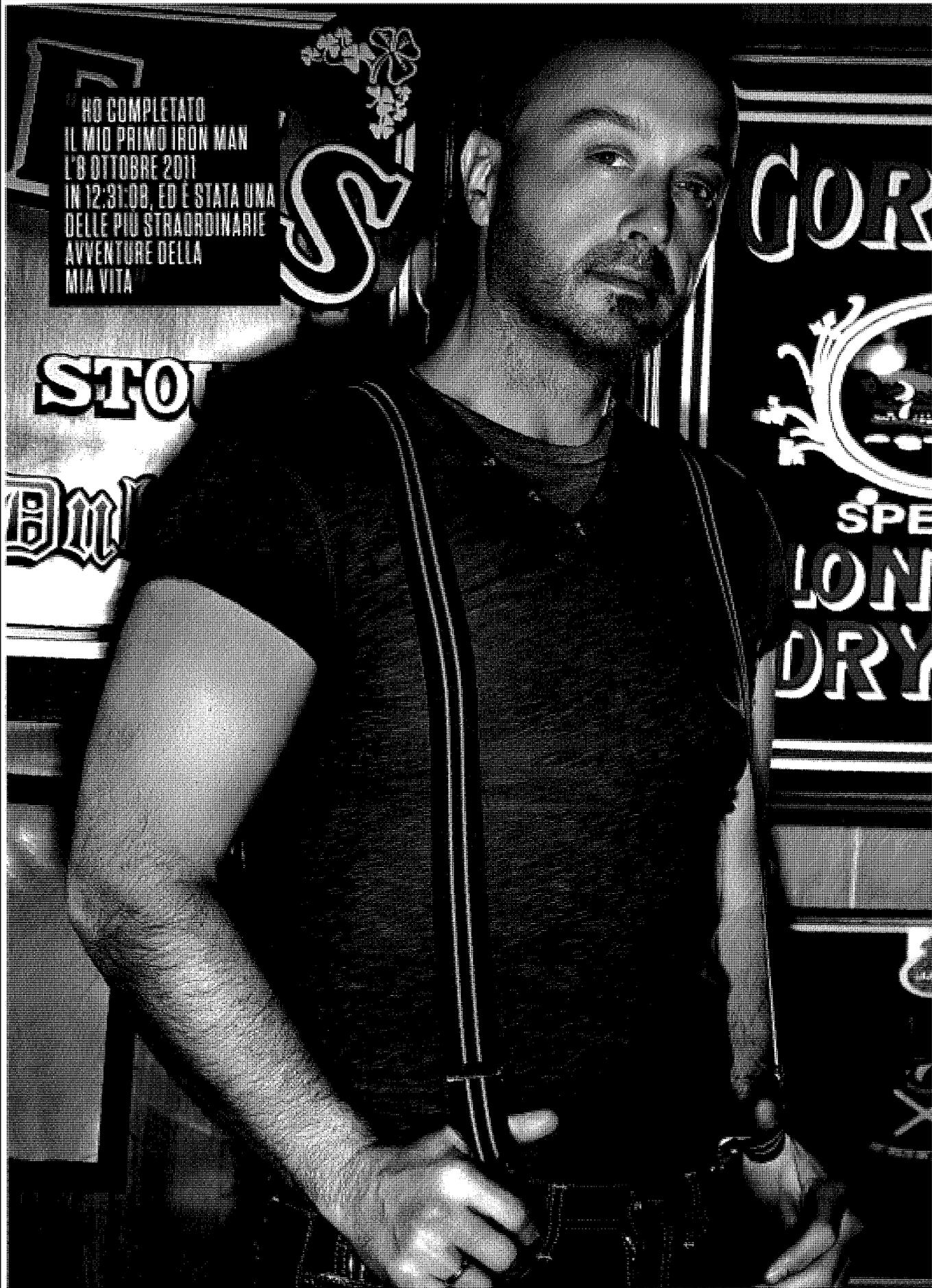
Photo: Dario Altamura@Crossfingers_photographers
makeup: Giulia Lancia using MAC cosmetics
Location: New Gibson Pub Milano



Bastianich: le cose più belle di lui le ha appena dette lui stesso. Anzi, le ha scritte in un libro unico nel suo genere, intitolato *Giuseppino*, come il suo nomignolo da ragazzino. Di chiare origini italiane, visto che la sua famiglia viene da Pola, ovvero dall'Istria, dove molti italiani sono stati costretti a fuggire dopo la guerra quando la Jugoslavia è finita sotto il regime comunista di Tito. Lui però è nato in America alla fine degli anni Sessanta, come la grande musica rock, di cui è un appassionato ascoltatore ed esecutore. Perché oltre alla cucina Joe ama tante altre cose: il vino, lo sport, le donne e la musica. E forse tante altre cose di cui non abbiamo avuto tempo di parlare. Perché il suo carburante in realtà è la vita, l'esperienza, il mondo intero. Che lui riesce a cucinare dentro di sé per ricavarne forza e ancora appetito. Con l'inguaribile ottimismo di un vero americano. E con l'inguaribile amore per la vita e per le cose belle di un vero italiano.

