

# "Milanesi, chiamatemi Giuseppino"

A TU PER TU CON JOE BASTIANICH TRA L'ULTIMO LIBRO E LA PARTENZA DI MASTERCHEF A MT RACCONTA: "NON SONO ANCORA RIUSCITO A CAPIRE EXPO, MA SARÀ ALL'ITALIANA"

**L**ui è Joe. Anzi, Giuseppino. Il grande pubblico lo conosce come giudice di MasterChef Italia, ma in realtà Bastianich non è solo un ristoratore di grande successo internazionale. E' anche un musicista. E pure uno scrittore che insieme a Sara Porro ha fatto uscire recentemente per **Utet** un nuovo libro autobiografico dal titolo (guarda caso) *Giuseppino*. Non aspettatevi un volume di ricette perché (per chi non l'avesse ancora capito) Joe Bastianich non è uno chef. E la sua storia è ricca di aneddoti: dalla famiglia al viaggio per l'enogastronomia italiana. Fino alla popolarità televisiva. "Un fenomeno che passerà, ma non affievolirà la straordinaria cultura del cibo tricolore", racconta a *Mi-Tomorrow*.  
**Intanto, meglio Joe o Giuseppino?**  
 "Direi Giuseppino, come il libro. Anche a Milano mi sento più a mio agio".  
**Da musicista quale sound trovi più adeguato per questa biografia?**  
 "Non solo uno, è il libro che racconta la mia vita. Direi un mix tra la canzone istriana *La mula di Parenzo*, un pezzo di Neil Young e Via con me di Paolo Conte".  
**Giuseppino snocciola**

**tanti ricordi, ma quale ti resta più nel cuore?**

"Quelli di bambino, penso a quando rientravo a casa della nonna, dopo la scuola, respirando l'odore nel cibo, percependo l'umidità delle pareti con le finestre unte: la sensazione di una vita da americano con l'America a disposizione, ma immerso in una realtà italiana a fare da sfondo con amore, rassicurazione, conforto. Ecco, il contrasto di questi sentimenti mi resterà sempre impresso".

**Che cosa ha detto mamma Lydia del libro?**

"Ha gradito molto, soprattutto perché è meno incazzato di altri. L'ho scritto in un momento della vita molto sereno e lei, come tutte le mamme, vuole che mi comporti sempre bene".

**E oggi quella rabbia è passata?**

"Ero molto incazzato, ma sono cose personali. Magari una sera a cena te le racconto in privato".

**Dalle cene surgelate all'amore smisurato per l'Italia, qual è stata la scintilla?**

"E' una storia un po' complessa, ma credo di essermi goduto la fortuna di essere un italo-americano. Ora i miei rapporti con questo Paese sono cambiati e mi sento un americano in Italia".

**La storia della tua famiglia è segnata dall'esodo istriano, perché si tende a non parlarne?**

"E' proprio vero: purtroppo è una pagina molto pesante della storia italiana che viene poco raccontata. La verità è che gli istriani nel mondo sono un popolo senza un Paese. Personalmente ho trovato in Friuli Venezia Giulia una realtà accogliente, ma quella non è la nostra vera cultura".

**Credi che la scuola ignori questo dramma?**

"Bisognerebbe fare un film... hai presente *Schindler's list*? Sarebbe adeguato".

**Torniamo al tuo lavoro, oggi che cosa manca alla ristorazione italiana?**

"Credo che sia necessario valutare meglio il lavoro del ristoratore. Mi riferisco, in particolare, ai clienti che non possono solo pretendere. Il Restaurant Man è pur sempre un artista".

**Che deve guadagnare...**

"Certo, ma cosa c'è di diverso da chi ha una fabbrica?"

**Oggi la cucina va molto di moda, che cosa temi possa sgonfiare questa bolla?**

"Ci sono programmi televisivi che funzionano, un paio in particolare, ma credo che la cultura del cibo qui non potrà mai esaurirsi. E' un timore che giudico immotivato".

**Però il Paese segue molto le ondate...**

"Sì, ma non bisogna avere paura. L'Italia è conosciuta nel mondo per il cibo, come per la moda e per il design: è un grande tesoro che indubbiamente merita grande cura".

**Parlare di cibo a Milano vuol dire finire a parlare di Expo 2015, che cosa ti aspetti?**

"Non l'ho ancora capito bene. Sarà un classico all'italiana: oggi sembra tutto disorganizzato e caotico, poi all'ultimo minuto sarà tutto sistemato e Milano farà il suo bel figurone".

**Ci dobbiamo aspettare le tue sfuriate da domani sera?**

"Vedrete che sarò molto più bravo di come mi avete conosciuto".

A cura di  
**Piermaurizio Di Rienzo**  
 @PierDiRienzo

