

Claudio De Luca

IL CUOCO IN FORMA

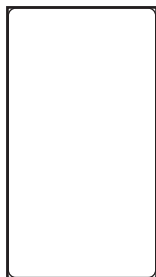
a cura di Antonella G. Mazza



Claudio De Luca
Antonella G. Mazza (a cura di)
Il cuoco in forma
Copyright© 2025 Edizioni del faro
Gruppo Editoriale Tangram Srl
via dei Casai, 6 – 38123 Trento
www.edizionidelfaro.it – info@edizionidelfaro.it

Prima edizione: settembre 2025 – *Printed in Italy*

ISBN 978-88-5512-517-8



L'etichetta FSC® garantisce che il materiale utilizzato per questo volume proviene da fonti gestite in maniera responsabile e da altre fonti controllate

Certezza terrena

Chi c'ha mamma Nun trema, se dice a Roma.
È una certezza terrena nun è cojona.
Chi c'ha mamma è protetto,
dar sole dall'acqua e c'ha un tetto.
Mamma è una sola, non è una giostra che se innamora.
Pè mamma c'è Er fijo e c'è l'amore
Pè mamma Nun esiste nessun dolore.
Te pija pè mano e t'accompagna,
te perdona e nun se lagna.
Chi c'ha mamma non deve chiede,
lei sa da sola se te fa male un piede.
Se c'hai freddo e se c'hai fame,
mamma nu sarà mai un infame.
C'è sempre quel cordone che la lega,
Pure se sei un caprone... Ma che je frega.
Mamma è tutto è la speranza
Pure quanno c'hai Mar de panza
Chi c'ha mamma Nun trema se dice a Roma
E dopo ste parole me do in poltrona
Aspetto da dormì se ce riesco
Ma tanto c'è mi madre
Patrimonio dell'UNESCO

IL CUOCO IN FORMA

Roma, venerdì 7 ottobre 2022

Fu due, forse tre settimane fa, non ricordo esattamente. Ma era domenica, sono sicuro. Il giorno prima avevo avuto uno strano giramento di testa. Capì così anche quella mattina, mentre ero in bagno. Non riuscivo a fare sforzi, a spostarmi dal water fino alla mia sedia a rotelle. Riuscii a chiamare mia moglie. E fu allora che accadde. La prima; poi, dopo una trentina di secondi, un'altra. Allora capii: era il defibrillatore sottocutaneo che si era messo in moto. Era come se erogasse corrente. A ogni scarica elettrica tutto il mio corpo sussultava. Pur sorretto da Liliana, sapevo che rischiavo di cadere, di sbattere la testa contro i sanitari. Che potevo perdere i sensi. Invece non svenni, mi tenni aggrappato con tutte le mie forze per rimanere cosciente. Mentre le scariche continuavano. Erano a cadenza regolare. L'una sopraggiungeva dopo trenta, quaranta secondi dalla precedente.

Ero terrorizzato nell'attesa della successiva e, dopo la terza, dopo la quarta, ebbi un pensiero lucido: "È la fine per me, oggi muoio qui".

In un istante, come un flash, mi passarono davanti agli occhi i volti dei miei figli, il futuro senza di me. Fu una bruttissima sensazione.

Alla settima scarica – erano passati almeno tre minuti dalla prima – ripresi a respirare: intanto era giunta l'ambulanza. Fui messo a sedere sulla sedia, l'infermiere mi fece all'istante l'elettrocardiogramma, poi fui trasportato in ospedale dove venni ricoverato d'urgenza nel reparto di terapia intensiva. Mi fecero le analisi.

Passarono alcuni giorni, nel silenzio dei medici.

"Meno male" mi dissi quando mi diedero l'esito.

Quella domenica mattina era successo che il dispositivo salvavita era entrato in azione per sostenere il cuore ma il

cuore in realtà non si era fermato. Nei momenti precedenti avevo fatto sforzi e il cuore aveva iniziato a correre raggiungendo i 225 battiti al minuto: il defibrillatore aveva captato l'anomalia ma l'aveva percepita più grave di quella che era effettivamente (come se la fibrillazione non fosse atriale ma ventricolare, che può portare all'arresto cardiaco) ed era intervenuto in maniera impropria... perché io ho il peacemaker a regolare i battiti, poi assumo farmaci...

