

La star di MasterChef ha il Piemonte nel cuore



Restaurant man per eccellenza, produttore di vino e giudice di MasterChef, imprenditore globale nel mondo del food, Joe Bastianich si racconta ai lettori di Torino Magazine rivelando un grande amore per la nostra terra. Il luogo simbolo dell'alta gastronomia, la regione dove con l'amico Oscar Farinetti ha fondato Eataly e produce Barolo nei vigneti di La Morra

di GUIDO BAROSIO
foto MANUELA GOMEZ e ARCHIVIO UFFICIO STAMPA

Concreto, informale e diretto, simpatico a prima vista se entri in sintonia con lui, Joe ci riceve nella sua casa di Milano, dove sta concludendo le riprese di MasterChef Italia. In realtà, più che una 'dimora vissuta', questo è visibilmente un approdo di passaggio, con le valigie sempre aperte e grandi spazi vuoti, perché Bastianich è innanzitutto un nomade in perenne movimento; col suo tempo diviso tra studi televisivi, aziende vinicole e ristoranti (siamo a quota trenta) in tutto il mondo, New York (dove abita) ma anche il Friuli, dove ha creato per 'Mamma Lidia' il primo locale italiano del suo gruppo: Orsone, inaugurato ad agosto. Ma lui vive tutto apparentemente senza stress, con il sorriso largo largo di un ragazzino italo americano che ha trovato le chiavi del successo. Si definisce 'Restaurant Man' (come il titolo dell'autobiografia pubblicata da Rizzoli) perché nel suo universo professionale è il manager/proprietario/gestore di un ristorante la figura centrale; gli altri – chef, personale, dipendenti... – sono ruoli che devono rispondere a un'unica leadership, rigorosamente centralizzata. Il ful-

cro dell'impero è nella Grande Mela, nel cui firmamento brillano le quattro stelle assegnate da New York Times al suo 'Del Posto': unica griffe tricolore con questo riconoscimento. La televisione è arrivata dopo, consacrandone la visibilità globale: oggi è l'imprescindibile 'giudice' di MasterChef Italia (con Bruno Barbieri e Carlo Cracco) e della versione Usa del programma, dove completano la triade Gordon Ramsay e Graham Elliot. A Torino e al Piemonte lo legano una formidabile passione per i 'nostri' sapori e almeno due ragioni di business: Joe ha fondato Eataly con Oscar Farinetti e produce grandi vini a La Morra nell'azienda Brandini. «Il Piemonte è sempre stato il vero 'punto fermo' della situazione, il simbolo dell'alta gastronomia – afferma convinto con la sua inconfondibile parlata italo americana – Quando venivo in Italia negli anni Ottanta insieme alla mia famiglia, si andava sempre lì, per imparare, per studiare, per gustare vini e piatti eccezionali. Nell'89 ho anche vissuto ad Alba per quattro mesi. Poi in Piemonte ho conosciuto personaggi straordinari: come Carlin Petrini, un grande che ha cambiato la filosofia del cibo attraverso Slow Food, e il mio amico Oscar Farinetti, col quale ho fondato Eataly e che mi ha trascinato nell'avventura Brandini a La Morra».

Raccontaci del tuo rapporto con Oscar...

«Io ho trenta ristoranti nel mondo con 3500 dipendenti ed ho sempre lavorato solo per me stesso. Quando ho incontrato Oscar ero a cena con mia madre e abbiamo subito parlato di molti progetti. Alla fine lei mi ha detto: "Tu hai conosciuto il primo capo della tua vita...". Aveva ragione, nelle nostre attività Oscar è l'unico che comanda sopra di me. Ma è giusto, mi ha insegnato tan-

«Per capire il vino una vita non basta. Si tratta di una delle poche situazioni dove possiamo partecipare, ma che non riusciamo a dominare»



Durante l'intervista



L'inaugurazione di Eataly, New York



Joe Bastianich durante la trasmissione 'Today Show'

«Gli uomini cucinano per far veder chi sono, mentre le donne cucinano per dare amore alle altre persone. E io preferisco mangiare il cibo cucinato dalle donne».



te cose, anche l'azienda a La Morra è stata un'idea di Oscar. Era delle dimensioni giuste, ormai la gestiamo da cinque anni; sembrano tanti, ma per chi produce Barolo in realtà sono pochissimi...».

