

# Il gusto Usa con Bastianich

## Il giudice di Masterchef arriva in libreria

**A** colazione sognava cereali coperti di zucchero, ma a casa mangiava palacinke balcaniche (crêpe) riempite con marmellata di rosa canina, "stramberie europee" che nessun bambino americano avrebbe mai assaggiato se non sotto imposizione.

È il "vero" cibo a stelle e strisce protagonista del nuovo best seller di Joe Bastianich "Te la do io l'America" per Rizzoli (18,50 euro), ricettario accompagnato da ricordi e aneddoti personali nella Big Apple tra gli anni Settanta e Ottanta perché, come spiega lo stesso Joe, "quando si tratta di cibo, ogni dettaglio contribuisce a costruire un'esperienza unica: come viene preparato, con quali condimenti, dove l'hai mangiato e con chi".

Si viaggia dall'Italia a New York in 50 specialità che appartengono a Manhattan (e alla cucina americana) tanto quanto le vetrine scintillanti della Fifth Avenue e i battelli della Circle Line.

"Piatti per chi vuole cucina-

re cibo americano con il vero sapore americano" sottolinea Bastianich, classe '68, brillante imprenditore italoamericano nato nel Queens, giudice del talent Masterchef e "restaurant man" di successo (il suo impero di ristoranti conta 30 locali in tutto il mondo, tra cui l'italiano Orsone a Cividale del Friuli).

Figlio di emigrati istriani a New York, da bambino era combattuto tra cibi europei e *junk food* americano, tra gnocchi di patate e hot dog. Oggi, invece, racconta nel suo libro le abitudini alimentari della Grande Mela e ripercorre la cucina newyorkese tra iconici panini, snack e dessert ad alto contenuto di gusto e calorie con un occhio alle ultime tendenze food (come l'hamburger *veggie* di lenticchie e tofu, e il *vegan chili*).

La cucina yankee, dalla colazione al dessert, è quella autentica, dura e pura, che può dare grandi soddisfazioni se fatta con cura, ricca, e talvolta esagerata nei condimenti e negli ingredienti come può esserlo

l'imponente *meatball grinder* sfilatino ripieno di polpette al sugo o il godurioso *Sloppy Joe* con ragù "così sbrodolante che dovrebbe essere mangiato solo a casa" scrive Bastianich o il *Juicy Lucy* versione hard del cheeseburger dove il formaggio è racchiuso tra la carne e quando si morde esplose in bocca.

Ma ci sono anche gustose insalate con salse di accompagnamento, nutrienti sandwich da breakfast con bacon, uova e formaggio (panini tipici dei lavoratori newyorkesi), snack a base di uova sode alla paprika, *buffalo wings* (ali di pollo fritte, piccanti), bagel (panini di origine ebraica) con salmone marinato e avocado toast (preferiti dalle signore dell'alta società di New York) oltre a *cheesecake* e *brownie*.

C'è tutta una città gastronomica, crogiolo di culture diverse, racchiusa tra le pagine di questo volume, perfetto per immergersi nell'atmosfera newyorkese e cucinare come farebbe un vero americano.

**Alessandra Lunetta**



## Trenta chef in riunione sulle Dolomiti per una cucina etica

Trenta chef provenienti da tutto il mondo si ritroveranno per quattro giorni sulle Dolomiti, in Alta Badia. Bottura (in foto), Scabin, il "padrone di casa" Niederkofler, Romito, Cuttaia, La Mantia e Sadler, giusto per citare gli italiani più noti presenti, daranno vita, da oggi a mercoledì 20 gennaio prossimo, a "Care's - The Ethical Chef Days". Una serie d'incontri, tavole rotonde e approfondimenti per promuovere un approccio etico e sostenibile alla cucina. Dal territorio al piatto, rispettando l'ambiente, i ritmi della natura, la stagionalità dei prodotti, nel rispetto della cultura e dei sapori, tutto da tramandare alle future generazioni.

Temi ormai noti, ma che ancora hanno la necessità di essere dibattuti per creare un diverso approccio alla cucina, anche di alto livello. Il rispetto dei produttori e delle materie prime, il riciclo e il riutilizzo degli scarti, saranno solo alcuni degli argomenti che verranno affrontati nelle quattro giornate. Tavole rotonde tra chef e giornalisti, ma anche scuola di cucina e un viaggio nello splendido territorio dell'Alta Badia, da sempre vocato alla cucina d'eccellenza, tra cene e appuntamenti enogastronomici, e un premio per giovani chef e sommelier. Diverse location, tutte incantevoli, per un programma ricco e articolato. (m.c.)

