Nella ristorazione estera sventola il tricolore

Pizza, spaghetti con strani condimenti (spesso ketchup) o pasta troppo cotta usata come “contorno” per qualche altro alimento come carne o pesce pastellato e fritto! Oppure cappuccino da bere con piatti salati e antipasti. La cucina italiana all’estero affascina ed è di certo fra le più proposte, ricercate e copiate con il limite che, in molti casi, la prelibatezza, i sapori, i giusti accostamenti e le cotture non vengono per nulla rispettati, anzi! La buona tavola tricolore ha una varietà di alimenti talmente vasta da risultare difficile da presentare nei diversi angoli del mondo a patto che, tra pentole e padelle, non ci sia un cuoco di solide tradizioni made in Italy, ottimo conoscitore della cucina di casa e attento intenditore della materia prima, elemento fondamentale per presentare alla clientela anche un semplice (e semplice si fa per dire...) piatto di spaghetti al pomodoro.

A TAVOLA CON L’AMBASCIATORE

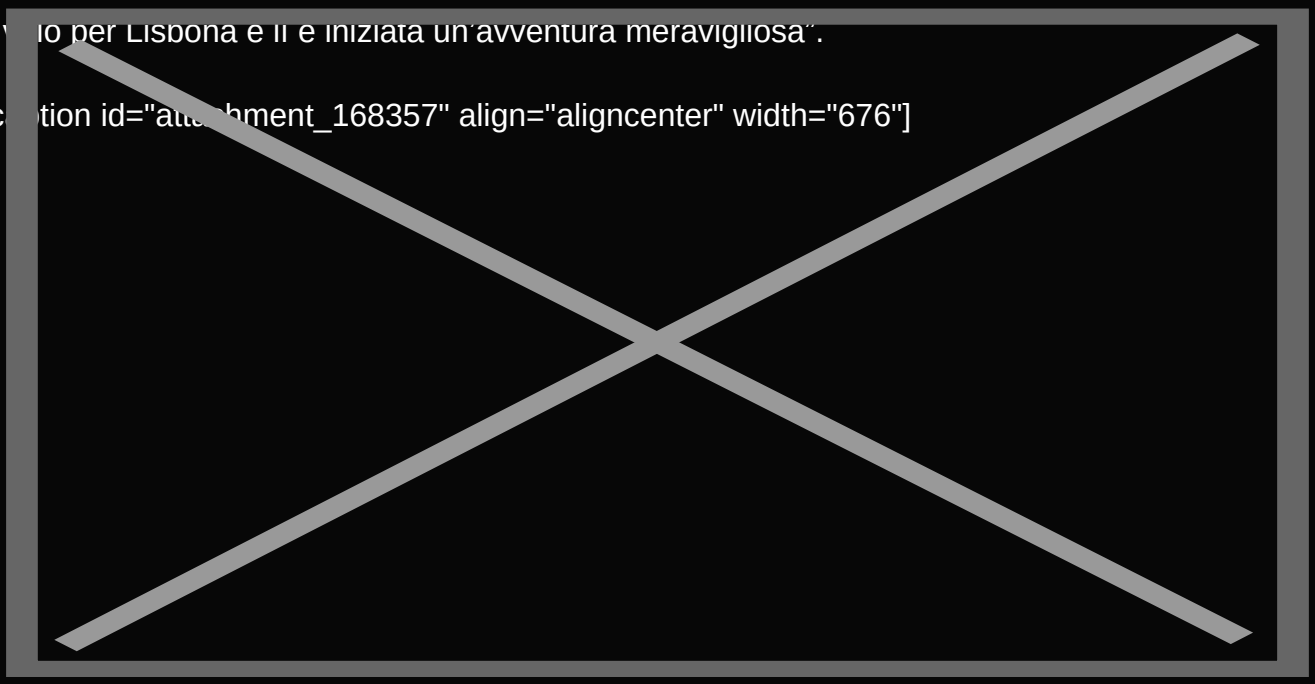


Come succedeva – e succede ancora – per altre professioni, le

menti e l’abile manualità degli italiani sono una grande risorsa nei Paesi di tutto il mondo; e se fino a qualche decennio fa l’andare oltre confine era spesso una necessità, oggi la cucina di casa nostra, assieme ai loro rappresentanti “cappelluti”, è un tesoro prezioso ambito e richiesto, non soltanto da ristoranti rinomati che vogliono dare quell’impronta d’italianità che lascia il segno, affascinando gourmand di tutti i