Quali 'nomi' della ristorazione piemontese ti hanno impressionato?

«Ce ne sono di indimenticabili. Tra i maestri mi vengono in mente Cesare Giaccone, col suo fantastico capretto, l'indimenticabile Guido, che ha fatto scuola, Maurizio Garola della Ciaù del Tornavento e, naturalmente, Davi-

de Scabin: un genio. Non solo per la sua cucina, estrema, intelligente, 'spinta' ma sempre equilibrata. Lui per me rappresenta un personaggio piemontese di grande forza, esprime la qualità delle persone che vengono da quel territorio».

Alain Ducasse sostiene che il tartufo bianco piemontese sia il più grande prodotto al mondo, cosa ne pensi?

«Per me è uno sfizio da gustare rigorosamente sul posto. Lo mangio anche a New York, ma credo vada gustato nelle Langhe con una bottiglia di vino vecchia il giusto, nel cuore del territorio. Preferisco goderlo una o due volte l'anno anziché dieci in un ristorante internazionale».

Quindi, nonostante i tuoi ristoranti metropolitani, preferisci i locali radicati sul territorio?

«Assolutamente sì. Anzi, facendo la ristorazione nella grande città, cerchi sempre di ricreare la magia di quei ristoranti che vivono la cultura e i sapori di un luogo ricco di tradizione. Adesso, per la prima volta, avrò anch'io la possibilità di proporre un ristorante così. Abbiamo scelto il Friuli perché possedevamo già l'azienda vinicola Orsone nella zona di Cividale, così anche il locale ha preso il medesimo nome. In quella regione lavoriamo da 16 anni ed è diventata quasi 'casa'. È il nostro primo ristorante europeo, un luogo dove mia madre può tornare a cucinare confrontando il 'know-how Bastianich' con le materie prime e la clientela italiana».

Tua mamma, Lidia, è una delle cuoche più famose al mondo. Che rapporto hai con le donne in cucina?

«Le cuoche italiane sono le persone che riescono a trasmettere meglio i veri valori della cucina italiana. Gli uomini cucinano per far veder chi sono, mentre le donne cucinano per dare amore alle altre persone. E io preferisco mangiare il cibo cucinato dalle donne. Per me è anche una tradizione familiare: sono cresciuto con mia mamma e con mia nonna, bravissime, e anche le mie sorelle cucinano sempre. Per noi i ristoranti erano un posto di lavoro, mentre 'il cibo succedeva a casa'. Però si può anche tentare una sintesi: quando il ristorante diventa la cucina di casa allora è un momento molto importante».



Joe e la mamma Lidia in Friuli

Nel tuo libro il protagonista è il restaurant man: il proprietario, colui che crea e dirige la struttura. Da noi il personaggio, invece, è solitamente lo chef. In Italia non siamo abituati a considerare centrale l'imprenditore nel mondo del food...

«Quello del restaurant man è un ruolo che ho sempre respirato in famiglia, grazie a mio padre Felice. Negli Stati Uniti, a New York, questa professione nasce nel Dopoguerra con i primi grandi ristoranti italiani, mentre la figura dello chef come protagonista era decisamente limitata alla cucina francese. Il mestiere del restaurant man è complesso perché richiede competenze diverse; devi avere una visione completa di tutto e, innanzitutto, governare il business della tua impresa».

Ma uno chef può anche essere un restaurant man?

