



Cesare Casella

UN PONTE
TRA LA TOSCANA
E NEW YORK

di **Lucy Gordan**

Nato vicino a Lucca dove i genitori erano i proprietari della trattoria "Vipore", Cesare Casella è un tuttodfare della gastronomia italiana. Insegnante ad ALMA, autore di tre libri di cucina con altri tre in lavorazione, allevatore più importante di chianine negli Stati Uniti, proprietario della fattoria "Mountain Sweet Berry" dove produce tantissimi tipi di fagioli ed altre verdure, ed anche del ristorante "Maremma" a Manhattan, in gennaio è diventato rettore di ICA, Italian Culinary Academy, la prima scuola "ufficiale" della cucina italiana negli Stati Uniti. Lucy Gordan è andata a trovarlo a New York per La Madia.

I nostri gusti per il cibo sono strettamente collegati all'infanzia; le sue prime memorie sul cibo?

CC: I diversi profumi del pane in produzione, perché si ripeteva ogni settimana. Poi, con gli avanzi dell'impasto, si faceva la pizza che ho sempre amato.

Dov'era "Vipore" e che significa il suo nome?

CC: "Vipore" significa vipera. La leggenda vuole che fosse il soprannome del proprietario, nell'Ottocento. Ed era anche il nome del luogo dove si trovava la trattoria, tra Lucca e Firenze. Era sulla strada che collega Firenze al mare, una strada illegale perché passava fra i boschi evitando i doganieri. La zona, ed anche l'osteria, erano frequentate da banditi. Il soprannome "Vipore" deriva dal fatto che il padrone dell'osteria non voleva avere problemi, non gli importava quale lavoro facessero i suoi clienti ma, se veniva disturbato, reagiva come una vipera. In natura, infatti, la vipera non dà fastidio se non viene stuzzicata. "Vipore" era 5 km fuori Lucca, sopra una collina.

I suoi erano contenti del fatto che Lei avesse scelto il loro stesso mestiere?

CC: Oggigiorno molti genitori spingono i figli a fare lo chef perché è un lavoro oggi onorevole. Invece trent'anni fa era considerato il lavoro di un disgraziato. I miei hanno fatto di tutto per scoraggiarmi. Mi dicevano "soffriamo noi sulla nostra pelle, perciò vai a fare qualsiasi altra professione".

Allora come mai è diventato chef?

CC: Certamente non per ribellione, ma perché fa parte del mio DNA. Sono cresciuto nel ristorante dei miei. La nostra casa sopra "Vipore" non aveva una cucina. La cucina di "Vipore" era la nostra cucina. Per

me cucinare era una passione in crescendo. I miei non capivano questa mia passione. Nel momento in cui ho scelto di fare la scuola alberghiera, per farmi paura e cambiare idea mi hanno minacciato di togliermi il fondospese. Invece, se avessi scelto il liceo e poi l'università, avrebbero pagato tutto loro. Non c'era niente da fare. Il cibo è sempre stato il mio mondo, la mia passione, e anche adesso rimane tale.

Come si dividevano i compiti?

CC: Mia madre regnava in cucina. Mio padre e mia nonna paterna facevano la pasta in casa. Mio padre era l'addetto alla griglia, ma si occupava anche delle provviste. Era fanatico nel trovare il meglio di qualsiasi prodotto. Per lui fare 100 km per trovare i migliori porcini o il miglior pecorino, non era un problema. Questa mania l'ho ereditata da lui. Quando ho cominciato ad avere il mio ruolo a 14 anni, mia madre, che insegnava agli stagisti americani e giapponesi, mi cacciava dalla cucina. Quindi cercavo di imparare da lei di nascosto. Ho poi avuto grandi soddisfazioni tanti anni dopo, quando è venuta qui a New York per aiutarmi nel mio primo ristorante "Beppe" e mi chiedeva come lavorare. Che bello scambio di posizioni!

Le specialità di "Vipore"?