tipi, ma anche da importanti Istituzioni, Enti di rappresentanza governativa e Ambasciate. Ed è quest’ultimo il caso di un giovanissimo chef abruzzese, sguardo affabile, parlata simpatica e destrezza ai fornelli: **Emmanuel Minosse**, uno dei tanti chef che, seguendo la tradizione

secolare della patria dei cuochi, il paese di Villa Santa Maria (Ch), ha deciso di intraprendere la sua carriera all'estero, diventando, a soli 21 anni, l'executive chef dell'Ambasciata Italiana a Lisbona. "La cucina è passione, creatività, estro, voglia di scoprire e sperimentare". Inizia a raccontare il giovane Emmanuel. "È sempre stata parte integrante delle mie giornate... da quando ho memoria di bambino, c'era sempre qualche mestolo da usare, qualche sugo da assaggiare e qualche alimento da preparare. Tutto è iniziato in modo naturale e, proprio per questa naturalezza che mi contraddistingue, ho deciso di fare questa professione. Poi, circa un anno fa, ho ricevuto la proposta entusiasmante e ambiziosa al tempo stesso: cucinare per politici e ambasciatori in Portogallo. In un attimo ho prenotato il volo per Lisbona e lì è iniziata un'avventura meravigliosa".

[caption id="attachment_168357" align="aligncenter" width="676"]



Il "Dessert Ambasciata" di Emmanuel Minosse[/caption]

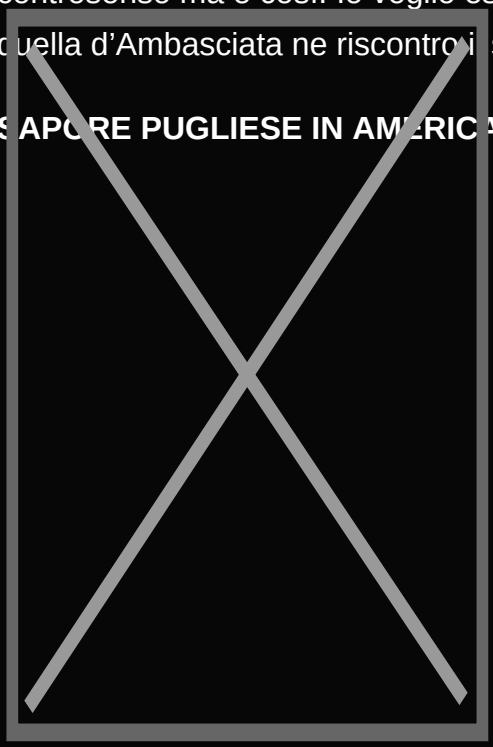
SEMPLICITÀ E CERIMONIALE



Vedendo lo chef Minosse all'opera e avendo l'onore di assaggiare le sue ricette, si percepisce immediatamente quell'incredibile semplicità che rende unica – e

