

11
 .30. Los Angeles, Venice Beach. Squilla il telefono: «Elicottero... Harry... Dove?». È il mio informatore. Ogni reporter che si rispetti ha i suoi e i miei sono i più attendibili, i più segreti del settore, altro che Cia o Kgb: gli *homies*, i ragazzi messicani che parcheggiano le macchine dei clienti del ristorante. Mi dirigo verso l'aeroporto di Santa Monica, parcheggio accanto alla torre di controllo e vado verso l'ascensore. Esco al secondo piano e mi trovo ad ammirare un panorama che comprende l'oceano, le montagne di Santa Monica, le luci delle Hollywood Hills soffuse nel tramonto. Qualche passo e sono davanti alle porte, fatte arrivare apposta dall'India, di *The Hump*, il ristorante preferito di Harrison Ford. Dentro, solo 7 tavoli, un incrocio fra Corto Maltese e un bar per piloti della Seconda guerra mondiale, con luci a elica appese a un soffitto rivestito di tela di sacco, bottiglie di whisky e sigari. Sento un rumore ovattato... guardo fuori dalla finestra e vedo un elicottero che si posa. Un attimo ed esce. È proprio lui, Harrison Ford: jeans, T-shirt, stivali e occhiali scuri. Sembra proprio l'eroe di tanti film. Brian Vidor, il proprietario, mi presenta, prima come italiano e secondo come *food critic* (!!!). «Hi Roberto, how are you?». E come devo stare? Da dio!

H.F. «Mangiamo insieme, ok? Nella cucina giapponese si parte di solito da una zuppa di miso o da qualche

pezzo di sashimi. Ti consiglio il *mori-a-wa-se*, un pesce che Brian fa arrivare via aereo dai migliori mercati del pesce giapponesi, i Tsukji & Fukuoka Fish Markets. Poi passeremo a qualche antipasto, per proseguire con delle insalate *sunomono*, dei sushi veri e infine...». E qui Harry comincia a borbottare qualche suono gutturale tipico giapponese allo chef, che risponde con un inchino per poi mettersi alacremente al lavoro.

R.C. «E da bere, cosa proponi?».

H.F. «La tradizione dice tè verde. Io però preferisco il sakè o la birra: qui ci sono tutte le birre d'Oriente!». Brian ne porta due, accompagnate da una coppia di *igiro* (scatolette di legno di cedro) da dove, capisco, berremo il sakè. «Il mio primo viaggio in Giappone l'ho fatto negli anni '80 proprio per uno spot della birra. Non mi sono mai divertito così tanto. Non riuscivo a stare dentro ai letti, alle vasche da bagno».