PER UN PO',
DA RAGAZZO,
ANDANDO AL COLLEGE
SONO SFUGGITO
ALLA CUCINA
DELLA NONNA
E QUESTO
HA AVUTO UN
IMPATTO POSITIVO
SUL MIO GIOVITA'.

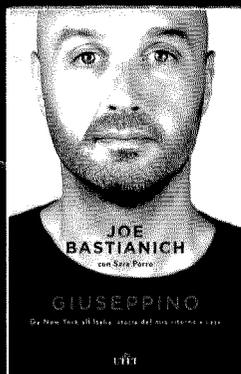
Nel suo libro, non a caso, dedica all'Italia alcune delle sue pagine più belle: "Questi anni sono molto difficili per l'Italia, e mi rattrista vedere come manchi la speranza in un futuro migliore: molti giovani sembrano pensare che la loro unica possibilità sia lasciare l'Italia e andare a lavorare altrove, così ogni volta che un professionista se ne va è una perdita per il Paese. D'altro canto, però, gli italiani all'estero portano la cultura italiana in giro per il mondo. Non c'è niente che io possa fare per migliorare le cose, tranne cercare di importare anche qui l'atteggiamento americano di guardare sempre al bright side, al lato positivo, di una situazione." E la sua più bella ricetta è proprio quella che dedica a se stesso e all'Italia nelle ultime righe del suo libro: "In futuro vorrei starci ancora di più. Almeno sei mesi all'anno. Metà del mio tempo. Metà della mia vita. Metà del mio cuore, diviso tra i due lati dell'oceano."



HO COMPLETATO
IL MIO PRIMO IRON MAN
L'8 OTTOBRE 2011
IN 12:31:08, ED È STATA UNA
DELLE PIÙ STRAORDINARIE
AVVENTURE DELLA
MIA VITA

CHI È JOE BASTIANICH

Figlio di Felice e Lidia Bastianich, Joe nasce ad Astoria nel Queens. Ha soli 4 anni quando i genitori decidono di comprare il primo ristorante, 13 quando aprono "Felidia" a Manhattan. Joe lascia però ben presto l'attività di famiglia per andare al college, iniziando subito dopo a lavorare come bond trader. Subito dopo ritorna alla cucina e nel 1993 convince i genitori a farlo partner di un nuovo ristorante a Manhattan, "Becco" che, come "Felidia" è un successo immediato. Successivamente Joe, insieme allo chef Mario Batali, apre il ristorante-enoteca "Babbo", che ottiene 3 stelle dal New York Times. Sempre in partnership con Batali, Bastianich ha aperto molti altri ristoranti a New York tra cui "Del Posto", unico ristorante italiano a guadagnarsi 4 stelle dal New York Times e altri locali tra Las Vegas, Los Angeles e Singapore. È partner e fondatore di Eatly Usa, il risto-negozio di prodotti italiani di qualità che conta 6 milioni di visitatori l'anno solo a New York. Ad agosto 2013 Joe, con la madre Lidia, ha aperto "Orsone", il suo primo ristorante in Italia che prende il nome dalla collina che ospita i vigneti di famiglia sui Colli Orientali, a Cividale del Friuli. Le altre grandi passioni di Joe Bastianich sono il vino e la musica. Possiede diversi vigneti in Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Toscana e ha iniziato a proporre al pubblico italiano i suoi show musicali con Mike Seay, suo compagno di viaggio anche in *On the Road* (dal 2014 in onda su Sky Arte HD). Insieme a Gordon Ramsey in America è giudice di *MasterChef* e *MasterChef Junior*. È recente l'uscita in libreria di *Giuseppino* (Utet), il libro che racconta la storia della sua vita.



"Cibo di butari in strada: preparazione che vorrebbe essere autenticamente ruspante (street food) ma fallisce nel suo intento."

"Muoro: naturale conseguenza dell'ingestione dell'anice stelato, spezia notoriamente insidiosa."
(Tratto da: "Glossario Bastianich-Italiano", in Joe Bastianich, *Giuseppino*, Utet, in libreria adesso)

DUE CHIACCHIERE CON *Joe*

Quanto sono importanti le tue origini italiane?