Ma, davanti alla diagnosi, alle parole dei medici, pensai che dovevo cambiare lo stile delle mie giornate, dovevo cercare di "staccare" un po', di limitarmi, di fare una vita un po' più sana, meno stress, meno ansia, anche se non ci riesco, non riesco a stare a casa, non mi vedo con la copertina sulle gambe, a riposo. Preferisco morire davanti ai fornelli. Il mio, quel giorno, era stato un problema cardiaco e non del cuore, però chissà, il cuore, proseguendo all'impazzata, forse avrebbe potuto "spezzarsi" davvero. E sarei potuto morire davvero quel giorno dei primi di ottobre. Invece eccomi qui, a scrivere, a raccontare la mia storia, nel mio ristorante, dove lavoro giorno e sera.

Potrei iniziare raccontando della mia malattia, una malattia rarissima. Il suo nome è NLSDM, che in realtà è un acronimo che sta per Neutral Lipid Storage Disease with Myopathy, ossia accumulo di lipidi. Tanto banale quanto invalidante. E invalidante. Perché è il grasso che va ad accumularsi nei muscoli fino ad atrofizzarli. Il problema è che manca o funziona male un enzima. In casa siamo tre fratelli, in due siamo malati. Abbiamo fatto bingo, ma per noi la fortuna ha girato al contrario.

Nel mondo ci convivono cento persone, erano appena quarantadue quando la diagnosticarono a me.

Invece comincio dalla mia passione. Un amore innato.

Sono venuto al mondo nel 1970. Fin da quando ho ricordi, sono sempre stato attratto dalla cucina: mi vedo ancora mentre cerco di aiutare la mamma ai fornelli. Mi vedo mentre, tutto solo, faccio intrugli. Ero piccolo, ero solo un bambino. I miei ricordi si perfezionano quando, a un certo punto, la mia famiglia si trasferisce in un paesino, a sud della capitale – si chiama Lanuvio, è sui Colli Albani. Mia mamma, lì, aveva un negozio di scarpe di fronte a un bar-ristorante. Io avrò avuto dieci o undici anni: ricordo che mi fermavo sempre davanti a quel locale, stavo lì, impalato, a vedere cosa facevano i camerieri, come lavoravano, cosa si preparava, cosa veniva servito.

Che cosa mi affascinava allora? Non so dirlo con esattezza, ma di certo quell'attrazione mi ha fatto da guida nella vita, l'ho cercata, l'ho seguita ed è diventata tutt'uno con me. O io sono diventato tutt'uno con lei. Così, ora, non sono "innanzitutto" un malato. Ancora oggi, impossibilitato a stare in piedi ad alzare le braccia, bloccato su una carrozzella, sono "soprattutto" un cuoco. Un cuoco alla ricerca di novità culinarie, di ricerche in cucina, di azzardi di gusti, un cuoco in forma, insomma.

Compiuti quindici anni, alla fine della scuola, mi presentai in un ristorante. Ricordo il nome. Si chiamava Scarpetta (non era quello di fronte al negozio della mia mamma, lì non mi avevano voluto).

Era il 1985, un altro mondo rispetto a quello di oggi. Il proprietario era il cuoco, ti prendevi un sacco di scappellotti in testa e si facevano anche un sacco di scherzi. A me affascinava e non so spiegarne il motivo. Appena entrato mi chiesero se ero sicuro di quello che volevo fare e se volevo fare il cuoco o il cameriere. Io risposi, fiero: «Il cuoco.»

Mi misero in mano una scopa, il secchio, lo straccio e mi indicarono il bagno: «Vai a pulirlo.»

