



di Francesca Fiocchi

Milano, gennaio

In un libro ha messo tutto se stesso: *Giuseppino. Da New York all'Italia: storia del mio ritorno a casa* racconta davvero chi è nel profondo il suo autore, Joe Bastianich. Ovvero un ristoratore di fama internazionale e il giudice cattivo di *Masterchef*, il *talent* culinario in onda il giovedì sera su Sky Uno per il quarto anno consecutivo. «In questa edizione sono più buono, dai», rassicura lui, che lancia i piatti come *frisbee* tuonando: «Vuoi che muoro?».

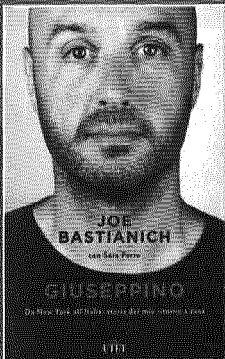
*Visto* lo incontra in esclusiva al Mondadori Multicenter di Milano, su una magnifica terrazza vista Duomo, impeccabile nell'abbigliamento, con tanto di fazzoletto nel taschino. A colpire è la sua cura maniacale per i dettagli. Tutto normale e prevedibile, se sappiamo di aver davanti quel *manager* italoamericano con decine di ristoranti in giro per il mondo tutti curatissimi, tra cui i leggendari Babbo e Del Posto a New York. Quel *businessman* di grandi capacità e avvedutezza, stimato dal *patron* di Eataly Oscar Farinetti, al punto da volerlo come socio per il Nord e Sud America, ma che ancor oggi si sente un "contadino".

**Il libro è centrato sulla famiglia: è questo il valore più importante del suo sentimento di italianità?**

«La famiglia è il luogo in cui mi →

## In libreria svela chi è davvero

Milano. Joe Bastianich, 46 anni, con un *look* eccentrico. Sotto, il suo libro *Giuseppino* (Utet editore, 14 euro). Sopra con gli altri due giudici di *Masterchef*, Carlo Cracco, 49 (al centro), e Bruno Barbieri, 52 (a destra).



È IL GIUDICE DI "MASTERCHEF 4" PIÙ TEMUTO, EPPURE, COME CONFESSA NELLA SUA PRIMA AUTOBIOGRAFIA, È TUTTO FAMIGLIA E RISTORANTI. «A NEW YORK C'ERA SEMPRE UNA PENTOLA SUL FUOCO», RICORDA. «LAVORARE QUI IN FRIULI È PER ME UN RITORNO ALLE ORIGINI». CHE DA RAGAZZO PERÒ NON AMAVA

## I MENÙ DEI GRANDI CHEF

### LE RICETTE DI MAMMA LIDIA

#### GAMBERONI ALLA BUZARA



#### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

750 gr di gamberoni grandi (circa una ventina)  
15 ml di concentrato di pomodoro  
250 ml di brodo di pesce leggero  
50 ml di olio extra vergine d'oliva  
1 cipolla finemente tritata  
2 spicchi d'aglio schiacciati e pelati  
1 bicchiere di vino bianco secco  
15 gr di briciole di pane  
15 gr di prezzemolo tritato  
Sale e pepe q.b.

#### Preparazione

Pulite i gamberoni, senza togliere il guscio, sotto l'acqua corrente. Sciogliete il concentrato nel brodo caldo. In una padella di medie dimensioni fate scaldare due cucchiaini di olio. Aggiungete le cipolle e l'aglio e fateli dorare. Aggiustate di sale e pepe e aggiungete il vino bianco, il brodo con il pomodoro, abbassate la fiamma e fate cuocere per una ventina di minuti. Nel frattempo fate scaldare l'olio rimasto in una padella larga, aggiungete i gamberoni e fateli rosolare da entrambi i lati per un minuto. Togliete l'olio e aggiungete il sugo. Coprite con un coperchio e fate cuocere a fiamma viva per due o tre minuti mescolando ogni tanto. Cospargete di briciole di pane e prezzemolo, amalgamate continuando la cottura per un altro minuto senza coperchio. Servite con un bicchiere di malvasia istriana.

