



Ufficialmente esula dal menu degustazione. Allora la commanda si fa sottobanco a bassa voce: «Ma volete assaggiare anche i Ravioli di melanzane affumicate alla ricotta e scampi crudi?». Ecco il piatto fondamentale, quello che

racconta davvero a tutto tondo il nostro Simone Tondo. C'è la materna dimensione della pasta all'uovo, la sapida ricotta dei pascoli suoi. E la lattosità del pesce crudo tale e quale appena pescato. È un racconto cento per cento italiano, tutta la storia e l'autobiografica trascrizione del percorso del giovane sardo che, all'indomani della precoce maturità, senza più certezza nei patrii confini, si disse che altrove l'erba sarebbe forse stata migliore. All'epoca, si parlava di Brain Drain, fuga dei talenti. Ma oggi a Parigi Simone Tondo, dall'alto dei suoi 27 anni il prossimo gennaio, è semmai un Rotary Rital, l'eroe rinascimentale della nuova eccellenza italiana. Non avrà fatto parte della sfilata promozionale dei cuochi transalpini, organizzata nel 2014 dall'Istituto Italiano di Cultura, ma è quello che meglio di tutti rappresenta lo zenith d'una nuova tendenza. La nostra cucina non sbarca più portandosi appresso la valigetta legata con lo spago, ma è infine accolta col tappeto rosso della massima onorificenza.

Provate a prenotare al Roseval, il fantastico gastro-bistro di Simone Tondo nel popolare quartiere di Menilmontant. Fatica vana: è sempre stracompleto dieci giorni prima. «Quel che sono riuscito a fare in qualche anno a Parigi sarebbe stato impossibile in Italia. Da noi sembra sempre tutto più complicato»

Aspettando con la medaglia d'onore anche il pins del Cavaliato del Lavoro, Tondo fa suo malgrado da bussola della nuova fierezza della cucina italiana nel mondo. Finita la feudale soggezione all'atavica grandeur française, passata la sbronza delle spagnoleggiate di corto corso, radicalmente indifferente al naturalismo estremo dei paesi nordici

*Vitio excerias alis molesced
que net aut verci conet di
aut et dollictotat quo
doluptatis dolupta sitiur,
sed minu llignis estin nias
dolum quatur?Untint
harioreped molorent
facrum re, te nobis velique
ex erunte ni voluptaturem
ratwwCesenda quid minus,
utem intusae nulles
diatintis voluptamene
eraturenis aut lab
ipidicatem sum vel illam
aut dellant oreperum, cum
idis as aut ipsunt remquis
quibRunto blaceris in*

L'ESPERANTO DEL CIBO

Mangiare cacio&pepe a New York, ravioli a Istanbul, pizza a Copenaghen, linguine a Tokyo. Il linguaggio internazionale a tavola è l'italiano. Un'equazione di cucina e lifestyle, fatta di freschezza e tracciabilità dei prodotti. E rigorosamente griffato. Di **Andrea Petrini**



Vitio exceries alis molessed que
net aut verci conet di aut et
dollictotat quo doluptatiis
dolupta sitiur, sed minu llnignis
estn nias dolum quatur?Untint
harioreped molorent facerum

Fabrizio Mancioffi fa della sua open kitchen dalla carta stracorta (risotto, vitello tonnato, linguine alle vongole, brasati e polenta) uno show room per pochi intimi, ma dai prezzi stracciati, del know how italiano. Anche le pizzerie, in genere all'estero delle mere vergogne ambulanti, si stanno trasformando in spacci del gusto transalpino, certo ipostatizzato come immutabile, ma di grande fascino e altrettanta umanità. Aspettando che il siculo Christian Puglisi, trentenne ex allievo prodigio di Renè Redzepi, ora in testa del plotone della Cucina Nordica, apra a breve, a Copenhagen, una pizzeria a modo suo, se continuiamo la passeggiata parigina per la rue du Nil, feudo dell'alter-cooperativa Terroirs d'Avenir, i balsamici, i parmigiani, le paste secche e le bollicine nature, modelli dell'eccellenza regionale transalpina, ostentano nelle vetrine come ad Amsterdam le signorine in quelle a luce rossa.

