

RODELIO AGLIBOT

“FOOD BUDDHA”

CREATORE DI OLTRE 40 RISTORANTI NEL MONDO,
ITALIA COMPRESA

DI LUCY GORDAN



Ho incontrato ed intervistato Rodelio Aglibot per la prima volta un anno fa all'inaugurazione del “Me Geisha”, il suo primo ristorante a Roma. Sebbene divida il suo tempo tra Chicago e Los Angeles (lui è un vero jetsetter), ci siamo visti più volte durante il 2016 a Roma. Il curriculum di Aglibot è troppo lungo da elencare in un'intervista.

È sufficiente dire che dall'età di 49 anni è stato e rimane uno chef ed un ristoratore in diverse città americane, un consulente, un imprenditore di cibi surgelati o pre-lavorati, una guida di tour gastronomici, un personaggio televisivo ed uno scrittore. Ha aperto più di 40 ristoranti, infatti più che inventare menù, la sua specialità è inventare ed aprire ristoranti e imprese culinarie. La realizzazione di cui va più fiero è un non-profit chiamato “Nelle Mani di uno Chef” che fa incontrare persone diversamente abili con una passione per il cibo.

L'INTERVISTA

M Quali sono i suoi ricordi e il suo rapporto con il cibo?

Io sono cresciuto in una famiglia d'immigrati, dato che i miei genitori sono filippini. Sono cresciuto nelle Hawaii dove si cucinava tanto e sempre insieme: farlo ci rendeva felici. Anche adesso, quando torno dai miei, non mi chiedono “Quando arrivi?”, ma “Che cosa vorresti mangiare?”. Ecco cosa significa cibo per me, significa festosità ed emozione. È per questo motivo che sono diventato uno chef. Tu dai te stesso quando cucini: stai creando qualcosa con le tue mani e con la tua anima. Mangiare è essenziale per vivere, sia biologicamente sia spiritualmente. Il cibo non può essere un oggetto cult: qualsiasi piatto creato da uno chef deve nutrire la nostra anima, non soltanto il nostro corpo.

M Quali sono stati i presupposti che l'hanno portata a diventare chef?

Mio padre era uno chef nell'esercito americano, quindi

traslocavamo spesso; certe volte veniva trasferito soltanto lui, quindi essendo io il maschio più grande della famiglia, era mio compito cucinare. Ho imparato presto a fare i panini con la cannella e lo stufato di fagioli. Avevo circa undici/dodici anni e aiutavo mia madre a pelare le carote e a preparare le verdure. Dopo qualche anno, a 16 anni, abbiamo traslocato in California, il mio primo lavoro è stato al “Kentucky Fried Chicken”. Facevo impasti che portavo a casa per trovare soluzioni atte a migliorare il gusto dei nuggets... ero già curioso e creativo. Essendo asiatico e il primogenito, i miei genitori nutrivano delle ambizioni per me. Sognavano per me un futuro da ingegnere, ma ho scoperto velocemente che quella non era la mia vocazione. Poi, quando avevo 21 anni, mio fratello minore è morto in un incidente di macchina, dopodiché la mia vita è proseguita su un'unica strada. Da quel terribile momento il mio motto è diventato: “Devi fare nella vita quello che ti rende felice, ma devi trovarlo. Ho lottato tra l'idea di diventare un ingegnere

rendendo felici e fieri di me i miei genitori come americani della prima generazione, oppure seguire il mio cuore. Credo che molte persone affrontino questa lotta interiore prima di decidere quale strada prendere, perciò mi sono iscritto alla scuola culinaria quando avevo già 25 anni.

M Lei è soprannominato “Food Buddha”; può spiegare il significato ai nostri lettori italiani?

I giornalisti americani mi hanno soprannominato “Food Buddha” perché, dicevano, le mie risposte alle loro domande erano uniche, originali, non affatto simili alle risposte di altri chef. Dicevano che io raccontavo di persone, d’amore, della vita e mai d’ingredienti. Poi non è da sottovalutare che assomiglio a Buddha. Scherzi a parte, credo che sia perché metto anima e corpo in tutte le cose in cui credo. Ho un approccio Zen al mondo e alla cucina. Essere chef è un privilegio, è l’unica forma d’arte che utilizza tutti i cinque sensi: perciò è tanto speciale.

M In poche parole come definirebbe la sua cucina?

Accessibile, trascendente e individuale.

M Lei è nato nelle Filippine, cresciuto nelle Hawaii, e adesso vive tra Los Angeles, Chicago e l’Italia. Una caratteristica filippina, una hawaiana, un’americana, una giapponese e una italiana della sua cucina?

La mia cucina ha lo spirito melting-pot delle Hawaii, l’orgoglio di essere filippino, la semplicità dei giapponesi, l’abbondanza eccessiva delle porzioni americane e la gioia degli italiani. I filippini e gli italiani sono simili: tengono stretta la loro famiglia, rispettano gli anziani, e amano il cibo e le feste.