Tantissimo. *Giuseppino* (il mio nuovo libro edito da **Utet**) è proprio un racconto del mio legame, della mia storia d'amore con l'Italia. Sono state le mie radici, insieme alle esperienze vissute, che mi hanno portato a essere oggi la persona che sono. Penso che la mia sia una storia comune a quella di tante famiglie di emigrati che hanno dovuto abbandonare, per ragioni diverse, la loro terra d'origine, con il forte impatto che ciò ha causato sulla loro personalità. Io oggi vivo una realtà speciale, in cui le origini italiane convivono ormai con il mio lato puramente americano.

Tua mamma Lidia è nata a Pola, in Croazia vicino a Trieste, e ha sempre avuto come specialità la cucina italiana: tu continui su questa strada. Pensi anche tu che la cucina italiana sia sempre la migliore del mondo?

Il cibo è parte fondamentale delle nostre vite, di ciò che siamo, ma penso che per chi ha subito uno strappo violento dalla propria terra diventi qualcosa di più: una vera e propria cultura, un ricordo a cui aggrapparsi e a cui sono legate tante emozioni profonde.

Che cosa ti rende diverso e originale rispetto a Lidia Bastianich?

Il fatto che io sia effettivamente nato in America e non sia stato strappato dalla mia casa come è successo per Lidia. Questo mi permette di avere uno sguardo, una prospettiva, completamente diversa da lei.

All'università hai studiato altre cose. Che cosa ti ha fatto cambiare strada per tornare al cibo e ai ristoranti?

A dire il vero ho studiato filosofia, volevo cambiare il mondo... Ma dopo la laurea al Boston College mi sono reso conto che invece il cibo e il vino erano la mia passione. E volevo diventassero anche il mio lavoro. Avendo sempre vissuto nel mondo della ristorazione vedevo la



soddisfazione che dava essere in questo settore e desideravo creare qualcosa di tangibile e di mio, un posto che mi somigliasse, rendesse felici le persone e che potesse anche fare soldi. Da allora sono passati 25 anni e adesso di ristoranti ne gestisco una trentina.

Come fai a fare tutto: ristoranti, trasmissioni TV, talk show e così via?

Il mio segreto è quello di pensare a una cosa alla volta, concentrandomi esclusivamente sulla prossima mossa.

E riesci anche a mantenerti in forma? Quale sport consigli da abbinare al cibo italiano?

Dal mio punto di vista, essendo un triatleta, è il ciclismo quello che mi sembra più adatto all'italianità: di grande eleganza, cultura e sana tradizione competitiva. Poi se vivi nelle maggiori città italiane sopperisce alla carenza di mezzi pubblici e riesci ad arrivare facilmente anche al ristorante.

Hai anche aziende vinicole in Friuli, Maremma e Piemonte. Come è nata la tua passione per il vino?

Anche questa è una passione collegata

alle mie origini, alla loro riscoperta e al legame che negli anni ho sviluppato con l'Italia. Qualche tempo fa ho fatto un lungo viaggio solitario a bordo di una scassatissima Fiat Croma su e giù per la Penisola, incontrando e lavorando con grandi produttori vinicoli; grazie a loro ho capito che la passione e la tradizione che si tramandano con una bottiglia di vino possono sfidare il tempo. Volevo creare un legame geografico per la mia famiglia e allo stesso tempo lasciare, attraverso le varie vendemmie, un'eredità ai miei figli.

Come è iniziato il tuo impegno nel progetto Eataly a New York?

Quando Oscar Farinetti mi ha proposto il progetto, a Eataly Torino poco dopo l'apertura, ho subito capito di essere davanti a un concetto rivoluzionario e sensazionale per il cibo e il vino italiano negli Stati Uniti. Non potevo di certo lasciarmelo scappare.

E per gli Americani, che cosa vuol dire cibo italiano? Qual è il loro piatto italiano preferito?

Generalizzando direi ciò che di più comune e semplice ti viene in mente: pizza, spaghetti al pomodoro e gelato.

Quali sono i piatti o gli ingredienti ai quali tu non rinunceresti mai?

Le panelle siciliane, i friarielli napoletani e i tortellini bolognesi.

Cucinare per lei o per lui: quali sono le differenze?

Non lo so, ma l'importante è che chi cucina ci metta una parte di sé.

Il menu perfetto per San Valentino?

Deve essere abbinato a una adeguata colonna sonora e a una bottiglia di bollicine servita alla giusta temperatura. Potrei consigliarti una Ribolla Plus Bastianich, per esempio.

Il ristorante dei tuoi sogni: come e dove dovrebbe essere?

Nella mia carriera di ristoratore quelli che ho aperto rappresentavano il mio sogno in quel dato momento. Con l'apertura di "Babbo", nel 1998, volevo portare a New York una vasta selezione di vini regionali italiani di qualità. Un altro mio ristorante, "Del Posto", la nostra ammiraglia newyorkese, interpreta in chiave moderna la grande tradizione italiana degli hotel di lusso degli anni '50. L'ultimo nato "Orsone", invece, affacciato sui vigneti di famiglia, l'unico in Europa, è esattamente come l'avrei fatto avendo una bacchetta magica. Non ho ancora idea di come sarà il prossimo, ma ci sto lavorando.