Nella capitale francese tanto si parla del faraonico progetto del milionario Cédric Naudon. Un misterioso quarantenne, che ha fatto incetta di palazzi e si appresta a varare, proprio nei dintorni della place de la République, la sua Jeune Rue dove un quartiere intero sarà consacrato al cibo. Con boutique e pizzicherie, la barra dell'esigenza ai massimi livelli, e tanti ristoranti (francesi, coreani, italiani) a pari passo. Un fenomeno senza precedenti che fa versare fiumi d'inchiostro. E



A New York si passa dal tempio italiano di Farinetti alla metacucina di Davide Scabin

persino scomodare Fulvio Pierangelini, interpellato come possibile fiore all'occhiello. Un italiano, ovviamente. Ma si presterà il grande solista del Gambero Rosso a far da garante ad una impresa così colossale? «Dovessi accettare una loro non ancora formulata proposta, vorrei come minimo libertà più che totale...». Siamo un popolo di poeti e di navigatori. Se emigriamo non è per ritrovarci sotto padrone. Ma per reinventarci, per creare nuovi spazi d'espressione.

Come Luca Fantin, un illustre allievo di Gualtiero Marchesi. Ambasciatore della cucina italiana in Giappone, con la sua stella Michelin ancora nuova di zecca, Luca Fantin è l'onore del ristorante della Bulgari Tower a Ginza. Non poco fiera del percorso del giovane veneto lanciatisi in un arduo progetto di rilettura della cucina italiana attraverso la gamma dei prodotti locali. Per niente una letterale traduzione delle nostre tradizioni in chiave nipponica. Semmai

un calligrafico decalco, un gioco di variazioni, di aggiustamenti, di sovrapposizioni e proiezioni di sapori e consistenze, spaziando in lungo e in largo e dal nord al sud del paese del Sol Levante. Siamo a mille miglia dalla patetica eleganza 70's di tanta cucina italiana interpretata da chef giapponesi con la stessa frigida applicazione, e lo stesso grigio perfezionismo, col quale fossilizzano la cucina francese. «Al ristorante del Bulgari, abbiamo una clientela giovane, ma colta e cosmopolita, desta ai tesori della cucina italiana, interessata alla sua eleganza, alla sua apparente semplicità».

L'identità italiana? Un trampolino, un visto per il successo. Ma Little Italy è troppo piccola per non andare a sfidarla sul suo terreno. Così Davide Scabin, con l'aiuto di Luigi Nastri (chef della Gazzetta a Parigi) ha lanciato a New York, nel Meatpacking District, il suo Mulino a Vino. Un locale dov'è la scelta del vino a indirizzare la commanda del piatto. E che piatti! Doughnut Cacio & Pepe, Street Style spaghetti, Ravioli di Pollo arrosto, Polpetta Burger... Scabin, lo si sa, fa della metacucina. Interroga l'immaginario dell'American Italian Cuisine, ovvero la cucina italiana sognata dai rampolli della seconda generazione uscita dall'immigrazione (come i golden boys Richard Torrisi e Mario Carbone poco lontano).



Ma rivista, corretta, rifatta su misura da un piemontese onniscente che l'etica del gusto ce l'ha davvero nel sangue.