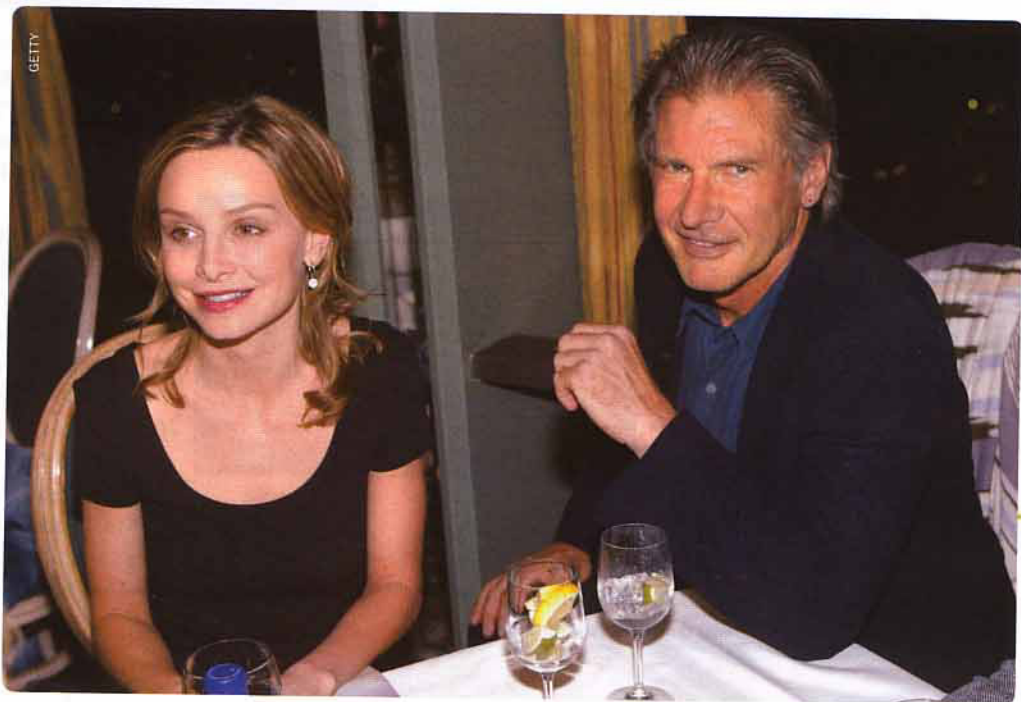
Il cameriere-samurai ci porta l'antipasto, da bere con il *Tamade Dry*, lo stesso sakè scelto dalla famiglia reale giapponese. Harry precisa che il più buono è senz'altro il *Miyosakae*, 200 dollari a bottiglia. Un aroma delicato, con bouquet floreale. L'antipasto è una *hotaru ika* (piccola seppia) appoggiata su un *uni* (riccio di mare) cosperso di caviale beluga. In mezzo due strisce di petto d'anatra scottate nel Porto: sopra poggiano i famosi funghi *enoki-take*. In aggiunta, un granchio *sawagani* con una *yama-momo* (pesca rossa delle montagne giapponesi) e, come contorno, dei *nanohana* (broccoletti) e del *sumiso* (ocra, saltata con pasta di soia e aceto di riso). Lo so che non si possono pronunciare, ma sono fantastici. Anche se il bello

a cena con

Harrison Ford

ADORA LA CUCINA GIAPPONESE, LE CAUSE AMBIENTALISTE, LAVORARE IL LEGNO, ANDARE A CAVALLO, VOLARE. E CALISTA, NATURALMENTE. E L'AGNELLO ALLA MENTA (CHE LEI PREPARA SE DEVE FARSI PERDONARE). MA NON CERTO IN QUEST'ORDINE...

DI ROBERTO CROCI



Harrison Ford

della California è che non sono ortodossi come in Giappone, quindi alcuni piatti vengono preparati con ingredienti presi in prestito dalla cucina messicana (foglie di coriandolo sul sashimi) o californiana (avocado nel riso) e anche italiana (non ridete! Fanno degli spaghetti alle vongole giapponesi, più piccole e senza sabbia, favolosi).

R.C. «L'elenco delle tue passioni».

H.F. «Il legno, i cavalli, il volo, la protezione per l'ambiente, il mio ranch nel Wyoming, cucinare con Calista. Non scriverli in quest'ordine, però, se no, chi la sente! Ho fatto il falegname per 15 anni (costruivo e rimodellavo cucine) mentre recitavo. Mi è sempre piaciuto il lavoro manuale. Vorrei tanto recitare la parte di un minatore e fare tutti gli stunt. Con il volo, invece, ho cominciato a 50 anni. Adoro gli elicotteri – ho anche comprato lo stesso modello usato da Tom Selleck in *Magnum P.I.* Spesso vado a fare perlustrazioni ambientaliste (e ride, perché è questa la scusa che usa con Calista quando invece va a pescare in Alaska, ndr). Sono appena tornato dalla Repubblica dominicana per il congresso di Conservation International, un gruppo che mi annovera nel suo consiglio di amministrazione. Ho donato 5 milioni. Niente politica, risultati pratici». Ecco che ci portano il tipico piatto post-volo di *Harry San*, come lo chiamano qui. *Sweet shrimp*: un gamberone guarnito di caviale rosso, con capasanta, lime e ramo di fior di pesco. «E poi viaggiare, insieme a Calista e ai nostri figli. Non vogliamo che si ammalino di "hollywoodismo". Ce li portiamo dappertutto, come zingari, perché conoscano le realtà anche di paesi disperati». E con questo lo vedo staccare la testa al gambero, squartarlo in due e con maestria separare i due filetti del crostaceo. Ok, faccio anch'io la stessa cosa, solo che non appena afferro il gambero, si muove. È vivo! Ecco il perché dell'acquario accanto al sushi bar!

