

Vendemmia: ottima ovunque, buona in Valpolicella. Usa: muore H. David Dalquist, creatore degli stampi in alluminio negli anni '50. Cristeta Comeford è la prima donna-chef a guidare le cucine della Casa Bianca. Prima edizione in Usa di The China Study, bibbia del vegetarianesimo moderno. Scoppia lo scandalo Fazio-Bankitalia-Fiorani-Popolare di Lodi-Bal-Unipol. Dopo 68 anni l'obelisco di Axum torna in Etiopia. La Chiesa cattolica esonerata dal pagamento dell'Ici per gli immobili adibiti a uso commerciale. Torna sulle nostre tavole la bistecca Fiorentina. «Fratelli d'Italia» diventa ufficialmente, dopo 60 anni, l'inno nazionale italiano. Matrimonio di Carlo d'Inghilterra e Camilla. Grave attentato alla metropolitana di Londra. Evento storico in Usa: abolita la pena di morte per i minori. Joseph Ratzinger diventa Papa Benedetto XVI. Germania, Angela Merkel vince le elezioni. La Francia abbandona le 35 ore settimanali di lavoro. Svolta epocale negli Emirati Arabi: le impiegate non dovranno più portare il velo in ufficio.

IDENTIKIT. LA LEGIONE STRANIERA DELLA CUCINA ITALIANA

Richiesta: identikit del cuoco italiano all'estero. È l'inchiesta – in assoluto la prima mai condotta – che dà la copertina al numero di marzo 2005 del mensile. Dal sondaggio effettuato via mail dal Gambero Rosso in collaborazione con l'Università di Buenos Aires, emerge che i nostri chef in giro per il mondo sono giovani e colti, parlano bene 2-3 lingue, guadagnano bene, sono molto apprezzati e hanno tanta voglia di esprimere la loro professionalità. «Il ritratto tipo dei cuochi italiani all'estero rivela un'eccellenza e un livello di responsabilità che forse in Italia pochi conoscono – scrive il mensile – e sulla scena internazionale gli italiani cominciano ormai a scac-

ciare dalle cucine anche i cuochi francesi». Ma come lavorano questi membri della «legione straniera culinaria» italiana nel mondo? Il 44% di loro sta ai fornelli dalle 10 alle 12 ore, il 34% per più tempo; più dell'80% utilizza prevalentemente prodotti italiani, oltre il 15% solo ingredienti made in Italy. Da lontano, i media più seguiti nel 2005 erano il Gambero Rosso (23%), la rivista Gran Gourmet (20,6%) che non esiste più, la Cu-



cina Italiana (9,6%). I primi tre chef italiani presi a modello, erano: Gualtiero Marchesi (15,1%), Gianfranco Visani (9,7%) e Sergio Mei (8,6%). «Essere chef all'estero ti mette allo stesso livello di un manager o di un dottore, mentre in Italia siamo solo chi, una categoria inferiore» è la considerazione di Andrea Tranchero, allora executive chef di Sadler ed Estasi a Tokyo.

IERI

I due esempi virtuosi di California e Svizzera

Gerardo Antelmo

Qualcuno ricorderà il Carbonara Gate, querelle che lo scorso aprile fu per qualche settimana al centro del dibattito gastroculturale in Francia. Al centro della disputa, un'insolita videoricetta di uno chef francese divulgata sul sito *Demotivatour*. La provocazione consisteva nel fatto che le farfalle alla carbonara, stracotte per quindici minuti, venivano cucinate con uovo crudo, panna, pancetta bollita. In Italia tra i cultori dell'autentica cucina italiana, si urlò allo scandalo per quello che venne con-

Sarà pronto nei primi mesi del 2017
l'eBook dedicato ai migliori ristoranti
italiani all'estero. Un tema su cui da tempo
il Gambero Rosso riflette, come dimostra
il sondaggio realizzato già nel 2005



LA MARGHERITA CON Bresaola di LERNAI



siderato un autentico tentativo di scippo, maldestro, di un piatto della tradizione. In Francia, tra i puristi della cucina transalpina si gridò alla vergogna: un piatto tipico italiano non poteva entrare nella cucina francese. I nazionalisti: «È come se facessimo un *boeuf bourguignon* con agnello e vino bianco». E il *Courrier International* nella sua versione online: «Perdonate i francesi, non sanno quello che fanno».

Se ne occuparono il quotidiano *Le Parisien* - la versione online della ricetta totalizzò in breve due milioni di visualizzazioni - e in uno speciale se ne occuparono i giornalisti di *Radio France Info* che censurarono la reazione degli italiani considerati troppo puntigliosi quando si parla della loro cucina. La querelle francese sulla carbonara è soltanto un passato episodio durato il tempo di vita di una farfalla, ma è indicativo di come nel mondo sia consolidata l'abitudine di stravolgere la cucina

italiana. La contaminazione sapiente è senz'altro un contributo costruttivo per perpetuare un patrimonio di sapori e di diversità unici al mondo. Lo stravolgimento irrazionale, purtroppo diffuso nel mondo, è un colpo di durlindana all'immagine dell'italian style.