«No. Non può esserlo per definizione». **Quindi quello che succede in Italia - dove spesso il grande chef è anche il proprietario - si può ritenere un errore?**

«Certo! Proprio per questo tanti ristoranti vanno male. A volte può anche funzionare, ma raramente. Il grande chef, per essere un grande chef, deve avere caratteristiche personali molto complicate; e, a volte, i grandi chef sono anche un po' 'storti'. Pensaci bene: il cuoco è un personaggio che si mette in condizione di essere giudicato ogni giorno della sua vita; non tre volte la settimana, ma ogni cinque minuti. Una malattia! Molte volte i grandi chef, al di là di un machismo e di un narcisismo di facciata, sono le persone più insicure del mondo. E lo sono proprio perché hanno l'esigenza di essere costantemente riconosciuti, apprezzati, lodati... Questo condiziona molto le loro scelte e può anche essere un danno per il business».

Però a livello internazionale ci sono grandi chef che sono diventati una griffe, un brand...

«Sicuramente. Ma smettono quasi del tutto di lavorare in cucina e diventano sostanzialmente degli imprenditori».

Dove sta andando l'alta ristorazione mondiale? Dopo i francesi è stato il momento degli spagnoli e oggi tutti sembrano guardare al nord Europa. Il secondo dei '50 Best' è il danese René Redzepi...

«Certo, e dopo gli spagnoli e i danesi chi arriverà? Un estone...? Si tratta di fenomeni molto particolari. Redzepi non è neanche un danese, ma un albanese che è andato in Danimarca, si è messo a cercare in campagna e ha trovato due cespugli nella tundra gelata, poi ha ucciso un cervo ed è diventato un fenomeno. È stato davvero bravissimo, perché è riuscito a raccogliere cibo dove non c'è niente. Nello sviluppo della cucina avant-garde ci sta: ci sono dieci ristoranti del mondo che hanno trenta posti l'uno, ma con diecimila persone che vogliono andare proprio lì. È un fenomeno intellettuale, fa riflettere sul concetto di cibo e sulla ragione di certe scelte. Permette di tornare alle radici umane: come si raccolgono gli alimenti, come si mangia e perché... Questo è sicuramente interessante».



Ma per te la ristorazione resta un'altra cosa?

«L'evoluzione della cucina, il grande patrimonio dei sapori, resta legato ai luoghi d'origine. Mescolare i sapori è un gioco da grandi chef, come Ferran Adrià, ma è sul territorio che si gioca la vera partita. Io adoro la cucina orientale e amo esplorarla quando vado a Singapore per il mio ristorante. Ogni volta incontro cose eccezionali, per capirle tutte ci vorrebbe un'altra vita. Ma se provo a mangiare orientale a Milano... beh, lasciamo perdere».

Nel mondo dei sapori qual è la novità che ti ha colpito di più?

«Sicuramente l'esperienza di Eataly a New York, perché ha cambiato il concetto di come la gente si comporta. Quando un ristorante - o un luogo dedicato al cibo - ha la capacità di modificare il comportamento di un popolo, allora si vede qualcosa di grande. Eataly non è un supermercato, non è un ristorante, ma è diventato una piazza italiana come quelle della tradizione. New York è un posto difficile, dove tutti siamo definiti dai posti che frequentiamo. Dal ristorante in cui mangi si capisce dove abiti, che lavoro fai, che scuola hai frequentato e quanto guadagni. Eataly ha spaccato questi parametri perché si propone come la piazza di un villaggio italiano, dove l'uomo più ricco e quello più povero condividono il medesimo spazio. Eataly a New York è un posto di scambio e di incontro: ci puoi andare per un caffè da due dollari, per un panino o un gelato da cinque dollari, ma anche per una bistecca piemontese e una bottiglia di Barolo spendendone cento. Questa è la sua vera magia»

Il merito?

«Il merito è di Oscar. Lui non vende cibo ma comunicazione, sa mettere la gente insieme; le sue idee sono molto più evolute rispetto al concetto di vendere cibo».