M Le qualità essenziali per essere top chef?

Amare la gente, studiare la storia perché la cucina riflette la cultura, rispettare i contadini che producono i nostri ingredienti, rinnovare spesso la nostra creatività, cosa che io faccio viaggiando. La nostra reputazione o fama non dipende da un nostro piatto o da un nostro ristorante, bensì dai nostri collaboratori. Come top chef dovresti sperare di ispirare i tuoi collaboratori più giovani ad assumere qualsiasi principio o valore della vita che gli servirà per avere successo. Non ho ancora dei bambini miei, quindi i miei collaboratori più giovani sono stati sempre i miei bambini. Do a loro più lezioni di vita che di cucina.

M Com’è nata la sua collaborazione con l’Italia?

Dieci anni fa avevo da poco chiuso un mio ristorante a Los Angeles e avevo pianificato di prendermi dieci mesi di vacanza per girare il mondo. Poi ho ricevuto una telefonata da un industriale italo-americano, Giuseppe Tuosto, che mi ha proposto di creare un menù giapponese per un suo ristorante a Hollywood. Da allora siamo colleghi e amici per la pelle. Quattro anni fa abbiamo aperto insieme “Me Geisha” a Salerno, vicino al luogo di nascita di Giuseppe, e nel dicembre del 2015 a Roma. La nostra filosofia culinaria in questo caso è chiamata “3B”: i piatti devono essere belli da guardare, buoni da mangiare, e produrre benessere per i nostri ospiti. “Me Geisha” è una marca, quindi è nei nostri piani aprire ancora altri ristoranti a Napoli e a Roma prima di proseguire in Nord-Italia.

M Le recenti aperture?

Il primo “Fire Fin Poké” è stato inaugurato il 2 giugno 2016 nel centro di Chicago. Sempre a Chicago altri due franchises sono stati aperti lo scorso autunno. Giuseppe ed io abbiamo inaugurato “Suriso Poké Shop” a Salerno il 5 agosto scorso: è il primo negozio Poké in Italia, seguito in ottobre dal nostro secondo “Me Gheisa” a Salerno.

M L’aspetto del suo lavoro che ama di più?

Viaggiare, esplorare nuovi luoghi e cibi, imparare da nuove culture. Amo anche la creatività del cucinare ma non era nel mio destino essere lo chef o il top chef di un unico ristorante: io creo e sviluppo squadre che lavorano insieme.

M Di meno?

Quando vedo dei miei colleghi che si fanno consumare, distruggere dalla pressione di questo lavoro, dimenticando perché amano cucinare e cadendo nel buio dell’abuso dell’alcol o delle droghe.

M Chef che ammira?

Jacques Pépin. Ho collaborato ad un suo libro di cucina: apprezzo la sua bravura professionale, ma anche la sua modestia. Ammiro anche Joyce Goldstein e Alice Waters per essere state in anticipo sui tempi. Non dimentico Giovanni Leone, lo chef del “Buca Giovanni” (non esiste più) a San Francisco, perché, quando ci lavoravo, tutte le sere alle 17 tutti noi, e dico tutti noi colleghi, cenavamo insieme. Era un suo modo di rafforzare l’importanza per lui dei suoi collaboratori. Già all’inizio degli anni ’90 faceva da solo il suo concime, aveva un orto dove cresceva le verdure e allevava i propri conigli. Anche lui era in anticipo sui tempi.



M Lei non è soltanto uno chef: ha più ristoranti in più parti del mondo, ha un catering e un business di surgelati e di recente di cibi pronti, un consulente, una stella televisiva, uno scrittore, in breve a “jack-of- or -fusion-many-the-food trades”. Come fa a controllare tutto?

Michelangelo e Leonardo da Vinci sono i miei modelli di comportamento. L’uomo rinascimentale! Sfrutto ogni opportunità che mi viene proposta. Mi definisco “lo chef rinascimentale”. Quando posso imparare qualche cosa nuova, mi precipito. Cerco di mettere in pratica tutte le mie doti: come amministratore delegato, come consulente, ristorante, inventore di piatti pronti e chef. Funziono meglio quando ho tanta carne sul fuoco, cioè tante cose da fare. Non soffro d’ansia. Non sono un temporeggiatore. Realizzo quello che inizio.

M Quali sono i suoi piatti preferiti?

Tre piatti filippini che chiedo sempre a mia madre di prepararmi quando torno a casa: boulalo, che è una zuppa di stinco di manzo; kare-kare (a sinistra), che è uno spezzatino, una specie di coda alla vaccinara con verdure, cotto in una salsa di arachidi; e dinuguan, che è uno spezzatino piccante fatto con il sangue di maiale. Se potessi scegliere qualsiasi chef nel mondo per prepararmi un pranzo speciale, gli chef sarebbero i miei genitori. Se potessi scegliere tre commensali, sarebbero JFK, Elvis Presley e Michelangelo. La musica di sottofondo sarebbe di Bob Marley.

