

Uno chef alla conquista di New York

Mario Batali ha imparato l'arte della cucina sul nostro Appennino e ora sta 'sfondando' negli Usa

L'aveva detto: «Sto in Italia per qualche anno ad imparare i segreti della nostra cucina, ritorno negli Stati Uniti e poi cerco di inventare qualche cosa». Il profetico impegno di Mario Batali, con salde radici toscane da parte dei nonni paterni, è andato ben al di là delle più lusinghiere previsioni. Dopo essere venuto 'a scuola' nella cucina della trattoria «La Volta» di Borgo Capanne, nel comune di Granaglione, dal 1989 al 1991, è puntualmente ritornato negli Stati Uniti e sta facendo i soldi a palate con lasagne, tortellini, tortelloni ed altri piatti tipici nostrani. Nel quartiere newyorkese di Manhattan ha già aperto due ristoranti di grido, è diventato lo show man in due trasmissioni televisive che trattano la gastronomia 'made in Italy' con particolare riferimento a quella bolognese; è addirittura diventato scrittore per presentare un libro pieno di ricette e dei segreti riguardanti appunto la cucina bolognese.

Davvero singolare il modo in cui Mario Batali, che ora ha



quasi quaranta anni, approdò nel 1989 dalle nostre parti. Suo padre Armandino, all'ora residente a Londra e responsabile del «Servizio qualità della Boeing Europa», aveva frequenti rapporti di lavoro con l'industria meccanica Demm di Porretta. Durante uno dei suoi viaggi, confidò le aspirazioni del figlio a Giuliano Mazzini, dirigente della stessa industria porrettana. Nel giro di poco tempo Mario Batali fe-

ce le valige e si presentò all'uscio de «La Volta», una trattoria granaglione gestita dai fratelli Gianni e Roberto Valdiserri e dalle rispettive mogli Elisabetta Canarini e Mara Giacometti.

Il giovane italo-americano, che per la verità il padre dipinse in tono preoccupato come un mezzo scavezzacollo, dimostrò subito una risoluta forza di volontà. Nel giro di pochi mesi si impadronì dei for-

nelli, e si mise ad eseguire con puntualità le istruzioni ricevute dai gestori della trattoria. Per lui la preparazione della pasta, dei secondi piatti e di ogni tipo di manicaretto divennero una abitudine. Quando Mario, anche grazie ad analoghe brevi esperienze vissute in altri ristoranti dell'Emilia e di altre regioni d'Italia si sentì padrone della cucina, rifece le valige e volò di nuovo verso gli Stati Uniti. Chi è adesso Mario Batali? Il suo biglietto

da visita è molto ricco: è titolare dei due ristoranti con l'insegna «Po» e «Babbo», il presentatore molto apprezzato dei due programmi tv «Mediterraneo Mario» e «Grande Mario» e infine si è impegnato nello scrivere il libro «Facile cucina italiana». Si tratta di un ricettario con tutti i segreti italiani da fare invidia ai più famosi cuochi internazionali.

E Armandino? Oltre a non stancarsi di ringraziare Gianni, Roberto, Elisabetta e Mara per avergli restituito un «ragazzo d'oro» davvero in tutti i sensi, si è addirittura impegnato ad imitare il sorprendente successo del figlio. Batali senior è tornato anni fa in Italia dopo aver detto addio alla «Boeing Europa». Ha cercato aziende nelle quali scoprire i segreti per la lavorazione dei maiali. E' ritornato anche lui negli Stati Uniti e, proprio a poca distanza dal «figliol prodigo», ha messo su una salumeria stracolma di acquirenti-buon gustai.

[Giacomo Calistri]

Nella foto: Mario Batali (al centro) con i gestori della trattoria «La Volta»