Oggi ti appassiona di più la ristorazione o il mondo del vino?

«Il vino è sempre stato a livello emozionale più vicino al mio cuore. È una cosa di grande potenza che mi ha cambiato la vita. La storia di un ristorante si sviluppa attraverso dieci, anche venti anni, ma il vino entra dentro di te e ti fa partecipare a qualcosa di più grande. Se lo guardiamo da fuori, comprendiamo che è una cosa più forte di noi; perché ci mette a confronto con la natura, per-



Bruno Barbieri, Carlo Cracco e Joe Bastianich

«Il cuoco è un personaggio che si mette in condizione di essere giudicato ogni giorno della sua vita; non tre volte la settimana, ma ogni cinque minuti. Una malattia!»



Joe Bastianich alla chitarra



Joe Bastianich con il suo gruppo: The Ramps



ché per capire il vino una vita non basta. Si tratta di una delle poche situazioni dove possiamo partecipare ma che non riusciamo a dominare. Bisogna conoscere la gente che lavora nel mondo del vino, sono persone che si confrontano con risultati che si vedono dopo cinquanta o cento anni».

Oggi il mondo del vino è un vero mercato globale. Italiani e francesi si confrontano con statunitensi, argentini, cileni, australiani e neozelandesi. Cosa ne pensi?

«L'artigianalità difende ancora il vino. Il grande compito dell'Italia nel futuro è proprio quello di tutelare contadini e artigiani. Sono loro il grande tesoro di questo paese. Però, occorre creare un giro economico che li possa sostenere. Certamente si può partire dalla ristorazione; perché il ristorante è il palcoscenico dove si propongono non solo i prodotti ma tutta la tradizione. Chi viene in Italia e visita il Piemonte, la Toscana, o l'Umbria, incontra una situazione introvabile altrove. Gli spagnoli e i francesi non hanno niente a confronto dell'Italia sul fronte del vino. In Italia ci sono mille diversi vigneti autoctoni, un patrimonio pazzesco. Il concetto di vino, come quello di cibo, è unico e si trova solo qui; è una cosa ancestrale che non appartiene né ai francesi né agli spagnoli. Questo patrimonio può e deve diventare globale, perché tutti possano amarlo».

Purtroppo l'Italia è solo la sesta potenza turistica mondiale...

«Pazzesco, da non crederci. Posso capire che gli Stati Uniti e anche la Cina siano davanti, questione di numeri e di dimensioni. Ma non c'è ragione per essere dietro alla Spagna. Per la Francia è diverso: i francesi si sono sempre saputi vendere benissimo».

Parliamo della tua esperienza a MasterChef. Come ti sei trovato nella versione italiana? Quanto ha pesato, sulla tua visibilità, la parodia di Crozza?

«In America sostengo questo ruolo da sei anni, ed è un ruolo che ho sempre cercato di interpretare in evoluzione, offrendo nelle varie edizioni sempre qualcosa di diverso. In questo tipo di televisione è forse l'obiettivo più difficile, perché ti confronti con un format stabile. Ma è anche fondamentale, altrimenti si rischia la stanchezza. Sicuramente quest'anno il mio italiano sarà migliore perché ho più dimestichezza. Certo che, ancora adesso, soffro quando mi vengono in mente i concetti ma non riesco ad esprimerli con le parole giuste. Così mi invento le cose, come nel caso del famoso 'lo muoro'. Il fatto che mi prendano in giro fa parte del gioco, in fondo – essendo americano – posso dire quello che un italiano non direbbe mai».

Novità di questa edizione?

«A MasterChef le vere star sono i concorrenti. Quest'anno li ho trovati molto più preparati, conoscono meglio il gioco e ricorrono a strategie quasi machiavelliche».

Fino a qualche tempo fa si diceva che la scelta del ristorante 'giusto' era fondamentale nel gioco della seduzione. Oggi un uomo, per stupire, deve cucinare personalmente...