Successe proprio così. Capii che mi stavano mettendo alla prova e lavai i bagni. Credo che li sorpresi. Pensavano me ne andassi, probabilmente lo avevano già fatto con altri ragazzi prima di me, invece ero tenace. Andò avanti così per diverso tempo. Nei giorni liberi andavo lì e pulivo i bagni. Ma una volta finito il lavoro, entravo in cucina, lavavo l'insalata, "capavo" le patate. Ero come un facchino, c'ero dove c'era bisogno. Mi spaccavo la schiena, tornavo a casa distrutto, tutti i sabati e ogni domenica, però le 50.000 lire che guadagnavo per me erano oro. Anche se venivo preso in giro – in fondo ero il più piccolo – tutto di quell'ambiente mi affascinava. Decisi allora che quello era e sarebbe stato il mio lavoro, era il mestiere che desideravo fare. Restai lì gran parte dell'estate e quando a metà agosto partii in vacanza con la mia famiglia, avevo i miei soldini, erano il guadagno che avevo messo da parte. In fondo servivano per comprarmi il gelato, ero soddisfattissimo.

Iniziai a fare il cuoco entrando in sala. Mi avevano messo a fare l'aiuto cameriere e solo dopo, piano piano, passai nel retro, in cucina, inizialmente a mondare e tagliare le verdure. Ero l'ultima ruota del carro.

Ricordo che mi mandavano sempre in cella frigorifero: «Vai a prendere i gamberi.»

Lì c'era la "bastardella", come viene chiamata in gergo: è un recipiente di acciaio dove veniva preparata e conservata la panna montata (all'epoca andava molto la macedonia fatta con le fragole e panna). Io non l'avevo mai assaggiata. Così una volta presi un cucchiaino e l'assaggiai, poi un altro e un altro ancora. La finii (e a casa poi mi sentii male).

«Chi ha finito la panna?» chiese il proprietario. Nessuno rispose ma non ci mise molto a scoprire la verità.

«Adesso la rifai» mi ordinò.

Presi due litri di panna, ma non riuscivo a montarla... ero solo un ragazzino, non avevo la forza, non c'erano le planetarie, le macchine elettriche come si usano ora. Alla fine intervenne in mio favore un aiuto-cuoco.

«Lascia, ci penso io» mi disse.

È iniziato tutto lì, così.

Presi il diploma in ragioneria ma avevo chiaro il mio obiettivo: diventare un cuoco. Forse nel mio sogno era un'aspirazione umile, semplice, in realtà sono riuscito a fare una carriera bellissima, di cui vado orgoglioso.

Mi chiamo Claudio. Ero ancora giovane ma a Roma avevo ormai girato e lavorato in diversi ristoranti. Non volevo rimanere nella mia città. Così, dopo il diploma, mirai a fare un'esperienza di cucina all'estero. Un mio parente era in Svizzera, funzionario alla Nestlé. Quindi fu naturale la scelta: mi trasferii lì, ospite dello zio. Abitava a La Tour-de-Peilz, sul lago di Ginevra. La mattina prendevo il battello e varcavo la frontiera. In un'oretta circa raggiungevo Evian (nell'Alta Savoia, il centro delle acque minerali) dove aveva sede una piccola scuola di cucina. Erano gli anni in cui andava di moda la *nouvelle cuisine* in Francia, poi Oltralpe si usava molto burro: un'immensa novità per me, che venivo dal Centro Italia. Era un mondo totalmente nuovo, affascinante per me che avevo appena diciannove anni. Ma io sono fatto così: se non sperimento mi annoio. E per me quello era come un gioco.

Imparai soprattutto a "presentare" il piatto, a mettere il cibo in tavola in modo carino, in maniera più ordinata. Erano piatti più scenografici di quelli a cui ero abituato, a livello cromatico e non solo. Per esempio, dell'anatra (che in Francia piace tantissimo e ora anche qui) all'epoca in Italia si servivano soltanto il petto o il coscio. Invece lì c'era un taglio diverso: quadrato, perfetto e sotto l'anatra c'era

un po' di verdura mentre sopra si sistemava il *foie gras* – il fegato, che io non sapevo neppure cosa fosse... Poi c'erano le preparazioni dei dolci, anche se, devo ammettere, erano un po' pesanti per la mia tradizione.

