

«**P**rima si andava al ristorante solo per mangiare, per celebrare la domenica e le occasioni speciali. Si sceglieva il locale soprattutto per il servizio in sala. A nessuno interessava sapere chi stava ai fornelli. Poi, negli anni Settanta, è arrivata la *Nouvelle cuisine* e tutto è cambiato». Chi cerca di spiegare quando e perché i cuochi sono diventati protagonisti è **Paolo Marchi**, uno che di cucina d'autore se ne intende. Giornalista figlio d'arte (suo padre è il celebre scrittore e cronista sportivo Rolly Marchi), è l'ideatore di **Identità golose**, uno dei più grandi congressi mondiali di cucina. **«La Nouvelle cuisine è stata la nuova filosofia che ha portato alla ribalta il dietro le quinte dei grandi ristoranti.** Da Paul Bocuse in avanti, gli chef stellati sono diventati famosi come star di Hollywood».

Così, anche i nostri Marchesi, Bottura, Visani, Cedroni, Scabin, come il catalano Adrià o il francese Ducasse, sono volti arcinoti al grande pubblico. E non può che stupire, visti



# La cucina: che spet

i prezzi medi per una cena o un pranzo nei loro ristoranti, riservati invero solo a una ristretta élite.

«A renderli famosi è stata la Tv», spiega Marchi. «Quello degli chef è un lavoro affascinante: registi e produttori hanno capito che alla gente interessa quel che hanno da raccontare. Hanno studiato e viaggiato più dei loro genitori, seguono le mode, spesso sono belli e fotogenici. **I cuochi, inoltre, sono figure rassicuranti, per questo sono scelti come opinionisti o ospiti di trasmissioni.**»

Al congresso **Identità golose**, conclusosi in questi giorni al MiCo di Milano e ormai giunto all'ottava edizione, Paolo Marchi ha portato anche quest'anno sul palco, davanti a vaste platee, la maggior parte di queste star. Un congresso è per definizione un evento per addetti ai lavori. Ma visto il successo della mani-

Non solo ricette. Chef ed esperti sono ormai diventati autentici Vip, protagonisti di dibattiti e show in Tv e sul palco.

DI GIUSI GALIMBERTI



festazione e la richiesta, quest'anno è stato affiancato da Milano Food&Wine Festival, aperto al pubblico. I numeri sono stati da record: 80 chef relatori, 10 mila persone, 900 tra giornalisti e blogger, 80 espositori di prodotti alimentari di alta qualità. Insomma la cucina, e soprattutto veder cucinare, piace. Così, se in

ATTUALITÀ **COSTUME**

BENEDETTA PARODI  
**Il mio menù piace pop**

Giornalista, è passata dai Tg ai fornelli. E con il simpatico formato delle sue trasmissioni è diventata uno dei personaggi più amati dal pubblico.

«La cucina è l'uovo di Colombo per qualsiasi palinsesto. Tutti quanti dobbiamo mettere insieme ogni giorno pranzi e cene. Un programma che ci aiuta in questo compito, con ricette da copiare e mettere subito in pratica a casa, ha sicuramente successo».

Così, **Benedetta Parodi**, giornalista, 39 anni, mamma di tre bellissimi bambini, spiega con la sua caratteristica semplicità e dolcezza anche il suo, di successo, che in queste ultime stagioni è stato a dir poco sorprendente.

I suoi libri di ricette hanno venduto milioni di copie (due quelli editi da Vallardi). L'ultimo volume di ricette pubblicato da Rizzoli, *I menù di Benedetta*, ispirato alla sua trasmissione su La7, è stato best seller tra le strenne dello scorso Natale.

– Come ci si sente a vedere i propri libri in vetta alle classifiche di vendita?

«Certo, mi sento un po' in imbarazzo quando mi fanno notare che ho più lettori dei grandi romanzieri. Credo che ciò dipenda solo dal fatto che la gente, forse anche per via della crisi, compra i libri di ricette per fare e farsi un regalo utile, pratico».

– I suoi fan sono tantissimi e si contano tra persone di ogni età...

«È la cucina a essere così trasversale. Unisce le generazioni: nonni, genitori, figli. Quello della mamma o delle nonne intente



**tacolo**

Tv i grandi ascolti continuano a farli trasmissioni popolari come *I menù di Benedetta* (La7) con Benedetta Parodi, o *La prova del cuoco* (Rai1) con Antonella Clerici, oggi la gente si appassiona anche a talent show come *Master chef* (Cielo Tv), **dove si vedono i cuochi in azione e si preparano piatti non certo da copiare ma sicuramente da ammirare.**

«Il cibo è un modo semplice di trasmettere emozioni», conclude **Tiziana Di Masi**, attrice di una nuova forma di teatro, il teatro gastronomico (il suo *Mafie in pentola*, ideato con Libera Terra, è alla 70ª replica). «È un messaggio che arriva a tutti e viene capito da tutti. Parla di passioni e lavoro, di chi produce un alimento e di chi lo cucina. Questa è la parte che io cerco di narrare. Poi, arriva il momento più materiale: il piatto. La magia diventa realtà, tutta da gustare». ■

IN ALTO: UN MOMENTO DEL CONGRESSO **IDENTITÀ GOLOSE** A MILANO (SUL PALCO, LO CHEF BOTTURA). A SINISTRA: PAOLO MARCHI. SOTTO: BENEDETTA PARODI.



ai fornelli in cucina è uno dei primi spettacoli a cui abbiamo assistito da piccoli, con curiosità e divertimento. Chi di noi non ne è rimasto affascinato?».

