Joe Bastianich : «Al Ricci suonerò con Belen»

belen-cover1-3608f3d1

Ambasciatore di **Expo2015**, **Joe Bastianich** è diventato popolare come giudice di **MasterChef**, ma è soprattutto un imprenditore di successo che gestisce la bellezza di quasi 30 ristoranti nel mondo, tra cui Orsone, il primo Bed&Breakfast nonché unico ristorante in Europa della società. **Inoltre, insieme a Belen Rodriguez, Luca Guelfi e Simona Miele ha riaperto a Milano il Ricci, storico ristorante punto di riferimento delle notti meneghine fin dal 1938.**

bastianich**Partiamo dal tuo ruolo di Ambassador di Expo2015. Ripercorriamo la storia della tua collaborazione.**
Sono convinto che mangiare bene e sano sia un diritto, non un privilegio, per tutti. Mi sento onorato di essere stato scelto per poter dare il mio contributo, per quanto mi è possibile, accanto nomi di prestigio. Tra l'altro, sono molto curioso di vedere come si trasformerà Milano grazie alla manifestazione, nonché scoprire chi saranno i visitatori e quali saranno i risultati.

New York è da sempre una delle capitali mondiali delle provocazioni e dell'originalità a tavola. Idee da importare in Italia?
Recentemente Dan Barber ha spostato l'attenzione dei newyorkesi sugli scarti alimentari prodotti ogni giorno da mense, bar, locali e food truck. Durante il suo pop-up Restaurant ha dimostrato come possano trasformarsi nella nuova frontiera del cibo gourmet, creando un menù di altissimo livello. C'è già chi sta affrontando questo tema per il periodo dell'Expo, ma sarebbe interessante ripensarlo in chiave continuativa e reale.

Quali consigli possiamo dare ai ristoratori che vogliono fare business con Expo?
Primo, di continuare a lavorare con proposte concrete basate sui grandi ingredienti disponibili in Italia. Secondo, di accogliere la clientela con l'eleganza e con lo stile che da sempre sono sinonimo di italianità. Per chiarirmi: mostrate il meglio di quello che sapete fare, perché avete l'occasione di farvi conoscere al mondo senza spostarvi da Milano. Terzo, occorre più flessibilità negli orari di cucina.

Belen-Rodriguez-Joe-Bastianich-aprono-Ricci-1-640x640

Insieme a Belen Rodriguez, Luca Guelfi e Simona Miele hai riaperto a Milano il Ricci, storico ristorante punto di riferimento delle notti meneghine fin dal 1938...
Il nuovo Ricci ospiterà tra la zona bar ed il dehor ben 170 persone sedute, nonché un centinaio di persone standing per aperitivi e dopocena. Sarà aperto dalle 7 del mattino alle 3 di notte con cucina sempre attiva e, grazie a una partnership con Campello Motors, metterà a disposizione dei clienti una vettura per riaccompagnare a casa a fine serata i clienti "più allegri" in tutta sicurezza.

E il menù?
Sarà di stampo internazionale: ho fatto venire per sei mesi dagli Usa uno dei miei chef per insegnare tecniche e segreti ai cuochi del ristorante.
Fra i piatti forti del ristorante ci saranno hamburger, bistecche, patate fritte, pollo alla griglia, crudi di pesce, cupcake, cheesecake, club sandwich…

Pensi di suonare qualche volta dal vivo per gli avventori?
Senza dubbio! E canterà anche Belen, accompagnata dalla mia chitarra.