#### Amatissima negli Stati Uniti

Sopra, Lidia Bastianich, 67 anni, mamma di Joe. Negli Stati Uniti è tra gli chef più amati grazie al suo show *Lidia's Italy*. È anche autrice di tantissimi libri di ricette.

In Italia è nota per essere stata giudice a *Junior Masterchef*, di cui in primavera verrà trasmessa la seconda edizione.



# VA L'ITALIA

## I MENU DEI

### FETTUCCINE ALLE VONGOLE E PORRI



#### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

24 vongole pulite  
6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
6 spicchi d'aglio pelati e tagliati  
2 porri  
350 gr di zucchine tagliate a mezzaluna  
500 gr di fettuccine (meglio se fresche)  
Un pizzico di peperoncino tritato  
450 ml di polpa di pomodori San Marzano schiacciati con le mani  
Qualche foglia di basilico spezzettata  
Sale q.b.

#### Preparazione

Portate a ebollizione l'acqua per la pasta. Sgusciate le vongole tenendone da parte l'acqua. In una padella larga scaldate a fiamma alta quattro cucchiaini di olio e quindi aggiungete l'aglio facendolo rosolare. Aggiungete i porri e le zucchine. Cuocete finché non sono morbidi per quattro minuti. Aggiungete il sale e il peperoncino. Aggiungete la polpa di pomodoro, l'acqua delle vongole e fate cuocere a fuoco lento per altri quattro minuti. Quando la pasta è al dente, scolatela e aggiungetela al sugo insieme con le vongole. Fatela saltare per un minuto aggiungendo l'olio rimasto e il basilico.

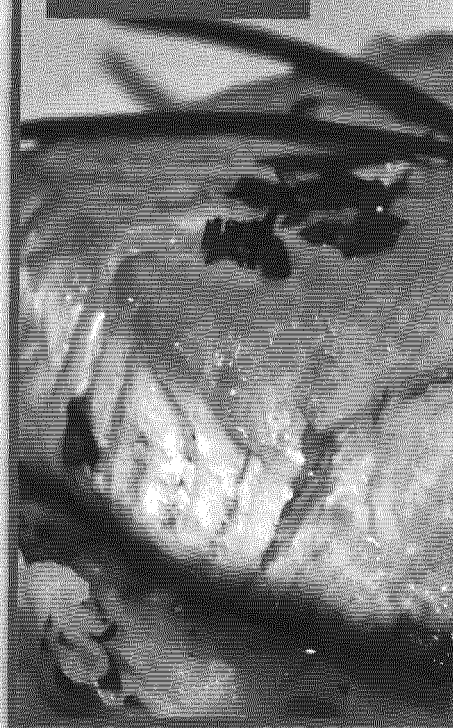
#### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

4 filetti di salmone (circa 170 gr l'uno)  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
90 gr di burro  
1 scalogno tritato  
230 gr di cetriolini sottaceto tritati  
2 bicchieri di Prosecco  
30 gr di prezzemolo tritato  
Sale q.b.

#### Preparazione

Marinate il salmone con il sale. In una padella antiaderente fate scaldare l'olio e fate rosolare il salmone per circa due minuti da entrambi i lati. Anche se non è cotto, mettete i filetti di salmone da parte su un piatto. Pulite la padella e rimettetela sul fuoco con 60 gr di burro. Quando si è sciolto, aggiungete lo scalogno e i cetriolini tritati, fate cuocere per due minuti e poi aggiungete il Prosecco. Fatelo bollire finché non si è ridotto della metà e aggiungete il salmone. Finite la cottura dei filetti aggiungendo il burro rimasto e il prezzemolo.