Mi piacque molto un piatto (e ogni tanto, d'inverno, l'ho proposto anch'io in Italia): il filetto al pepe verde, anche se è "datato" anni '80 resta sempre davvero buono. Imparai in fretta a prepararlo: lo scoprii in un ristorante, lo assaggiai e poi chiesi spiegazioni sul procedimento allo chef.

In Francia ero soprattutto incuriosito dal fatto di trovarmi in un luogo multirazziale, al contrario della mia scuola in Italia, frequentata – allora – da ragazzi tutti italiani, tutti dello stesso quartiere. Lì, invece, trovai tra i compagni un giovane svizzero, un francese, un tedesco, chef italiani. Così iniziai le prime esperienze di apprendimento di lingue e tradizioni diverse. Iniziai anche a cavarmela da solo, anche se di fatto la sera tornavo a casa, dallo zio Sergio.

Però, a essere sincero, non terminai quegli studi. Il corso sarebbe dovuto durare cinque anni. Ma frequentai solamente i primi tre. Poi lasciai la scuola di Evian. Fu uno degli insegnanti chef, italiano, a propormi di seguirlo, anzi, meglio, a convincermi.

«Se vuoi fare questo mestiere, allora devi andare in giro.»

Disse proprio così.

O anche: «Va bene la scuola, ma se tu hai il coraggio di partire...»

Come stava per fare lui, impegnato nelle stagioni, negli alberghi in Italia.

«Vuoi venire?»

E io andai.

Si cambiava posto ogni sei mesi: dalle montagne innevate al nord e in estate al mare al sud. Fu un'esperienza che mi forgiò. Imparai tanto, ogni chef aveva un suo me-

nù. E appresi anche la cucina regionale: in Tirolo lo stinco, lo smacafam, c'erano i diversi formaggi, per me era divertentissimo...

La scuola è un punto saldo, fisso, dove impari velocemente le tecniche della cucina, ma quando sei nel ristorante impari a essere svelto, apprendi la velocità davanti ai fornelli. Quando la sala si riempie di persone che devono mangiare in un'ora allora tu devi essere capace di preparare tutti i piatti che ordinano, di preparare cinquanta primi differenti in quaranta minuti.

All'epoca non c'era l'arte culinaria, il *gourmet* che va di moda ora (anche se io – a dire il vero – chiamavo per esempio “Sua Maestà” l'insalata di mare, il cocktail di scampi). A quei tempi, eravamo negli anni '80, cucinavamo tantissimo il risotto alla crema di scampi. Pulivo mille carote al giorno, capavo le patate, pulivo cozze, vongole e non c'erano gli strumenti attuali. Ci si è evoluti ma chi non ha vissuto allora rischia di non comprendere tutta la bellezza attuale. Si perde un pezzo, si perdono le basi. Era quasi un lavoro diverso, a dire il vero, più genuino. A parte i grandi alberghi (che erano gestiti da società, c'erano i direttori ma il proprietario o i proprietari non li vedevi), il ristorante – anche il grande ristorante – era di famiglia e il proprietario nel 90% dei casi era il cuoco, lo chef (anche se questo termine non si usava ancora). Oggi sono tutti chef, anche chi non lo è. Anzi, tutti Masterchef, più che chef. Ora si lavora un anno in un posto, poi si cambia e si pensa di essere “arrivati”. Non solo, ci si crede addirittura Maestri. Si frequenta un corso e si pensa di essere “capaci” solo perché magari si sa preparare un piatto. Capisco di essere diverso: ho cinquantadue anni, da trentacinque faccio questo mestiere e continuo a imparare, ogni giorno, dappertutto. Imparo qualcosa da un lavapiatti perché lo ha visto da un altro chef o imparo perché mi viene un'idea sot-

tomano o perché sbagliando una cosa ne esce fuori un'altra, altrettanto meravigliosa di quella iniziale. In fondo, la cucina assomiglia un po' alla vita: è sempre una scoperta. Io la penso proprio così.