E Massimo Bottura in tutto ciò? Potrebbe far carriera all'Onu, troneggiare a fianco del Santo Padre per il rinnovo spirituale e il rilancio delle vocazioni dei giovani cuochi in cucina. Dall'Emilia alla Turchia, un ristorante made by Bottura su invito di Oscar Farinetti per legittimare il ruolo di Eataly Istanbul come centro nevralgico della cultura mediterranea, il percorso poteva risultare minato. «Ma più che impossibile, fare una Franciscana-bis sarebbe stato fuori luogo. L'idea invece è di presentare al pubblico turco e internazionale quel che per me è la vera cucina nostra. Attraverso un menu-viaggio in Italia dove, dal Nord al Sud, i prodotti declinati in una decina di classici esemplari sono proposti per evidenziare quella concentrazione del gusto essenziale per l'identità d'una cucina veramente contemporanea».

All'interno dell'elegante sala da pranzo o in terrazza sfilano dei classici evergreen, ambasciatori dell'italianità del Maestro modenese. Baccalà e ceci o vitello tonnato? Tagliatelle al ragù o risotto all'ossobuco? Sublime pancia d'agnello o guancine di vitellino al balsamico? Tutto è squisito, first class – ma la cosa più strabiliante ufficialmente non è neanche in carta. «E come potremmo? È un lavoro pazzesco, molta gente non capirebbe. Lo proponiamo giusto a quelli che possono apprezzare». Parliamo di un piatto da 30 e lode, di quelli – come il suo Hamburger di cotechino – che Bottura potrebbe copyrightare e



Vitio exceries alis molesed
que net aut verci conet di
aut et dollictotat quo
doluptatiis dolupta sitiur,
sed minu llignis estin nias

dolum quatur?Untint
harioreped molorent
facorum re, te nobis velique
ex erunte ni voluptaturem
rat.Cesenda quid minus,

tesorizzare per tutto il mondo. «Come proporre i nostri tortellini, in brodo, alla panna, in Turchia, un paese moderno, ma musulmano dove solo toccar con un dito il maiale è peccato mortale? Allora ci siamo messi in testa di far dei Tortellini senza suino. Con manzo, vitello e pollo, c'è un po' di tutto nella farcia, ma di maiale neanche l'ombra». Più maschili, più carnosì, farebbero urlare al sacrilegio le mamme di mezza Italia – ed anche per questo sono favolosi. Perché permettono al cuoco modenese di continuare ad interrogare e a punzecchiare le sicumere della nostra cultura regionale. A cercare nuove strade, ad uscire dai dogmi d'una tradizione giudicata frettolosamente data per eterna perché immutabile e sempre troppo uguale a stessa. Speriamo quindi di trovare, la prossima volta che torniamo a Istanbul nel Ristorante Italia di Massimo Bottura (e anche alla Francescana), i «tortellini in brodo alla farcia di coniglio selvaggio».

«Ma il coniglio selvaggio non è il Lapin de Garenne? Lo si trova facilmente in Francia? Mica una cattiva idea, non sarebbe male metterlo in carta, durante la stagione della caccia, al Caffé Stern». Così parla Massimiliano Alajmo, il cuoco tre stelle delle



Calandre. Ma anche l'eminenza grigia, il Renaissance Man dietro il Caffé Quadri a Venezia e il Calandrino di Rubano. E ora, insieme a suo fratello Raffaele, al torrefattore Gianni Frasi e al ristoratore David Lanher in tandem col designer Philippe Starck, del Caffé Stern: la più eccitante ambasciata italiana mai vista sulla scena parigina.

