



CUOCHI GLOBETROTTER



A Santiago del Cile, Bogotá e New York intraprendenti chef piacentini e parmensi hanno aperto ristoranti di tendenza proponendo la cucina dell'Emilia-Romagna. Piccola guida americana per turisti e giramondo.

GLOBETROTTING COOKS | Translation at page 51

In Santiago (Chile), Bogotá, and New York, enterprising chefs from Piacenza and Parma have opened trendy restaurants that offer the cuisine typical of Emilia-Romagna. Here is a short guide to America for tourists and globetrotters.

Anguilla stufata della valle di Comacchio, zucchine con ripieno di vitello, cappellacci al burro tartufato, strozzapreti con salsiccia. Dove si mangiano queste prelibatezze? Al ristorante Senso dell'Hotel Hyatt di Santiago del Cile. In questo albergo dal design sorprendente, la cucina dell'Emilia-Romagna ha il suo tempio. E il suo sacerdote, osannato dalla stampa e dai gourmet, è Roberto Illari, lo chef di Fiorenzuola d'Arda, in provincia di Piacenza, arrivato in America Latina dopo un fecondo girovagare in varie parti del mondo. "Illari - scrive il giornale *La Nación* - è molto simpatico e di umore speciale, di aspetto felliniano. Usa uno strano berretto nero con visiera che lo fa sembrare un carabiniere o un membro della flotta russa". Il riferimento alla Russia riguarda una delle precedenti esperienze dello chef emiliano, al Grand Hotel Europe di San Pietroburgo, dov'era approdato nel 1997 proveniente da Hong Kong, terza tappa della sua carriera all'estero iniziata in Svizzera e proseguita in Grecia.

La crisi del rublo nel luglio 1998 lo spinge a prendere nuovamente il largo, questa volta con destinazione Goa, in India, e poi Amman, in Giordania. Ma è arrivando in Cile che Roberto Illari riesce a realizzare il sogno di un ristorante capace di parlare con le sole voci, a lui care, della cucina della nonna, dei piatti emiliani. Appena arrivato a Santiago, nell'aprile 2005, si è fatto portare al Mercato Centrale, dove i prodotti, soprattutto le verdure, sono disposti in un ordine quasi geometrico, come mai aveva visto da nessuna parte. Ai clienti affezionati e ammirati, che gli chiedono l'origine di profumi e sapori, Illari pazientemente spiega: "*Los tortellini, los ravioli, vienen de la tradición de la Emilia Romagna. Es un gran lugar, de verdad... es uno de los estados más ricos de Italia*". E quando il giornalista di *El Mercurio* domanda quale altro prodotto della regione, oltre al prosciutto di Parma, è conosciuto nel mondo, Illari si fa serio e poi sbotta: "Ci pensi bene, sicuramente ne conosce almeno altri due: *el queso parmigiano-reggiano y el aceto balsámico de Modena!*". E se gli strozzapreti sono il piatto al quale non rinuncia nessun cliente del ristorante, i sensi sono stuzzicati da tutte le specialità che tengono alto il nome dell'Emilia-Romagna nel mondo: le paste ripiene (lasagne, tortellini, ravioli), l'anguilla alla brace, l'insalata di calamari, o ancora carne e polenta. Il

tutto innaffiato da generosi vini, perché la cantina di Senso offre la più vasta selezione di vini italiani di tutto il Cile.

Un altro locale "emiliano" da segnalare ai turisti e ai giramondo è il Piccolo Caffè a Bogotá, la capitale della Colombia. Il proprietario è Maurizio Quadrio Balestrieri, nato in Liguria, ma parmense di fatto. La sua vita, infatti, si è svolta a Salsomaggiore fino al 1975, quando per spirito d'avventura andò a raggiungere gli zii emigrati a Bogotá negli anni Cinquanta. Quadrio si vanta di aver fatto conoscere per primo il carpaccio ai colombiani, "gente molto ricettiva - dice - e aperta alle influenze esterne. Il paese è come una spugna, assorbe molto bene la nostra cultura". Per questo i colombiani non fanno fatica ad apprezzare la cucina italiana e, in particolare, i piatti emiliani proposti dal Piccolo Caffè. Tortellini, ravioli, cappelletti, lasagne cucinati a regola d'arte, anche se - ammette - "non sempre troviamo le materie prime giuste". Il ristorante "è un pezzettino di Parma in Colombia" e se piace agli italiani che passano di qui, vuol dire che è ottimo.

Guide e siti web definiscono Lusardi's, il locale di due fratelli di Borgotaro (Parma), Mauro e Gigi, uno dei migliori ristoranti italiani di New York. Si trova nell'Upper East Side, al 1494 della 2nd Avenue e propone una cucina settentrionale, in particolare emiliana, in un ambiente raffinato nelle tonalità del mogano e dell'oro. Mauro e Gigi Lusardi, partiti nel 1971 alla volta della Big Apple, preceduti da un fratello, dopo ventidue anni di carriera sono arrivati a rasentare la perfezione.

Il menu è infarcito di specialità emiliane: dagli antipasti (culetto con burrata e carciofi, cotechino alla mostarda) ai primi (tagliolini al tartufo, ravioli al ragù di funghi, tortelli in salsa tartufata), dalla carne (vitello in crosta di parmigiano con salsa di vino bianco e limone) al pesce (branzino arrosto con aceto balsamico) ai dessert. Prodigiosa è la lista dei vini, estesa alle grappe e ai vini da dessert, premiata per sette anni consecutivi da *Wine Spectator*. La cantina di Lusardi's comprende 500 etichette italiane e 150 internazionali.

E che l'eccellenza sia di casa, lo dimostrano gli altri sette locali, tra ristoranti e wine bar, gestiti dai Lusardi nell'area di Manhattan. Uno dei loro wine-bar, Uva, è stato recentemente celebrato come il migliore di tutta New York.