A quel tempo, ricordo, chi lavorava nel ristorante beveva dalle bottiglie sui tavoli: ci si versava nei bicchieri l'acqua o il vino rimasti, si mangiava tutti assieme alle 18:30 o al termine del lavoro, alle 23. C'è ancora chi lo fa ma più spesso ora c'è chi mangia in piedi, chi prima di lavorare, chi dopo, uno è vegano, l'altro celiaco... E poi è quasi diventato un mestiere d'élite, da "prima donna": invece dietro, dentro, c'è tanta manovalanza, tanto sporco. In cucina usiamo il fuoco, maneggiamo i coltelli che sono armi, lavoriamo animali morti... questo è il prima e con il nostro lavoro il mostruoso si trasforma in qualcosa di bello per la vista, anche, soprattutto, in qualcosa di buono per la gola.

Voglio fare un esempio: nel 2006 proposi al sant'Ambroeus a New York un piatto speciale. Nel ristorante allora al menù italiano in aggiunta dovevamo preparare due antipasti, due primi e due secondi sia di mare che di terra, ogni giorno diversi. Quindi bisognava avere inventiva.

Un giorno, "in casa" – in cucina – c'era una grande quantità di pesto e decisi di fare l'arrabbiata, poi a freddo mantecarla con il pesto e un po' di pecorino. Beh, il piatto uscì sul New York Times perché quel giorno al ristorante c'era un giornalista e il piatto da allora è rimasto nel menù come "linguine strofinate" perché venivano strascinate in padella... Però, se non si è imparato a fare una buona base di salsa di pomodoro uscirà un piatto acre. Cioè: se si prepara la base dell'arrabbiata con il pelato che di per sé è un pomodoro acido, il risultato sarà acido, tenendo conto che ci sono anche il pecorino, l'aglio, mentre la scuola insegna che va preparata una salsa di pomodoro che si

chiama base che poi va usata un po' per tutto (anche per il ragù, ma il ragù in realtà bisognerebbe farlo in bianco e poi aggiungere questa base che è già profumata con basilico, cipolle, viene tutto frullato, quindi quella è già "aggiustata", già pronta, non è più acida).

Feci le stagioni per un anno e mezzo circa, poi rientrai a Roma, "all'ovile". Non per lavorare, perché avevo messo da parte dei risparmi, avevo lavorato sodo e quando negli alberghi avevo la mezza giornata libera riposavo ma vitto e alloggio erano gratuiti. Avevo venticinque anni: ero un Peter Pan, facevo quello che desideravo fare nella vita e lo concepivo come un gioco. Ero come una libellula, come un'ape che passa da un fiore a un altro. Facevo gli extra, in giro in città, da venerdì a domenica (si guadagnava bene allora: senza essere dipendente arrivavo a 150 mila lire al giorno – circa 500 mila lire a settimana. Certo, nel weekend ero impegnato dodici ore al giorno ma erano solo tre giorni a settimana). E spendevo anche tanto, come il detto di Califano: *"Li sordi li guadagno e me li magno"*.

Avevo una fidanzata, era romana, come me. Ci sposammo nel 1997. Un anno più tardi nacque nostro figlio. Ma il matrimonio non durò...

A Roma aprii anche un ristorante, un ristorante mio. Non lontano dalla stazione Termini, a Piazza Vittorio, con un socio. Lo avevo conosciuto perché dove lavoravo veniva a fare le riparazioni. Ma scelsi la persona sbagliata e, infatti, se ne andò presto. Non aveva capito cosa volesse dire fare ristorazione. Tenni il ristorante un anno e mezzo, poi vendetti il locale. Erano iniziati i problemi in famiglia, con mia moglie. A pensarci bene fu forse la mia passione, la cucina, la causa del mio divorzio. Io uscivo da casa alle nove e rientravo a mezzanotte, anche all'una, alle due del mattino, dipendeva dal lavoro. Non c'erano orari. E lei non

capiva (solo ora mi rendo conto di quanto fosse problematico, faticoso comprendere per chi era al di fuori del mestiere).

Mi diceva: «Vendi tutto e vai a lavorare in banca.»

Io? Lavorare in banca? C'è forse qualche banca che sta aspettando me?

