

Chi RUBRICHE

Cucina 1 } 138 *MasterChef* • **Cucina 2** } 143 *Ricette d'autore* • **Turismo** } 145 *In viaggio con...* • **Arte** } 147 *Le avventure della forma* • **Libri** } 149 *Lo stile è servito!* • **Coppie di fatto** } 151 *di Annamaria Bernardini de Pace e Davide Steccanella* • **Un sorriso nel dolore** } 153 *di Antonella Ferrari* • **L'uomo nero** } 155 *di Maurizio Costanzo* • **Giochi** } 157 *Crucisudoku* • **Oroscopo** } 159 *di Branko* • **La posta del cuore** } 162 *di Carlo Rossella*

CUCINA

JOE BASTIANICH

È IL CATTIVO DEL TALENT SHOW GASTRONOMICO DI SKY, ormai celebre in tutto il mondo. Americano, ma di origine italiana, con vigneti in Friuli, attraverso i quali vuole insegnare ai propri figli l'attaccamento alla famiglia, e 25 ristoranti sparsi per il mondo, Joe Bastianich ama Kierkegaard, Nietzsche e Aristotele e confessa che questo background umanistico è il segreto del suo successo. Oltre al lavoro duro, andando per mercati ogni giorno alle cinque del mattino.



VIAGGI

BOLGHERI

UN'ESTATE ALL'INSEGNA DELLA CULTURA E DELLO SVAGO con protagonisti d'eccezione, da Roberto Bolle (a lato) al maestro Alberto Veronesi, ai comici di Zelig.

ARTE



ANTONIO LIGABUE

A Seravezza, in Versilia, una mostra propone 95 opere di artisti del Novecento, da Ligabue a Medardo Rosso, a Ottone Rosai.

GIOCHI

Una pagina divertentissima per tenere allenata la mente e misurare le proprie capacità.

LIBRI

LAVINIA BIAGIOTTI

Ecco un manuale che mette a confronto scherzosamente moda e cucina, con i consigli e le "dritte" della figlia di una grande stilista, che ha respirato buon gusto fin da quando è nata.



a cura di CATERINA GUARNERI



CUCINA

MASTERCHEF {1}



Joe Bastianich
**SONO
UN DURO**
*di grano
tenero*

Milano. Joe Bastianich, 43 anni, con la moglie Deanna Damiano, 42, nella casa che hanno preso in affitto a Milano: osservano divertiti i figli, Olivia, 15, Miles, 13 ed Ethan, 11, impegnatissimi nella preparazione di ottimi hot dog e panini con hamburger.



PRODUZIONE: PRIMOPIANO CINETRY DI ALESSIA MOCCHIA & ANDREA ANGIOLI • STYLING: ALESSIA MOCCHIA-HAIR & MAKE-UP: PATRIZIA DEL CURATOLO USING MAC COSMETICS; ABBITI: DEANNA DAMIANO, LUXURYYOURSELF - GIOIELLI: VINTAGE NY - SHOES: SEBASTIAN; ABBITI: JOE BASTIANICH - DENIM: CYCLE - ABBITI: GIOSBRUN - SNEAKERS: WHITE PREMIATA - SHOES: ROSSI; ABBITI E ACCESSORI BAMBINI: HAPPINESS

IL “CATTIVO” DEL TALENT SHOW DI SKY SVELA I SEGRETI DEL SUO SUCCESSO: «LA STRADA, LA FILOSOFIA E IL VINO, CON CUI “RISCRIVO” LA STORIA DELLE MIE RADICI»

Valerio Giacoia/foto di Fabrizio Cestari



MILANO - LUGLIO

She used to work in a diner, never saw a woman look finer...». È quasi mezzanotte, e a fine giornata («ma ora comincia la parte più bella», sorride) Joe Bastianich si rilassa abbracciando la chitarra acustica sulle note di un mito, Neil Young, il suo preferito. Canta *Unknown Legend*, significa leggenda sconosciuta.