### FILETTI DI SALMONE AL PROSECCO



→ sento protetto, finalmente a casa. Il libro racconta la mia storia d'amore con l'Italia, parla di me e della mia famiglia, ed è dedicato a un sergente di ferro: mia nonna materna Erminia, un'ex maestra che oggi ha 94 anni, vive nel nord del Queens e parla il dialetto istriano. E mi chiama ancora Giuseppino. I miei vecchi, a Polà, avevano campi di grano e bestiame, e producevano olio e vino. La loro via *crucis* iniziò con la seconda guerra mondiale, quando l'Istria fu ceduta alla Jugoslavia e loro divennero profughi: scapparono negli Stati Uniti senza un soldo, in tasca e con due figli per mano, mia madre Lidia e mio zio Franco, per reinventarsi una vita. E ci sono riusciti».

#### Oggi com'è composta la sua famiglia?

«Siamo io, mia moglie Deanna e i nostri tre figli: Olivia, la più grande, Ethan e Miles. E poi ci sono mia sorella Tania, mia nonna e mia mamma Lidia, chef amatissimo della Tv americana e autrice di *best seller* di cucina: ha contribuito enormemente a far conoscere la cucina regionale italiana negli Stati Uniti. Il suo ristorante, il Felidia, a Manhattan, ottenne una recensione a tre stelle sul *New York Times* sei mesi dopo l'apertura».

#### L'essere figlio di emigranti ha portato un valore aggiunto alla sua vita?

«Sì, tutti noi siamo un assemblaggio delle varie esperienze che facciamo. I miei nonni sono scappati dal comunismo, si sono ribellati, hanno rischiato. Questo atteggiamento è il valore aggiunto di cui vado fiero».

#### Quali sono i ricordi della sua infanzia nel Queens?

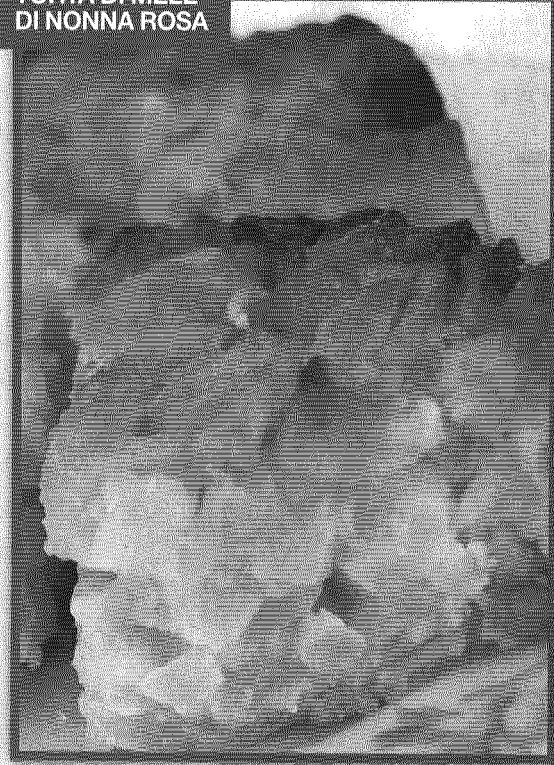
«A casa mia c'era una pentola sul fuoco in qualsiasi momento della giornata e i vetri erano sempre appannati dalla condensa. Tornando da scuola mi investiva un muro di vapore che sapeva di soffritto o di minestra o di stufato di fagioli. Piccole cose che mi facevano sentire amato. E poi eravamo gli unici ad avere un orto e una serra in cui non mancava mai il radicchio triestino, allora introvabile, come la maggior parte dei prodotti italiani. Attraverso il cibo mia madre Lidia cercava di ricreare le memorie di ciò che aveva lasciato indietro».