E rispondevo: «Ma mi ci vedi a lavorare in banca? Non reggerei due settimane, non è da me.»

La ristorazione, pur così faticosa, oggettivamente faticosa (soprattutto per chi mi era accanto o per chi la guarda dal di fuori), di fatto per me era un gioco.

Ci separammo nel 2001. Ma tra noi è rimasto un buonissimo rapporto, lei viene ai compleanni dei miei bambini, così noi da lei. Ha un altro figlio. Il nostro studia medicina, è un ragazzo splendido, lei è stata bravissima nell'educarlo. Posso dire che non abbiamo fatto un disastro grazie a lei. Devo riconoscerlo.

Venduto il locale, mi misi a lavorare nel mondo del catering, dallo storico caffè Vanni al bar Euclide. Anche lì notate su nottate ma anche tanto guadagno. Per una serata duecentocinquanta, anche trecento euro. Il lavoro non mancava di certo, anche se sono dell'idea che non è il lavoro a mancare, per la mia esperienza, ho sempre lavorato.

Un giorno, un direttore di uno dei catering mi disse: «Serve uno chef da Vanni, in via Col di Lana.»

Entrai nel locale in punta di piedi, in cucina erano tutti pugliesi, gente simpaticissima. Rimasi poco più di un anno e mezzo. Pochi mesi dopo si affacciò la malattia. Mi prospettarono la sedia a rotelle, e avevo una proposta a Chicago, ma c'era mio figlio, un minore. Allora parlai con la mia ex moglie per trovare il modo di ottenere il nulla osta. Lei firmò e io partii per l'America.

La sera tardi andavo in giro. Quando i cuochi e i camerieri finiscono di lavorare, capita che vadano in un bar, in un pub a prendere qualcosa, perché non si riesce a mangiare sempre al ristorante. Preferisci un hamburger, patatine, birra. Così una sera conobbi due sorelle di Chicago. Una era a Roma per motivi di studio. Parlava un po' l'italiano. Feci amicizia con lei. Mi invitò ad andare nella sua città e a lavorare per Topo Gigio, un ristorante italiano, italiano/americano a dire il vero. Famosissimo, molto bello, costoso. Erano amici di famiglia con il proprietario perché il padre di questa ragazza, che era di origini calabresi, oltreoceano aveva costruito un impero. Era una delle persone più ricche di tutta Chicago. Possedeva una fabbrica di pane, fresco e surgelato (quando, accompagnato da lui, visitai l'azienda, entravi alle 9 e uscii alle 16: vi trascorsi una giornata intera!).

Pur conscio delle mie condizioni di salute, avevo deciso di partire. Avrei potuto fare come mio fratello, che invece si rinchiusse in casa. Lui però è ancora in piedi sulle sue gambe, io da tre anni e mezzo sono su una carrozzella. Da quando ci diagnosticarono la malattia nel 2003, lui è sul divano, davanti alla tv, io ho fatto mille e più cose.

Certo, in questi vent'anni mi sono stancato di più e quindi sono stato costretto a sedermi prima di mio fratello sulla sedia a rotelle. Anche se stavo meglio di lui, l'ho superato nella velocità della malattia ma mi sono sentito vivo e probabilmente la scelta di licenziarmi da Vanni per trasferirmi a Chicago, prima, a New York, poi, è come un premio (con la carriera che ho fatto nella grande Mela) alla mia audacia. Ero andato senza un obiettivo preciso, senza un'aspettativa, non per soldi, né per trasferirmi a New York. Mi ero detto semplicemente: "Vado, provo, se trovo lavoro..."

Alla fine a rapirmi è stata la città, non Chicago, certo, anche se è molto bella, ricca e più europea rispetto a New York. Una città anche più per famiglie rispetto a New York, dove tutto funziona. New York è un caos e nel caos tutto è a posto. È un ossimoro. E poi è divertente: uscivo di casa e c'era un locale appresso a un altro, è una città multirazziale, giovane. Davvero è la città che non dorme mai, è impressionante. Quando ti alzi la mattina, esci dal portone, ti vien quasi voglia di correre. Tutti vanno di fretta. Se vai a passeggiare e cammini lentamente ti senti quasi a disagio.