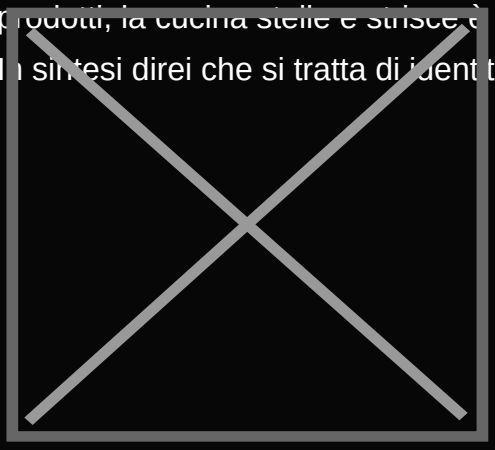
contraddistingue – la cucina Made in Italy. Non manca assolutamente di precisione, raffinatezza e di quel tocco di azzardo che scaturisce dalla mente di un giovane chef che ha voglia di sperimentare e stupire al tempo stesso. Il tutto però è spontaneo e senza fronzoli, perfetto per essere messo sulla tavola dell'Ambasciata, ingredienti che ammaliano tra etichette e cerimoniale. "Qui in Ambasciata ho voluto subito proporre i piatti simbolo delle regioni italiane e della mia regione, l'Abruzzo – continua Minosse – Li ho studiati a fondo portando con me tutti quei sapori che possono essere sconosciuti in un altro Paese, altrettanto ricco di cultura e tradizioni ma, per certi aspetti, diverso dall'Italia". E la bontà della pasta fatta a mano, del pane, dei tanti sughi della sua terra e della varietà di ricette, rappresentano il tesoro che Emmanuel Minosse ha portato con sé per far conoscere cosa c'è al di là di pizza e delle penne con la panna. "Con la mia cucina voglio trasmettere passione, amore e l'italianità che rappresento. Non tralascio mai la qualità della materia prima, di quegli ingredienti che non possono mai mancare nelle dispense di nessun cuoco tricolore, a prescindere che sia in Europa, in America o in Asia. Dobbiamo puntare sulla semplice ricchezza della nostra cucina... sembra un controsenso ma è così. Io voglio essere me stesso in ogni ricetta e in una cucina importante come quella d'Ambasciata ne riscontro il successo e il consenso".

SAPORE PUGLIESE IN AMERICA



E se in Portogallo l'Italia parla attraverso la "giovane" cucina dello chef Minosse, oltreoceano, precisamente nella Grande Mela, la tavola ha i sapori della Puglia, con la prestigiosa firma dello chef **Alessandro Pendinelli**, Presidente Fic Usa New York District. "Ho portato negli Usa i profumi e la passione di una terra carica di prodotti e alimenti incredibili – dichiara Alessandro – Nella valigia ho messo anche i prodotti simbolo della mia regione che all'estero sono

poco conosciuti o del tutto ignoti. La cucina è anche questa: mostrare la varietà italiana in posti lontani e… da mia mamma, in famiglia, ho scoperto sin da bambino, quanto fosse bello preparare piatti e assaggiare quanto cucinato". Come può la luccicante New York restare indifferente a spaghetti con vongole, bottarga e crudo di zucchine, oppure non estasiarsi con la parmigiana di melanzane, le polpette della nonna oppure, per proporre la bontà con un tocco di estro in più, non cedere al carpaccio di gamberi rossi del Salento, polpo con spuma di patate e guanciale croccante? Ciò che non manca mai è quel profumo mediterraneo che ogni cuoco porta con sé, dalla propria regione d'origine, dal proprio paese, riadattandolo e rendendolo unico e personale con l'esperienza e la capacità di osservare ciò che affascina la clientela. "Ci sono differenze tra la cucina italiana e quella americana, è palese – continua lo chef Pendinelli – noi abbiamo una storia millenaria fatta di tanti prodotti, la cucina stelle e strisce è un mix di influenze e usanze di tanti popoli, anche diversi tra loro. In sintesi direi che si tratta di identità da un lato e contaminazioni dall'altro: basti pensare alla pizza



all'ananas… beh, in Italia sarebbe improponibile". Lo chef

Alessandro ama sperimentare, capire e gustare tutti gli spunti culinari che si possono trovare in un grande Paese e in una grande metropoli come New York ma, nonostante la voglia di scoprire i sapori dei tanti popoli, non dimentica mai i prodotti pugliesi: "La burrata, quella di Noci e Andria è una prelibatezza che vorrei sempre con me. La metto spesso nei miei menù perché è simbolo della mia terra, nonostante non sia facile averla – conclude lo chef – L'adopero come antipasto, mantecata nei primi come nel risotto con broccoli e rape o nei bigoli alla Norma dove la sostituisco alla ricotta salata. Potete immaginare l'espressione di chi assaggia queste meraviglie qui… nel Paese che tutti sognano".