CC: Tortelli, la pasta con funghi, le bistecche ed i funghi porcini sulla brace, l'àrsta o l'agnello al forno. La cucina contadina semplice, basata su ingredienti freschi di stagione: la cucina italiana reale. Avevamo la fortuna di vivere in campagna; tutti i nostri amici erano contadini, produttori di vino o di olio d'oliva, o allevatori di maiali. Anche conoscere i migliori prodotti genuini e stagionali faceva parte della mia infanzia. Conoscevo i prodotti alimentari meglio della grammatica. Preferivo pascolare le mucche o vedere come ammazzavano i maiali, allo studio.

Quali sono stati i suoi passi per trasformare "Vipore" da trattoria di campagna a ristorante con una stella Michelin, per clienti di fama internazionale come Tom Cruise e Henry Kissinger?

CC: Sì. La mia passione per la cucina mi travolgeva. Per esempio, il primo giorno dopo che ho ottenuto la patente sono andato al "San Domenico" di Imola. Era il 1978 e da lì ho cominciato a viaggiare in tutti i sensi. Il lunedì e il martedì, quando "Vipore" era chiuso,

andavo in giro per l'Italia e poi per la Francia a mangiare da Enoteca Pinchiorri, da Marchesi, da Bocuse, per dirne alcuni. Di lì la svolta.

Lei si considera prima toscano e poi italiano?

CC: Toscano e poi toscano. Adesso mi sento italiano, ma non ancora europeo. Quando stavo scrivendo il curriculum per ICA (Italian Culinary Academy) che ha aperto nel gennaio scorso, ho dovuto tenere presente che non potevo rimanere soltanto toscano, ma dovevo diventare italiano. Prima di prendere questo impegno, 15 mesi fa, conoscevo molto bene, senza falsa modestia, la cucina toscana. Ora, dopo tante ricerche e scoperte, sono legato alla cucina di tutta Italia.

Come si chiamava il Suo mentor?

CC: Mamma, per la sua abilità naturale nel cucinare; papà, per la ricerca senza sosta del prodotto migliore.

Che cosa ha imparato da lui?

CC: Che il prodotto è altrettanto importante quanto saperlo cucinare. Per esempio sono il più grosso allevatore di chianine purosangue negli Stati Uniti, con 53 esemplari nella mia fattoria Mountain Sweet Berry Farm a Monticello, New York, ad un'ora e mezzo da qui. Ci lavorano dei ragazzi autistici.

Volevo importare anche la cinta senese, ma non mi hanno dato l'autorizzazione: il Ministero dell'agricoltura americana ha detto che non potevo allevare cinta italiana, per cui ho fatto un incrocio di maiali che sarà registrato. Si chiamerà "Stonewall". Tutto questo perché sono diventato molto esigente quanto a qualità dei prodotti. A New York si possono trovare tantissime cose, ma non tutto di buon livello qualitativo.

Come mai il salto oltreoceano fino a New York, per diventare Executive Chef di "Cocco Pazzo"? Chi era il proprietario di "Cocco Pazzo" e di "Il Toscanaccio"?

CC: Come già sa, moltissimi americani VIP venivano a "Vipore" d'estate; all'inizio ho cominciato a venire a New York per trovare questi amici; poi a cucinare le cene di beneficenza dei loro charities. Dopo poco ho ricevuto un'offerta di lavoro da Pino Luongo, il proprietario di "Cocco Pazzo", a quei tempi il ristorante più mondano di New York. Quando ho rifiutato il po-





Il Ristorante Maremma a Manhattan

sto fisso, lui mi ha offerto delle consulenze: una settimana al mese a NYC. Non potevo più dire di "no". Da cosa nasce cosa, una settimana diventa due e poi eccomi qua.

A che cosa è dovuta la Sua decisione di trascorrere più tempo in America che in Italia?