L'incipit è freudiano, parla di una donna che lavorava in un ristorante, mai vista una così bella. Forse Joe, 43 anni, già una leggenda dell'enogastronomia mondiale (gestisce 25 ristoranti tra America, Europa, Asia, e tre aziende vinicole tra Toscana, Veneto e Friuli), non sa che inconsapevolmente la dedica è a mamma Lidia Matticchio, 65 anni, celebre chef, "ambasciatrice" della cucina italiana negli States e una vita che pare uscita da un film. Aveva appena 12 anni, lei, quando sbarcò a New York con i genitori e il fratello, esuli istriani dopo le persecuzioni di Tito.

A Milano Bastianich sta registrando le puntate di *MasterChef Italia* (da dicembre su Sky Uno). Per il grande pubblico, Joe è il "cattivo" della giuria di

MasterChef America, il talent show in cucina che ha fatto impazzire i telespettatori coast to coast. Perché, se qualcosa non funziona, il piatto lo tira dietro al concorrente. Ma lui, in realtà, è un pezzo di pane di grano tenero. Si vede da come guarda e parla con i suoi tre adorati figli, Olivia, Miles ed Ethan, 15, 13 e 11 anni, e da come sorride a Deanna, sua moglie.

Un duro dal cuore generoso, nonostante lui si sforzi di non sembrarlo e dichiararsi, tra una parolaccia e l'altra, molto americano style, oppure leggendo il libro-confessione *Restaurant Man* (è già un bestseller negli Usa), di essere uno spilorcio nato, intrattenendosi poi a sparare a zero su tutti senza rete.

Domanda. Bastianich, lei si

porta dentro tutta la dolce ma anche pesante eredità di una storia che sa di romanzo.

Risposta. «Mia madre, suo fratello e i loro genitori hanno vissuto la fame, la miseria. Anche noi, nati in America, abbiamo provato questo. Dentro c'è quello che hanno sofferto loro».

D. Chissà quanti racconti avrà sentito, da bambino.

R. «Mi colpì il racconto di quando a mamma diedero qualche cent per mangiare. Da sola, a 12 anni, andò in un locale sulla 34esima, dove in una grande sala in certi scaffali si potevano mettere i soldi, aprivi lo sportello e c'era il panino o la bibita. Lei pensò che tutti gli americani mangiassero così, la

torta di mele a 5 centesimi, il panino con il tonno a 6».

D. Ci pensa, se suo nonno non avesse scelto New York?

R. «Sempre. Decise la vita di tutti noi in un secondo. Potevo essere nato a Sydney, a Toronto, essere tutta un'altra cosa. Quel secondo ha segnato tutti, i miei figli, i ristoranti, il vino, tutto».

D. Si sente più italiano o americano?

R. «Sono americano. Ma quando guardo i bambini, penso che loro devono sapere e sentire da dove vengono. Ho una grande radice dentro, è l'Italia».

D. Come fa a spiegarglielo?

R. «Con il vino. È come il sangue, è l'espressione più pura della terra da dove vieni. Creo una storia della famiglia dentro i vigneti in Friuli Venezia Giulia, in modo che loro un giorno possano dire: noi siamo di qui. Mio nonno era austroungarico, prima di lui eravamo veneti, prima ancora romani. Allora, tramite il vino racconto una storia affascinante».

D. Quindi i soldi non c'entrano.

R. «Con il vino non si diventa ricchi. Faccio tanti investimenti anche perdenti. Con il vino non guadagnerò mai un dollaro. Come dice un mio amico, fare vino è molto facile, il difficile sono i primi tre o quattrocento anni...».

D. Da bambino, al ristorante. Com'era?

R. «Era dura. Alle cinque del mattino,

nei mercati, tra le strade del Bronx, era una giungla».

D. Che studi ha fatto?

R. «Teologia e filosofia. Dai gesuiti».

D. Il suo pensatore preferito?

R. «Kierkegaard, Nietzsche.

E Aristotele».

D. Questo background umanistico è il vero segreto del suo successo?

R. «E già. Forse».

D. Insomma, romantico sognatore o giudice cattivo di *MasterChef*?

R. «Quei ragazzi sono come figli. Se non me ne importasse nulla non mi arrabbierei». ●

Milano. Joe Bastianich e la moglie Deanna. A lato, la copertina di "Restaurant man" (Rizzoli, 319 pagg. 18 euro), il libro nel quale l'imprenditore enogastronomico racconta la sua storia dura, ma di successo.