– **Insomma, guardare qualcuno che cucina è uno spettacolo...**

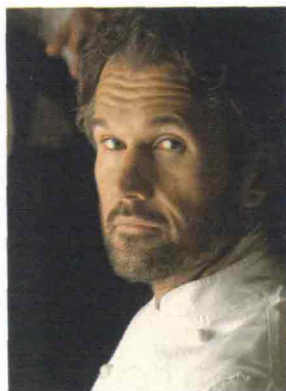
«Sì, non per niente sono così di moda i cosiddetti *show cooking*, le esibizioni di alta cucina. Al contrario, ciò che propongo nelle mie trasmissioni è una cucina molto semplice. Le ricette sono tutte di facile esecuzione, adatte ai meno esperti, casalinghi disperati, studenti, ragazzine. È il segreto del successo».

– **Quindi anche le ricette dei libri sono alla portata di tutti?**

«Sì, sia che si tratti di proposte della gastronomia popolare o di cucina etnica, come piace ai giovani, cerco di fare in modo che i passaggi siano brevi e semplici. Quanto agli ingredienti, devono essere facilmente reperibili. Faccio il test nel supermercato sotto casa: se non li posso comprare lì, lascio perdere e cambio ricetta».

GIUSI GALIMBERTI

## CARLO CRACCO Fornelli e talent show



IL CUOCO CARLO CRACCO È STATO TRA I GIUDICI DEL TALENT SHOW MASTER CHEF.

Tutti già lo conoscevamo come uno dei più grandi chef italiani, ma in Tv ha "bucato lo schermo".

**S**evero, imperturbabile, un duro. Così è apparso ai telespettatori il grande chef **Carlo Cracco**, nella nuova e insolita veste di giudice in *Master chef Italia*, talent show andato in onda su Cielo Tv.

Vicentino e milanese d'adozione, 47 anni, il proprietario del famoso Ristorante Cracco di Milano (due stelle della celebre guida Michelin), nella trasmissione ha deciso di mettersi per una volta dalla parte della critica. Il gioco è parso facile per lui, che ha sfoderato per l'occasione uno sguardo fulminante, da attore consumato, in grado di soggiogare il pubblico e i cuochi-concorrenti in gara. Come si dice in gergo "ha bucato lo schermo" e la fotogenia gli è valsa anche un servizio di moda su una nota rivista, questa volta nientemeno che nella parte di Al Pacino/Serpico.

– **Dall'alta cucina ai set di moda: come vive questa nuova forma di successo?**

«Per strada tutti mi riconoscono. Alcuni mi fermano, mi fanno i complimenti, dicono che vorrebbero provare il mio ristorante. Magari si dicono dispiaciuti, perché non se lo possono permettere... Non avrei accettato di partecipare a una trasmissione di cucina qualunque; un *talent show* è un modo per offrire un'opportunità ai giovani più dotati. Sono aperto alle esperienze nuove, anche se cerco di perseguire la qualità. Il servizio di moda è stato divertente e lo ha realizzato un fotografo di fama. Non sono un purista, di quelli che "o alta cucina o niente"».

– **In *Master chef* c'era in effetti anche una notevole dose di spettacolarità...**

«Si tratta di un programma televisivo e servono gli ingredienti giusti per renderlo appetibile a un vasto pubblico. Comunque, nessuna scena era programmata o stabilita da un

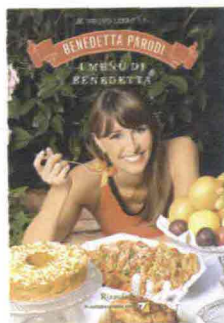
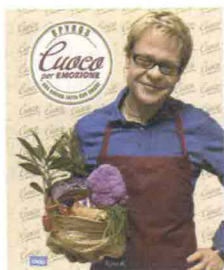
### IN LIBRERIA È TEMPO DI RICETTE

Certo non è una novità: i libri di ricette sono i più venduti in libreria. Non c'è romanzo o scritto di grande storico o politico che tenga. Complice il fiorire in Italia di trasmissioni di cucina di successo, ogni volta che i protagonisti danno alle stampe le loro ricette, da Benedetta Parodi (*Il menù di Benedetta*, edito da Rizzoli) ad Antonella Clerici,

da Anna Moroni a Jamie Oliver o Simone Rugiati, eccoli balzare in vetta alle classifiche. Con soddisfazione delle case editrici. Uno degli ultimi pubblicati non poteva che essere quello di SpyrosTheodoridis (*Cuoco per emozione - Una cucina fatta con amore*, Rizzoli), il vincitore del *talent show* Master chef Italia. Mite, gentile, lui era quello su cui nessuno avrebbe mai scommesso.