CC: Ho sposato una giornalista americana, Eileen Daspin, che era venuta ad intervistarmi a "Vipore" per W. L'unico mio rimpianto è che l'Italia è troppo lontana da qui. Perdo due giorni in volo ogni volta che mi sposto. Sono sicuro che, se non avessi la possibilità di andare ogni due o tre mesi in Italia, avrei dei seri problemi di sopravvivenza. Non mi sento emigrato quando sono qua, mi sento a casa mia, ma di certo sono italiano senza discussioni. Però, allo stesso tempo, non so se potrei riadattarmi a vivere di nuovo sempre in Italia.

Lei è ancora il proprietario e Executive Chef del suo secondo ristorante a New York, "Maremma"; quali sono le tre qualità essenziali per essere top chef?

CC: Avere un talk show per farsi conoscere, la conoscenza delle materie prime e rispetto del cliente. Mio padre mi diceva sempre che il cliente ti permette di avere soldi da spendere e da vivere. Ha la possibilità di scegliere, ma viene a trovare a te. È come se tu ospitassi un amico a casa tua, con la sola differenza che è a pagamento, perciò gli devi offrire il meglio possibile e con il massimo rispetto. Per me il cliente è sacro.

Lei è di Lucca; perché ha chiamato il suo ristorante "Maremma"?

CC: Per due motivi, uno) c'è già un ristorante a Manhattan che si chiama Lucca; due) perché è una zona poco conosciuta della Toscana: mi piace lo spirito del luogo, mi piacciono i butteri, i cowboys d'Italia, e volevo mischiare la cultura e la cucina del sud-ovest della Toscana con quelle del sud-ovest degli Stati Uniti, del Texas. All'inizio il menù rispecchiava questo incrocio, ma, quando non ha funzionato molto bene, i miei piatti sono diventati sempre più fatti in casa e toscani. Questo mi ha fatto capire che New York non è per

niente avventurosa, gastronomicamente parlando. Il cibo italiano deve essere italiano. I newyorkesi vogliono conoscere quello che stanno mangiando. Non amano l'incognito.

Lei non è soltanto uno chef ed il proprietario di un ristorante, bensì un insegnante ad ALMA a Colorno, scrittore di diversi libri di cucina ed adesso Rettore di ICA; l'aspetto del Suo lavoro che ama di più?

CC: Per gran parte della mia vita ho avuto la fortuna di poter scegliere io quello che ho voluto fare, anche se qualche volta ciò è costoso e faticoso. Per esempio, ho rifiutato dei contratti favolosi, sotto il punto di vista economico, l'ultimo soltanto un anno fa: cifre folli per aprire una catena di ristoranti "mediterranei". Ho poi però imparato a trattare perché, quando cominciano ad esserci tanti zero, ci pensi, però non sei libero di scegliere ciò che vuoi veramente. Le libertà di scelta e di fantasia sono fondamentali per me per poter vivere bene. Per esempio, qui a ICA ho carta bianca. Posso inventare una scuola di cucina italiana qui a New York come voglio io. È bello condividere con altri quello che ami e quello che sai fare.

Quindi ami tutti gli aspetti del tuo lavoro?

CC: Sì, soprattutto "La Repubblica dei Beans", un ente morale come Mountain Sweet Berry Farm, dove produ-

co e vendo fagioli, verdura, grano, e spezie italiane; tutti organici. Mi diverto perché vendo i miei prodotti a tutti i migliori chef italiani e non che lavorano in America.

Sta scrivendo un altro libro? Il titolo? Quando esce?

CC: Sì, sto lavorando a quattro progetti: tre libri ed un programma televisivo. Uno parla del rapporto culinario tra me e mia madre, del cucinare insieme. Questo libro l'abbiamo iniziato due anni fa quando mia madre mi ha regalato i suoi taccuini di ricette scritte a mano. Ho capito le diversità tra i piatti che lei cucina e quelli che cucino io. Il risultato è stato un fitto scambio d'idee e di prove di ricette altrui. Ho cominciato dalle mie memorie dei piatti di cui lei non aveva trascritto le ricette, Quindi ho fatto lunghe ricerche per ricostruire i suoi piatti "perduti". Un altro progetto è un libro di cucina italiana per professionisti. Sarà un testo base dell'ICA. È già da 15 mesi che ci lavoro con due giornalisti. Pubblicheremo questo libro tra un paio d'anni quando avremo



perfezionato le ricette qui ad ICA. Il terzo libro sarà sempre un libro di cucina italiana ma attraverso le ricette di persone, chef oled amici, che io stimo. Ognuno rappresenterà la sua regione. In questo modo vorrei sottolineare per il pubblico americano che la cucina italiana non è una cucina nazionalista, bensì una cucina di regioni, di luoghi.