R.C. «Raccontami di Calista».

H.F. «Non pensavo più di potermi innamorare alla mia età. È bastato uno sguardo. Ho dichiarato il mio amore facendo costruire una piscina a forma di cuore nella casa che abbiamo nell'isola di Tobago nei Caraibi. Siamo una coppia di buongustai e ci piace cucinare. Calista è più brava di me ai fornelli, ma io sono quello che mangia anche i piatti meno riusciti. Io adoro i vini francesi mentre lei ama tutto ciò che è *millésimé*. Cosa mi riesce meglio? Gli spaghetti al pomodoro, e il mio segreto è un bicchiere di vino

“Il segreto degli spaghetti al pomodoro: un pizzico di zucchero e uno spruzzo di vino rosso”



ROBERTO CROCI

FILETTI D'ANATRA CON VERDURE PRIMAVERA E SALSA AL PORTO

Per 4 persone: 4 filetti di anatra; 400 gr di funghi enoki; 2 ocras; 200 gr di broccoli; 40 gr di burro; sale e pepe.

Per la salsa al Porto: 60 gr di burro; 2 cucchiaini di panna acida; 2 dl di brodo di pollo; 1/2 bicchiere di Porto; 2 cucchiaini di salsa Worcestershire; 1 cucchiaino di aceto di mele; sale e pepe.

Sbucciare l'ocra e mondare i broccoli e i funghi enoki. Cuocere le verdure al vapore per pochi minuti e tuffarle subito in acqua ghiacciata in modo che rimangano croccanti. Rosolare nel burro i filetti di anatra dalla parte della pelle per 7-8 minuti, poi girarli e farli cuocere per 3 minuti circa, quindi salare e pepare. Passare i filetti in forno per 7 minuti a 250°. Per la salsa, versare il Porto, l'aceto e la salsa Worcestershire in un pentolino, unire il brodo di pollo e far ridurre il tutto, lasciando sobbollire per 20 minuti. Aggiungere poi il burro e la panna, far sobbollire per un altro minuto e condire con sale e pepe. Servire i filetti d'anatra con le verdure dopo averle cosparse abbondantemente di salsa al Porto. (Si ringrazia *The Hump*, 3221 Donald Douglas Loop South, Airport Avenue – Santa Monica, www.typhoon.biz).

saturnino francese e un pizzico di zucchero nel sugo. Calista preferisce invece i purè vegetali e adora i dolci, i cibi crudi e il sushi. È eccezionale l'agnello al tartufo con menta piperita che mi prepara quando deve farsi perdonare per qualcosa».

Arriva di corsa Brian: «Calista è qui!».

Harry mi chiede che la nostra conversazione rimanga “nostra”. «Sai come sono le donne...». Calista arriva, sorridente. Ordina come dessert mango al miele con riso dolce. Harry si prende una crème brûlée allo zenzero. Prima di andare, lo ringrazio e faccio i complimenti a Calista per il *millésimé*, i purè vegetali, la piscina a forma di cuore... E vedendo la sua sorpresa, già m'immagino in quali guai

abbia cacciato Harry. Ma so che, dopotutto, Indiana Jones se la caverà anche questa volta. Cosa vuoi che sia la furia di una donna per un eroe? *Onegaishimasu & arigato-san* a tutti voi.

Roberto Croci