«Allora ho sbagliato tutto! Io faccio il restaurant man... Però è vero, la cucina è sempre più importante nelle scelte e nei comportamenti. Rappresenta perfettamente il nuovo modo di vivere bene. Chi sa cucinare al top in casa guadagna evidentemente dei punti, anche perché conta l'emulazione, visto che gli chef televisivi sono molto seguiti. Se il cibo è la nuova religione, loro diventano i preti e la cucina la chiesa».

Tra le grandi guide, l'unica intramontabile sembra essere la Michelin. Ma oggi il giudizio passa attraverso i '50 Best', i blogger, i social network... Cosa ne pensi?

«La rete porta a una nuova democrazia e mi sta bene. Non bisogna temere il giudizio popolare degli appassionati. Tra le grandi guide credo sempre nella Michelin, che dà la misura dello standard globale. I '50 Best' vanno bene per chef come Scabin e Cracco, personaggi che girano molto e puntano fortemente anche sull'immagine. In assoluto credo nei giudizi senza compromessi. Non mi piacciono i critici ruffiani che frequentano i ristoratori in amicizia e poi sparano valutazioni faziose».

Come te la cavi in cucina?

«Essenzialmente faccio cose semplici, come spaghetti e bistecche. Ma in quello sono bravissimo e posso anche sfidare i miei colleghi di MasterChef!».

Cosa pensi dei vegetariani?

«Si tratta di una scelta di vita, ma secondo me tanti lo fanno per consumare meno calorie. Ideologicamente, è comunque un'opzione interessante. Io sono stato vegetariano per qualche mese e anche vegano. Per un altro periodo mi sono limitato a consumare solo cibi crudi, ma poi ho desistito. Mi ritengo fondamentalmente un onnivoro».

Quali sono i tuoi hobby al di fuori del cibo?

«Mi piace la musica e suono la chitarra, una vera passione. Invece la mia modalità ideale di meditazione è la corsa; vado anche in bicicletta, penso che quel tipo di fatica aiuti ad avere le idee chiare».

A un ragazzo italiano consiglieresti di lavorare nella ristorazione?

«Sicuramente sì, anche se mancano percorsi scolastici adeguati che insegnino a diventare dei veri imprenditori. E mancano non solo in Italia, ma persino negli Stati Uniti. A Pollenzo si sta facendo un esperimento interessante, con una formazione senza barriere. Però bisogna puntare più sul business, perché il risultato economico è fondamentale. Ma forse – commenta ridendo – loro sono ancora un po' comunisti, quindi non riescono ad insegnarlo fino in fondo...!».

La tua è una famiglia di restaurant man, pensi di trasmettere i valori di questa professione ai tuoi figli?

«Io ho imparato che i soldi sono importanti, che il business e il successo passano dal sacrificio e dalla concretezza. La mia è una famiglia che si è affermata perché ha visto e provato di tutto. Oggi non è facile far passare certi concetti, ma questo è l'insegnamento che voglio trasmettere ai miei figli». >>>



Stile Danpol, il più imitato a Torino

DANPOL TORINO
Via P. Gobetti, 10
Tel. 011.454.62.02

DANPOL RIVOLI
Via Fratelli Piol, 52
Tel. 011.958.95.59

info@danpol.it www.danpol.it

Add Borrelli Burberry Cantarelli Capobianco Church Coast Culti Della Ciana Edward Green Edwin Ernesto Fedeli Fisco Gallo Geneva Grey Mer Hydrogen Isaia Italia Independent Jacob Cohen Jeckerson John Lobb Kiton Loro Piana Macsna Marchia J Metrico Minetto New Balance Nike Pantofola d'Oro Paolo Pecora People Premiata Puma Ralph Lauren Denim & Supply Red Wing Regina Reign Roda Rota Rude Riders Santoni Sartore Saintandrews Santaniello Scaglione Schago Stewart Tabarrificio Veneto Tagliatore Tricker's