New York: addio a Floyd Cardoz, primo chef morto di coronavirus

floyd-cardoz-6ef16426

Il mondo della ristorazione internazionale piange la sua prima vittima (ufficiale) del Covid-19. E' **Floyd Cardoz**, morto a 59 anni dopo una settimana dal test che ha attestato la positività al contagio.

Lo chef americano di origini indiane è stato **tre volte vincitore di Top Chef Masters**. Una vera e propria star nel panorama culinario della Grande Mela, patron e chef dei ristoranti **Tabla, Bombay Bread Bar, Bombay Canteen**. Nonché autore di libri sulla cucina indiana e sulla cosiddetta arte bianca, la panificazione. "Odio il termine naan - amava ripetere - perché è vagamente usato in Occidente e minimizza il gusto del nostro pane".

Secondo quanto riferito dai media americani, **non si era sentito bene dopo un viaggio in India all'inizio del mese** e circa una settimana dopo è stato costretto al ricovero in ospedale. Poi le complicazioni e il decesso. Lascia la moglie Beryl e i figli Justin e Peter.

Molti i messaggi di cordoglio sui social. Per **Ryan Sutton**, Cardoz "ha fatto di New York un posto migliore. Era l'Escoffier & Careme, un grande classico quindi, della cultura gastronomica indiana. Era la nostra Alice Waters, quindi una cucina contemporanea che sa esprimere il vero sapore di prodotti salutari, appena raccolti nell'orto". "Vedere quello che Cardoz ha fatto per elevare - aggiunge **Kim Severson** - la cucina indiana al pari di quella francese, perché merita di essere in quella stessa luce, è stato strabiliante. Come è straziante dirgli addio".

Anche **Jeff Gordinier** esprime, insieme a tanti altri, un tributo alla sua "radicale generosità" dello chef appena scomparso. "Floyd eri una gemma - scrive **Hugh Acheson** -. Eri un uomo e uno chef straordinario. Eri un padre e un marito pieno di grazia".

Molti fanno riferimento ai modi garbati di Floyd Cardoz: "Aveva un sorriso spontaneo, - sottolinea **Padma Lakshimi** - un innato bisogno di rendere gli ospiti felici". Per **Pete Wells** "aveva molti talenti come chef. Un talento singolare come chef, insegnante e essere umano".