



JOE BASTIANICH

**TE LA DO IO
L'AMERICA**

ITALIA-NEW YORK
50 RICETTE
ANDATA E RITORNO

Rizzoli

JOE BASTIANICH

**TE LA DO IO
L'AMERICA**

ITALIA-NEW YORK
50 RICETTE
ANDATA E RITORNO

Rizzoli

SOMMARIO

TE LA DO IO L'AMERICA

7

BREAKFAST

11

SNACK

35

SALAD

57

SANDWICH

83



HAMBURGER & HOT DOG

113

MAIN COURSE

141

DESSERT

183

RINGRAZIAMENTI

205

INDICE DELLE RICETTE

206





TE LA DO IO L'AMERICA

La mia potrebbe essere la classica storia di una famiglia di immigrati negli Stati Uniti che cerca di realizzare il sogno americano; la differenza è che la mia storia si racconta attraverso le memorie delle ricette, dei sapori, dei profumi e dei ristoranti che hanno accompagnato la mia infanzia e la mia vita a New York. Figlio di istriani – mia mamma è stata costretta a immigrare a New York da Pola negli anni Cinquanta, così come mio padre – sono cresciuto mangiando l'autentica cucina di quei luoghi fatta di Jota triestina, gnocchi di patate e molluschi o scampi alla busara.

I miei genitori – e il nonno e la nonna che vivevano con loro – avevano un legame talmente forte con tutto ciò che si erano lasciati alle spalle che in un piccolo angolo di Astoria, il quartiere nel Queens dove sono cresciuto, tirarono su un orto improvvisato per cercare di ricreare i sapori e gli odori dell'Italia. Coltivavamo svariati tipi di pomodori e una valanga di radicchio zuccherino; peccato che a quell'età io invece sognassi hot dog e hamburger al barbecue e non sarme – involtini di foglie di cavolo ripieni di carne macinata in salsa di pomodoro – o l'onnipresente brodo di gallina che trovavo in tavola quasi ogni giorno.

Infatti, le prime volte che assaggiai vero cibo americano o qualcosa di non riconducibile alle tradizioni istriane, non fu a casa mia, ma in quelle degli altri. Dai miei vicini filippini, provai il *Nasi Gurih*, che è stato uno shock con quel suo gusto tra il dolce e il piccante per me inimmaginabile fino a quel momento; il mio primo hot dog invece lo mangiai allo stadio di baseball, ovviamente non accompagnato dai miei genitori ma dai miei compagni di scuola. Furono esperienze radicalmente nuove per me, non solo perché provavo cibi che non avevo mai mangiato in vita mia, ma perché ero abituato a sapori totalmente diversi, alla dieta di un povero contadino istriano.

In un certo senso, ero come un italiano qualunque che oggi arriva a New York per la prima volta e mangia un cheeseburger sudicio seduto in un *diner* qualsiasi. Scommetto che si ricorda tutto di quell'esperienza: l'odore del grasso nell'aria, lo sfrigolio della carne sulla piastra, il signore seduto accanto a lui al bancone con il "New York Post" in mano. Quando si tratta di cibo, ogni dettaglio contribuisce a costruire un'esperienza unica: come viene preparato, con quali condimenti, dove l'hai mangiato e con chi.

Gli italiani sono fortunati: vivono in una terra con una biodiversità straordinaria in termini di ingredienti e con una forte cultura legata al cibo del territorio. Perciò le cucine degli altri Paesi, agli italiani, possono sembrare ancora più esotiche che non a un americano. L'unica vera cucina americana può essere considerata il barbecue, non ne abbiamo di altre. La nostra è una società fatta di così tante etnie diverse che si ritrovano anche nei nostri piatti. Il famoso *melting pot* negli Stati Uniti è anche culinario.

Credo che questa differenza sia il motivo per cui quello che viene servito nei ristoranti etnici in Italia ha un sapore piuttosto scialbo, o comunque meno autentico, rispetto a quello che ti servirebbero a New York. Per poter lavorare, i ristoratori stranieri del Bel Paese devono accontentare i propri clienti adattando la loro cucina al palato italiano. Pensa ai menu nei ristoranti cinesi. Trovi *chow fun* tradotto come pappardelle e *lo mein* come spaghetti. I piatti devono essere riconoscibili per un italiano, mentre gli americani sono più abituati ad accettare sapori e culture molto lontani dalla loro, proprio perché non hanno un vero punto di riferimento. In America, il cibo indiano ha lo stesso sapore di quello che troveresti al mercato di Nuova Delhi, quello di un polipo alla greca con olive è esattamente come lo mangeresti a Mykonos o nelle altre isole dell'Egeo.

L'America è una grande meritocrazia, in tutti i settori, ma quello in cui si riflette più chiaramente è la ristorazione. Se cucini bene e con sapori autentici, i clienti arrivano di sicuro.

All'interno di queste pagine, troverai alcune delle mie esperienze personali nella New York degli anni Settanta e Ottanta, gli anni in cui ci sono cresciuto, scoprendo e apprezzando i piatti tradizionali americani. Le ricette che accompagnano i racconti sono infatti indirizzate a chi vuole cucinare "cibo americano" con il "vero sapore americano". Se segui bene tutti i passaggi, potrai assaggiare piatti con un tocco in più rispetto a quelli che ti servirebbero in un *diner* in Italia.

Enjoy!







BREAKFAST