Al netto di ristoranti italiani taroccati (con chef filippini e *oener* cosmopoliti, che possono essere facilmente riconosciuti e evitati con conseguente "fuga all'inglese") esistono ristoranti con patron e chef italiani che compiono un'opera peggiore dei taroccati di professione. Ad esempio contaminando ricette tradizionali con ketchup o maionese o panna a gogò giustificandosi con un: "Ma qui piacciono così!" Ma è così che la cucina italiana all'estero non sarà mai cucina italiana. Ma certo, è innegabile che in generale nel mondo la cucina italiana stia, seppur lentamente, compiendo passi da gigante. Ecco alcuni esempi.

CONTINUA A PAG. 165 >>

OGGI

SEGUE DA PAG. 163 >> **CALIFORNIA.** A San Diego, nella California del sud, Civico 1845 – ristorante di grande successo aperto e gestito da Flavio Piromallo e Pietro Nardo, due illuminati giovani meridionali – propone una cucina italiana che mette insieme tradizione e innovazione, dichiaratamente e consapevolmente. Qui Pietro Gallo, uno degli chef, ha creato per esempio il menù vegano italiano: completamente *plant based*, ripropone i classici italiani in una chiave vegana ottenendo un risultato incredibile. Tanto che in questo ristorante della Little Italy di San Diego la cucina vegana ormai rappresenta il 30% del business. E Civico 1845 può vantare di rappresentare la punta di eccellenza della ristorazione vegana (non solo italiana) nell'intera California.

La lasagna vegana mostra un'ideale consistenza della pasta prodotta unicamente con semolina e farina. Il ragù vegano viene invece realizzato senza utilizzare il comune seitan, ma una "carne" derivante da proteine di piselli accompagnata da besciamella di latte di riso. Anche i ravioli ripieni di funghi porcini italiani con mousse di tartufo nero offrono un' apprezzabile esperienza gustativa. Per completare l'offerta il gelato "tartufo di Pizzo" vegano: eccellenza "mostrana" prodotta in California da Massimo Arcella, un giovane nato in una famiglia di gelatai di Pizzo Calabro. Quasi introvabile in tutti gli States, il tartufo *California style* si avvicina di molto a quello che si può degustare nella rinomata località turistica calabrese. Sempre al Civico, in tema di tradizione c'è invece Alfonso Pisacane, giovane chef originario di Positano, che propone una cucina mediterranea *traditional style* di grandissimo pregio con punte di eccellenza gustativa che nei piatti di entrata riportano la mente ai profumi dei limoni della sua terra di origine e nei successivi ai sentori olfattivi di mare profondo che avvolgono le sapide carni di una cernia che arricchisce un piatto di paccheri di Gragnano.



LUIGIA | GINEVRA | SVIZZERA | 24, ADRIENNE LACHENAL | TEL. +41 22 840 1515 | WWW.LUIGIA.CH

CIVICO 1845 | SAN DIEGO | CA 92101 | USA |
1845 INDIA ST. | TEL. +1 619 431 5990 | WWW.CIVICO1845.COM



SVIZZERA. A Ginevra, Enrico Coppola e Luigi Guarnaccia, con la loro Luigia, sono ben riusciti nell'impresa di creare alcune *concept pizzerie* di pregio che meritano di entrare di prepotenza nei top awards dell'eccellenza gustativa italiana nel mondo. Luigia, a Ginevra e a Losanna (ma anche a Petit Saconnex e Nyon) sono pizzerie realizzate trasformando nel primo caso un anonimo magazzino in un autentico "Cinema del gusto", nel secondo caso invece portando un antico grande cinema a diventare una moderna e luminosa oasi del gusto che vuol richiamare la città del divertimento per eccellenza: Las Vegas. Scelta maniacale degli ingredienti (rigorosamente selezionati o realizzati su misura per loro, importati direttamente), coinvolgimento dei pizzaioli e del management di gestione nel business e nella cura dei dettagli, hanno portato Luigia a conquistare il podio della pizza gourmet dell'intera Svizzera. Con il valore aggiunto di un'offerta di piatti della tradizione italiana di alta qualità. Oltre a un'eccellente pizza napoletana lievitata alla perfezione e magistralmente manipolata e cotta, è impressionante la pulizia stilistica con la quale vengono presentati i piatti del grande patrimonio della cucina italiana. Su tutti lo spaghetti miracolato, semplice ma di gran gusto, in cui una leggera punta di acidità del pomodoro San Marzano dop si fonde con la dolcezza dell'aglio in camicia e la freschezza del basilico fresco in cui esplose il profumo dell'extravergine appena franto. Non meno interessanti le polpette della tradizione che richiamano quelle delle nonne e delle massie italiane: gli ingredienti (dalla carne di vitello macinata alle uova, dal Grana Padano grattugiato fino all'aglio e al pane raffermo ammollato nel latte) sono perfettamente fusi grazie a una cottura lentissima nel sugo di pomodoro. Per fortuna queste due *case history* di San Diego e Ginevra non sono casi isolati: rappresentano la nuova linea di pensiero che si sta diffondendo sempre di più nel mondo e che consentirà di consolidare quello che è rimasto il più grande patrimonio di tutti gli italiani.

Gerardo Antelmo