Partii il 1 ottobre 2003. Una settimana dopo, già lavoravo per Topo Gigio, come *Sous Chef*. Lo chef era ecuadoregno. Ma io, essendo italiano, ero avvantaggiato: il proprietario chiedeva a me di preparare le lasagne (negli States le fanno con ricotta e carne) o i ravioli. Anche il pesce, per esempio, lo cucinano al forno con il burro sotto e sopra, è molto francese, molto americano. Contaminato. Io vi aggiungi rosmarino, aglio, patate: mi guardavano come se davanti a loro fosse arrivato un alieno. Ma a ripensarci, il cliente lì era abituato con l'orata al burro e la preferiva. Io comunque non lo seppi mai.

Ricetta

*Sfera di orata ripiena di patate
e limone bruciato e salsa di piselli alla menta*

Difficoltà elevata

Ingredienti:

200 gr. circa di filetto di orata; 80 gr.circa di patate lesse; una fetta di limone; prezzemolo; zucchero q.b.; sale q.b.; pepe nero; olio extravergine di oliva; per la salsa; 150 gr.

di piselli; mezzo scalogno piccolo; menta fresca circa 10 foglie grandi

Preparazione salsa:

Rosolare leggermente e a fuoco basso lo scalogno per cinque minuti. Unire i piselli e mescolare lasciando insaporire l'olio e il resto. Aggiungere acqua ghiacciata fino a coprire i piselli di un paio di cm. Portare a ebollizione e cuocere circa venti minuti (dipende dai piselli) a fuoco dolce. Quindi filtrare il tutto e tenere l'acqua di cottura dei piselli da una parte. Mettere i piselli e lo scalogno in un bicchiere alto da frullatore, quindi iniziare a mixare con un frullatore a immersione aggiungendo le foglie di menta, un po' di olio extravergine per dare lucentezza e la parte grassa, quindi aggiustare di sale e pepe. La salsa dovrà risultare cremosa ma densa. Regolarsi per la densità con l'acqua di cottura che è stata messa da parte. Una volta fatto ciò, filtrare la salsa con un colino o uno chinoise (cappello cinese). A questo punto la salsa è pronta.

Preparazione piatto:

Mettere il filetto di orata tra due fogli di pellicola alimentare. Battere con un batticarne delicatamente, per rendere il filetto sottile e largo, rimuovere la parte sopra della pellicola, salare e pepare il pesce, mettere anche un giro d'olio extravergine. Prendere la patata precedente lessate e condita con sale, pepe, olio extravergine e limone bruciato (segue spiegazione). Formare una palla al centro del filetto di orata, quindi, con l'aiuto della pellicola, avvolgere le estremità del filetto intorno al composto di patate e limone bruciato. Chiudere scrupolosamente con i lembi del filetto, per coprire il ripieno. Avvolgere bene con la pellicola la sfera di orata e stringere a mo' di caramella. Girando la parte sotto, che man mano diventa una sfera rotonda, fissa da

una parte la pellicola e far riposare almeno un'ora in frigo, in modo che la sfera si compatti e non si apra in cottura.

Limone bruciato:

Tagliare una fetta sottile a rondella da un limone, intingere un lato nello zucchero affinché si attacchi bene sulla polpa del limone. Scaldare una padella antiaderente, quando è molto calda mettere il limone dalla parte dello zucchero e attendere che man mano lo zucchero e il succo del limone caramellizzi, facendolo leggermente bruciare. Senza però esagerare, altrimenti diventa amaro. Quindi frullare il limone bruciato e impastare con la patata lessa, che andrà nella sfera.

Cottura:

Togliere la sfera dalla pellicola e controllare che sia sigillata da ogni parte. Mettere in una teglia con carta forno, sulla sfera mettere una presa di sale, pepe e un giro di olio extravergine di oliva. Mettere in forno già caldo a 180 gradi per undici minuti. Nel frattempo scaldare la salsa di piselli alla menta e fare uno specchio al centro di un piatto piano di vostro gradimento e posizionare la sfera al centro della salsa.