E ovviamente: il menu dei tuoi sogni?

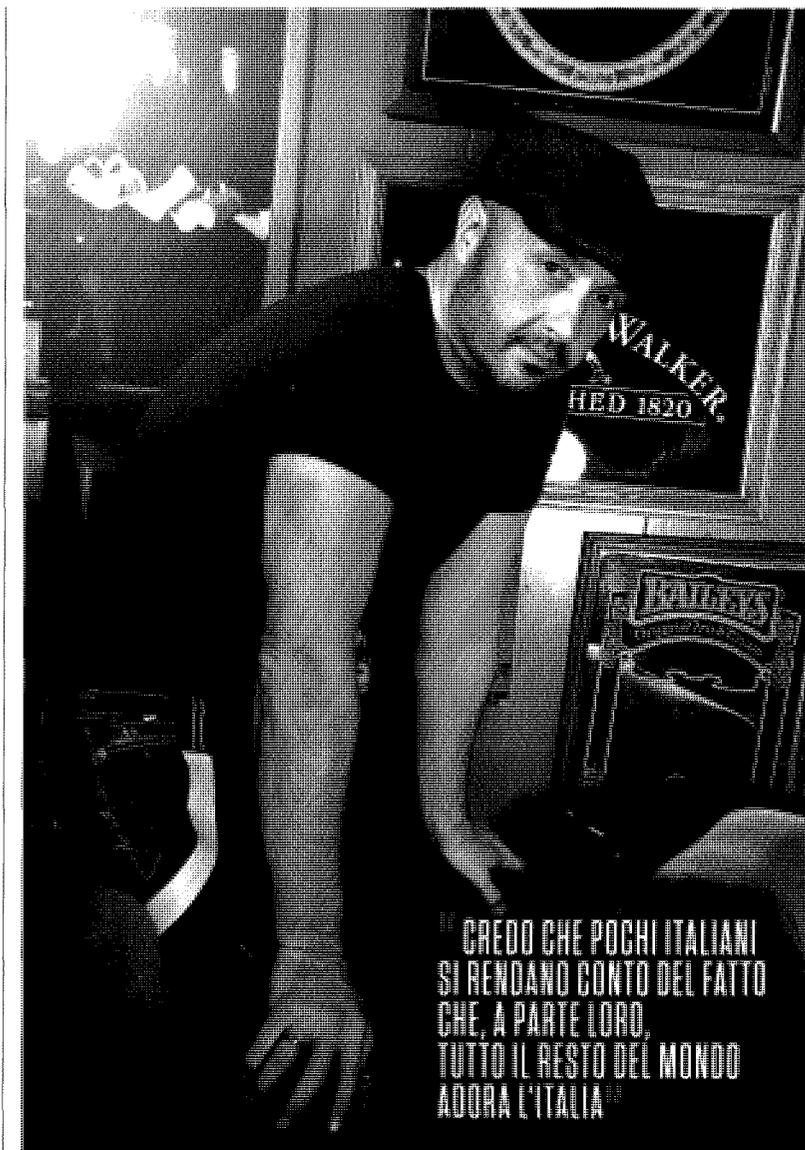
Vorrei che qualcuno me lo preparasse sorprendendomi: io preferirei occuparmi dell'abbinamento vini.

Il tuo sport preferito?

Da alcuni anni ho cambiato vita grazie alla corsa. Da poco ci ho aggiunto il nuoto e la bici che mi piacciono molto ma il running per me rappresenta di più: è stata una medicina.

Quanto tempo dedichi allo sport?

Tutto quello che posso, anche se ho davanti una giornata di 12 o 15 ore di lavoro, cerco di trovare sempre il modo di allenarmi.



Come è possibile coniugare la passione per la buona tavola con una forma fisica perfetta?

Con la moderazione.

Che cosa scegli: pancia piatta o pancia piena?

Pancia piatta e piena.

E tra saper correre e nuotare o saper cucinare e conoscere il vino?

Correre tra i vigneti di Barolo o della Champagne e poi fermarsi a bere un buon calice di vino.

Che cosa pensi degli integratori? Servono? O chi sa cucinare ne può fare a meno?

Non lo so, non li uso.

Vuoi darci la ricetta perfetta per l'italiano sportivo di oggi?

Un piatto simbolo della cucina italiana, semplice solo all'apparenza: spaghetti di Gragnano al dente, pomodori San Marzano, olio extra-vergine di oliva toscano e Grana Padano. Leggero e gustoso, perfetto non solo per gli sportivi. ■