«Invece, ha meritato la vittoria: era l'unico che aveva l'umiltà di ascoltare i consigli», racconta uno dei giudici della trasmissione, lo chef **Carlo Cracco**.

Spyros è un greco trapiantato a Modena, le sue ricette un incontro tra culture mediterranee.



ATTUALITÀ **COSTUME**

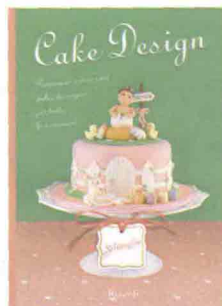
copione. Credo che il reality sia piaciuto soprattutto per questo. Finita la trasmissione, ho scoperto di avere fan insospettabili: lo stilista Stefano Gabbana e Tiziano Ferro non si sono persi una puntata. Mi scrivevano anche ragazzini di 7-8 anni».

– **Come giudice di Master chef era inflessibile, è così anche nella sua cucina?**

«Sono severo, anche se nella vita reale bisogna mediare, capire le persone. Ma se dopo una complicata preparazione, uno dei cuochi sbaglia una cottura o un passaggio, allora, sì, faccio paura».

**GIUSI GALIMBERTI**

**TORTE: SPAZIO ALLA FANTASIA**



L'arte anglosassone di decorare le torte, realizzando autentiche sculture golose di zucchero, sta contagiando il nostro Paese. Questo anche grazie al successo del reality *Il boss delle torte*, andato in onda su Real Tv. La tecnica si chiama *cake design* e si basa sul corretto uso della ghiaccia reale colorata, che permette di creare sulla torta ogni tipo di disegno. I toni zuccherosi pastello sono privilegiati, ma in questo tipo

di lavori tutto è concesso. Per saperne di più su questa forma di pasticceria e sui corsi per imparare: [www.cakedesignitalia.it](http://www.cakedesignitalia.it) e [www.silovoglioevents.it](http://www.silovoglioevents.it) Tante idee anche nel libro *Cake design - Preparare e decorare dolci da sogno per tutte le occasioni* (Rizzoli).

DAVIDE SCABIN  
**Design e sregolatezza**

Il suo Combal.zero è classificato al ventottesimo posto tra i migliori ristoranti del mondo. Di certo, si trova in uno dei luoghi di charme d'Italia: il castello di Rivoli, dimora medievale, trasformata alla fine del Seicento in residenza sabauda dall'architetto Juvara. Ed è affiancato al Museo di arte contemporanea, ospitato in questo spazio restaurato dalla Regione Piemonte.

Il paragone tra i piatti minimal-funzionali dello chef **Davide Scabin** e i quadri e le sculture presentati nella mostra è facile. Ma a Scabin, come a ogni artista che si rispetti, i luoghi comuni non piacciono. E lui, è indiscutibile, oltre che cuoco è un grande creativo. «Non vado quasi mai a vedere il Museo, anche se è mio vicino. Non cerco altre influenze in cucina, che non sia la nostra tradizione», spiega. «Guardi qui, per esempio, questa pasta da shakerare, che ho creato per **Identità golose** con il pastificio Felicetti: c'è dentro tutto il Piemonte». E ci mette proprio sotto il naso un bicchierino da dessert: profumi di tartufo e peperone si fondono (sembra incredibile) in armonia. «Ci aggiungerò un sugo che, in pratica, è una bagna cauda. Si scuote il bicchierino e infine si mangia».

– **Insomma, un primo da... asporto?**

Ama stupire e ogni volta che si mette all'opera in cucina fa spettacolo. Con menù che prima di tutto sono curiosi progetti.

LO CHEF DAVIDE SCABIN DEL COMBAL.ZERO RITRATTO IN OCCASIONE DEL CONGRESSO **IDENTITÀ GOLOSE** DI MILANO.



«Sì. La ristorazione italiana ha continuato a trascinarsi dietro, fino a pochi anni fa, l'immagine "pizza, spaghetti e mandolino", stile Little Italy. Bisogna smantellare i pregiudizi. Non disdegno di far passare il messaggio anche attraverso lo *street food*, il cibo da strada. Perché no, anche con panini di alta qualità. Non sono certo tra quelli che si sono scandalizzati quando Gualtiero Marchesi ha firmato quelli di McDonald. Il rischio, in questo caso, è che il grande chef venga però fagocitato dall'immagine della multinazionale».

– **Ha creato di tutto, piatti serviti in coni di carta, che volavano appesi a palloncini, o colorati come quadri: la sua cucina è design?**

«Nel senso che ogni volta penso prima a un progetto: il design è progetto. Mi piace riflettere sulla funzionalità dei piatti, su come servirli. Per esempio, queste penne si chiamano "Squeeze": certo sono squisite, ma il nome viene dal termine inglese "spremere", perché i sughi si versano da tubetti come quelli della maionese o del ketchup». G.G.