Un fior fiore di laboratorio à l'italienne ricavato, dopo estenuanti lavori di restauro durati più d'un anno, nell'ex boutique del mitico atelier d'incisione Stern «depuis 1834», in una delle ultime, più affascinanti e storiche gallerie dell'epoca post-napoleonica: il Passage des Panoramas. «Volevamo un posto altrettanto vivo della storica galleria, aperto dalla mattina alla sera. Anche solo per prendere un caffè, ma allora quello del grande torificatore Gianni Frasi. A pranzo, a cena, la cucina è ovviamente più semplice che alle Calandre, un occhio al nostro passato, l'altro rivolto al presente». Un equilibrio risolto tra l'ordinario e l'eccezionale. Ma chi è causa del suo mal pianga se stesso. A memoria d'uomo, mai si era visto a Parigi un'eruzione così ditirambica di critiche e di panegiriche ovazioni. Né trattoria né ristorante d'altissimo rango, strapieno dal primo giorno d'apertura, il Caffé Stern ha messo tutti - giornalisti, critici, ristoratori, importatori - in riga. «Cimentarci con Parigi ovviamente ci allettava. Ma non per diluire la nostra filosofia», ricorda Raffaele Alajmo, oramai abbonato sul pendolino Venezia-Parigi per assecondare suo cugino Piodaniele alla regia in platea della mise en scène quotidiana del locale. «Che senso avrebbe avuto fare un ennesimo bistrò, uno di più...» riprende Massimiliano. «Mi dicevi che tanto ti era piaciuto il nostro Fegato alla veneziana con la polenta

croccante. Ti rendi conto che, grazie alla cultura degli abats, ovvero le nostre trippaglie, questa ricetta tipicamente regionale, è meglio mangiarla a Parigi che a casa nostra? Sembra un controsenso eppure è vero: la qualità del fegato che troviamo qui è infinitamente superiore che da noi». Se volete anche voi partecipare alla standing ovation generale, chiedete al momento di prenotare, il «coin des gourmets». Un tavolino per due promiscuamente incollato alla cucina a vista. Da lì si domina, in tempo reale, il teatro delle operazioni. Ecco uscire il Cappuccino di patate alla bolognese. Ecco, dopo la pizza vegana al vapore, gli Spaghetti alla neoamatriciana. Prima del Risotto ai

Fegato alla veneziana e risotto ai porcini: è questa adesso l'haute cuisine parigina

porcini e tartufi bianchi e dell'imperfettibile Cotoletta alla Milanese alla maionese di erbe e mandorle.

E se dopo il Babà al rhum, il Pandoro all'olio d'oliva non è fedele all'appuntamento è perché è ancora in fase di l(i)evitazione. «Vuoi visitare il nostro laboratorio dove li stiamo preparando?», chiede Piodaniele dopo il caffè forse per rimetterci l'acquolina in bocca. Mirko, il sommelier dal codino goldoniano, stapperebbe quasi quasi un'altra bottiglia. Giorno dopo giorno, qui si recita a soggetto, ma ogni nuova replica è un'altra prova generale. «Non ci fermiamo mai. C'è ancora tanto da parametrare, la carta d'inverno da terminare», incalza Massimiliano Alajmo. Prima di aggiungere: «Davvero, l'idea di mettere in carta il Lapin de Garenne non è affatto! Se hai altri suggerimenti, non esitare...». Che ne direste allora del revival dei Ravioli di zucca allo stracotto di cavallo? Altro che piatto del Buon Ricordo: di che mandar fuori di testa pure Simone Tondo. E se gli Alajmo Bros osassero farne il suggello della Nuova Italianità nel mondo?

INVITO A CENA WORLD WIDE

Simone Tondo, Roseval, 1 rue d'Eupatoria 75020 Paris, Tel. +33 953562414, Menu : 45€ www.roseval.fr

Davide Scabin, Mulino a Vino, 337 West 14th Street New York Tel. +1 212 433 0818, Carta : 100\$ circa, www.mulinoavino.com.

Luca Fantin, Ristorante Hotel Bulgari, Bulgari Ginza Tower 9F 2-7-12 Ginza, Chuo-Ku Tokyo, Menu: da 5.000, 8.000, 12.000, 18.000, 22.000 yen.

Ristorante Italia by Massimo Bottura, Eataly Istanbul, Zorlu Center Levazim Mahellesi Koru Sokak N.2 Besiktas 34340 Istanbul, Menu : 230 TL Carta : 270-300 TL www.ristoranteitalia.com.tr

Massimiliano Alajmo, Caffé Stern, 47 passage des Panoramas, 75002 Paris, Menu : 95€ Carta : 66-100€.

