



**CESARE CASELLA, MARIO BATALI, JOE BASTIANICH**  
**New York**  
**by Lorenzo Bringheli**

Formano il triumvirato della cucina italiana a New York (e, per estensione, in America). C'erano già ben prima che aprire un ristorante con un nomignolo vezzoso nel nostro idioma - Motorino, Porchetta - diventasse di moda. Cesare Casella, chef lucchese, classe 1960; il coetaneo Mario Batali, chef italoamericano (il padre di nome fa Armandino), star di innumerevoli programmi Tv ("Iron Chef"; "Spain, on the road again", viaggio gastronomico con Gwyneth Paltrow); e Joe Bastianich, classe '68, ristoratore (è socio di Batali nei pluristellati Babbo, Otto e Del Posto) e viticoltore, figlio di Felice e Lidia Bastianich, una simpatica signora istriana che a partire dagli anni 90, negli Usa, si è imposta un po' come la Julia Childs della cucina italiana. Lidia, Mario e Joe pochi mesi fa hanno inaugurato l'avamposto newyorkese del megaemporio Eataly (insieme all'imprenditore Oscar Farinetti che ha fondato la catena in Piemonte), 5.000 metri quadri sulla Fifth Avenue dove gustare e acquistare prodotti del nostro paese. In un momento in cui i newyorkesi sembrano non voler mangiare (e cucinare) altro che ricette di casa no-

stra, quest'iniziativa, con la sua scala mastodontica (che consente di mantenere prezzi ragionevoli) e con tutti i crismi dell'autenticità, è un successo annunciato. «È fantastica e non lo dico solo perché rifornisco Eataly dei miei salumi», scherza Casella. Il Dean of Italian Studies all'Italian Culinary Institute, in materia di quarti di bue e insaccati è un po' un'autorità. Si è fatto conoscere a New York prima coi ristoranti Beppe e Maremma dove, in onore del territorio dei "Tuscan cowboys" che gli ha dato i natali, serviva gustosa carne di chianina: le chianine le allevava lui, in una farm Upstate New York (che oggi ha donato al Center for Discovery, un'associazione che si occupa di riabilitazione infantile). La sua nuova creatura, già di grande successo, è Salumeria Rosi, un piccolo locale sull'Upper West Side, in partnership con Parmacotto (conta di aprirne altre due entro l'anno). «Alcuni prosciutti li importo dall'Italia, altri li produco nel New York State e in Pennsylvania con (segue a pag. 381) (Da sinistra, Tuxedo Calvin Klein, Smoking John Richmond, Fashion editor Rushka Bergman) Laura Lazzaroni