Buon appetito.

Trascorsi nove mesi, un amico mi chiamò a New York.

«Che stai a fare a Chicago, una città di anziani. Vieni qui che ti diverti!»

Era un amico di un mio amico di Roma – i due si conoscono da quarant’anni, uno ha una distribuzione di cibo italiano a New York, “Alma Gourmet” – negozio di prodotti alimentari all’ingrosso. Nella Grande Mela è diventato milionario: era salpato a sedici anni (ha sei, sette anni più di me) dopo la terza media e aveva iniziato consegnando in bicicletta la verdura ai ristoranti. Un genio. Poco tempo fa gli sono stati offerti dieci milioni di dollari per acquistare l’azienda ma ha risposto no. Fu lui a ospitarmi a New York, appena arrivato. Aveva una casa spaziale, bellissima a Bleecker Street. La casa era sopra il ristorante di sua proprietà, si chiamava “Acqua”. Prima di trasferirmi definitivamente a New York tornai a Roma per qualche giorno e ripartii il 1 luglio, se non ricordo male. A Chicago ero stato accompagnato, quasi protetto, mi avevano dato casa. New York, non l’avevo mai vista prima, ed ero completamente solo, oltretutto già claudicante. Cosa ricordo? La fregatura che presi, appena atterrato. Un taxi a cento dollari! Fui un pivello. Pensavo che a Chicago mi ero fatto le ossa, che avevo appreso l’inglese, invece no.

Appena arrivato, non capii bene cosa mi stesse dicendo una guardia: «Prendi i taxi di colore giallo che hanno un prezzo fisso per qualsiasi destinazione a Manhattan.»

Avrei pagato trentacinque dollari! Invece ne presi un altro.

“Ben arrivato” dissi tra me e me quando mi resi conto dell’errore commesso! (l’inglese lo imparai bene più tardi, dopo sei mesi di permanenza a New York).

Arrivai in città intorno alle 18 con un volo che era partito a mezzogiorno da Roma (avrei preso sempre lo stesso vo-

lo, in seguito). La sera stessa l'amico mi portò a cena e volle presentarmi un ristorante che stava cercando uno chef italiano. Andammo a mangiare da Pastis, una catena francese, piena di gente, nel Meatpacking, uno spazio molto giovanile dove si trovano molti locali nell'ex mattatoio (poi trasferito al di là del ponte a Brooklyn).

Un po' come a Roma la zona Testaccio.

"Mamma mia", stavo a New York!

Ero emozionatissimo. Ma la cosa che più mi colpì quella sera fu un piatto particolare. Come al solito, la mia passione è sempre lì, come se tutto, per me, ruotasse intorno alla preparazione del cibo. Erano dei fagiolini, duri, appena cotti, molto al dente. A Chicago non li avevo mai assaggiati, non si usavano. Anche gli asparagi, la stessa cosa. A scuola si impara a non cuocerli molto. Pure nei ristoranti di un certo livello è così. Ma non come a Pastis. Però, "wow!" Devo ammettere che erano molto saporiti. Duri ma buoni. A Roma li cuociamo otto minuti e diventano molto molli, in un buon ristorante vengono cotti cinque minuti, poi subito acqua e ghiaccio (un'operazione che si chiama sbianchire, trattiene le vitamine, la clorofilla. I fagiolini restano di un colore bellissimo, un pochino scrocchiarelli, al dente, poi si possono ripassare in padella o bollire un attimo per scaldarli).

In realtà, negli Stati Uniti non usano i contorni. E così faccio anch'io. Nel mio menù non li ho mai: decido cosa inserire nel piatto e ogni giorno variano. Nel menù si può trovare un tortino di patate allo yogurt, o del purè, o dei fagiolini, o asparagi, o un broccoletto, o una carotina alla francese.

Per esempio, un cliente può chiedermi la cicoria, "non ce l'ho". È vero. Ma, da un altro punto di vista, trovi un piatto bello con la verdura – perché la verdura fa anche da decorazione e completa il piatto. Io scelgo cosa abbinare (an-