La differenza tra la cucina francese e la cucina italiana?

CC: La cucina italiana è una cucina di donne, per donne. In gran parte dei ristoranti buoni in Italia o italiani all'estero, gli chef sono donne. Questo fatto non è mai abbastanza ricordato. Io personalmente non conosco in Francia due stelle o tre stelle Michelin con chef donne, mentre in Italia ci sono.

Lei collabora con Gualtiero Marchesi da qualche tempo. Come vi siete conosciuti? Come descriverebbe Marchesi?

CC: Lui faceva lezioni di cucina chiamate "Palato Assoluto". Le ho seguite tre o quattro volte di fila, ogni settimana, quando lui ha aperto il suo primo ristorante in Via Bonvesin de la Riva a Milano. Sicuramente Marchesi è il migliore chef italiano. Stimo Gualtiero Marchesi più di ogni altro chef italiano per le sue capacità, per le sue conoscenze del cibo. Marchesi è divino.

Altri chef che ha ammirato o ammira oggi?

CC: Angelo Paracucchi, Franco Colombani, Annie Pinchiorri mi hanno dato molto personalmente. Annie Pinchiorri è una fuori-classe; dal 1980 è sulla cresta dell'onda; sempre la top dei top. Per un lungo periodo andavo a mangiare da lei una volta ogni 15 giorni, quindi ritengo di averla messa a dura prova. Dei giovani ammira il mio amico Massimiliano Alajmo del ristorante "Le Calandre" a Sarmedola di Rubano in provincia di Padova.

A che cosa attribuisce il suo gran successo in tanti settori (come Marchesi), anche se sempre nel mondo gastronomico?

CC: Grazie. Essere paragonato a Marchesi è un grossissimo complimento. Marchesi ha classe, ha stile, ha una fortissima personalità. Lui è un artista. Sono Pesci come lui. Credo che il segreto dei nostri successi è di aver sempre fatto cose che ci sono piaciute e di aver sempre visto lontano. Marchesi ha reso professionale la cucina italiana di casa.

ICA ha appena aperto. Come la vede tra diec'anni?

CC: Diventerà la portavoce della vera cucina italiana. I nostri diplomati saranno, come Marchesi, ambasciatori della vera cucina italiana, che grazie ad ICA sarà sempre più gradita.

Piatti che non Le piacciono?

CC: Quelli eseguiti male o fatti con olio tartufato.

Gli chef sono noti per avere collezioni di moto, di macchine veloci, o di orologi, e Lei?

CC: Di vacche, le mie chianine.

Quali sono i suoi passatempi?

CC: Si vede che ho un vero problema psicologico perché i miei passatempi sono tutti collegati al cibo. Andare in campagna, allevare i maiali, fare l'orto, visitare i mercati, e mangiare. Se cerco di aggiungere un altro tipo di passatempo, non riesco a mantenerlo.

Novità in programma?

CC: Un negozio alimentare di alta gastronomia con un ristorante, tipo Peck a Milano, che porterà il nome di una città italiana e promuoverà i prodotti locali di quella città. Venderà sia prodotti da cucinare che piatti già preparati con prodotti locali da portare a casa. E avrà un suo ristorante.

Rifarebbe lo chef?

CC: Qui a scuola il 60% dei nostri studenti viene perché vuole cambiare tipo di carriera. Io non ho questo problema.

Mi ritengo fortunato; la mia passione, il mio lavoro, i miei passatempi sono tutti collegati al cibo.