#### E i sapori, i profumi che porta con sé?

«Uno dei miei piatti preferiti era il cevapčići, della mia bisnonna Rosa: una

## GRANDI CHEF

**TORTA DI MELE  
 DI NONNA ROSA**



### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

115 gr di burro (più quello per la tortiera)  
 125 gr di farina tipo 0 (più quella per la tortiera)  
 150 gr di zucchero  
 2 uova grandi  
 15 gr di lievito per dolci  
 Un pizzico di sale e di vaniglia  
 Buccia grattugiata di un limone  
 3 mele pelate e tagliate a pezzi piccoli  
 25 gr di zucchero di canna  
 125 gr di noci tritate e tostate

### Preparazione

Preriscaldare il forno a 180°.  
 Imburrate e infarinate una tortiera di circa 20 cm di diametro. Montate il burro con lo zucchero fino a quando non è spumoso, aggiungete le uova una per volta e continuate a montare per alcuni minuti. Aggiungete la vaniglia. Setacciate la farina con il lievito e il sale e mischiateli con il composto spumoso. Aggiungete la scorza di limone e continuate a mescolare. In una terrina mischiate le mele con lo zucchero di canna e le noci. Mettete il composto nella tortiera e sopra aggiungete le mele. Infornate e fate cuocere per circa 40 minuti.

salsiccia di maiale, agnello e manzo cotta sulla griglia e servita con cipolla rossa cruda e una salsa di peperoni croata. Ma anche la jota triestina, i gnocchi al ragù di anatra, il risotto al granchio di mia mamma».

**Oggi comunica l'eccellenza del nostro made in Italy nel mondo, ma fino alla prima adolescenza il suo è stato un atteggiamento di odio verso l'Italia.**

«Sì, volevo essere americano al cento per cento e odiavo tutto ciò che mi ricordava l'Italia, dall'accento marcato dei miei genitori al panino con la trippa che trovavo nel portapranzo. Col tempo, studiando e viaggiando, ho cambiato visione e ho cominciato ad apprezzarne le eccellenze nel cibo, nel vino, nell'arte, nella



musica e nella cultura, tanto da lasciare un lavoro da *broker* a Wall Street per avventurarmi nella ristorazione. E sono venuto in Italia a imparare».

**L'Italia si è trasformata per lei anche in un'opportunità di lavoro.**

«È un ritorno alle origini, alla nostra storia agricola ed enogastronomica. Il progetto Orsone, a Cividale del Friuli, è il nostro primo ristorante, taverna e *bed & breakfast* italiani. La tenuta è immersa nei vigneti. L'acquisto all'epoca è stata una follia, ma oggi è il nostro fiore all'occhiello. La cucina è italo-new-yorkese e le materie prime seguono il ritmo delle stagioni. È un ambiente di campagna, ma elegante».

**Dove il vino è protagonista.**

«Mi avvalgo di enologi di fama interna-

zionale. Dopo anni di studi e confronti con le varie realtà vinicole italiane, abbiamo prodotto dei vini sui colli orientali del Friuli, soprattutto bianchi, espressivi e legati alla mia personalità».

**Investire in Italia in tempi di crisi è coraggioso.**

«Il rischio fa parte della vita di un imprenditore. Guardo nel lungo termine e penso positivo: è solo lavorando che le crisi si superano. L'Italia ha delle potenzialità straordinarie, è la culla dell'eccellenza. Bisogna rimboccarsi le maniche più del solito. Ma ce la faremo».

**È vero che Oscar Farinetti, patron di Eataly, più che il suo guru è un secondo padre?**

«Sì, gli voglio bene. È geniale, creativo. Un giorno, al ritorno da un pranzo con lui, mia madre mi ha detto: "Oggi hai conosciuto il tuo primo capo". E infatti mi ha coinvolto nel progetto Eataly».

**Con gli altri colleghi di Masterchef, Carlo Cracco e Bruno Barbieri, il rapporto è sempre di odio e amore?**

«No, solo di tanto amore».

**Francesca Fiocchi**