

**S**ono un giornalista e come secondo lavoro faccio il cameriere in un ristorante italiano, *Via Veneto*, di due ragazzi romani, Fabrizio e Marco, aiutati dallo chef Ruben Vasquez, a Santa Monica, in California, dove il cibo è veramente *excellent* e il servizio, a dir poco, personale e insolito. È così che mi presento ai miei clienti. A me piace metterli a loro agio, dopo aver spiegato gli *specials*. Mi dicono: «Fai tu, *we trust you*». È proprio questo il mio motto. Fidatevi. Non guasta se il ristorante è frequentato da star del cinema, della tv o della musica. Mi capita di parlare con Harrison Ford o con Calista, oppure di bere del vino con John Cusak (esclusivamente bianco!), di scambiare qualche risata con Jim Belushi (tra una fettuccina al tartufo bianco). Stasera... Johnny Depp! È seduto nella *private room* a lume di candela con Vanessa e i due figli. Dopo avergli spiegato che l'avrei fatto mangiare alla *family style* (antipasti, primi piatti, carni e pesci dal menù degli *specials*), abbiamo cominciato a parlare di figli e del fatto che io ho mentito alla mia ieri, dicendole che il suo compleanno sarebbe stato la settimana prossima e non l'11, quando invece è nata. Poi siamo andati avanti con le chiacchiere, un bicchiere di prosecco e *appetizers* – una tartare di tonno e avocado, che Depp adora – e Stonehenge (crespelle alla quaglia, ricotta e spinaci con salsa ai porcini, arrotolate a sushi e disposte sul

piatto come monoliti druidi). Mr. Depp, cos'è che non puoi mangiare? Mi ricorda che odia i crostacei ed è allergico ai legumi, ma non al cavolo, che ama in modo particolare.

**R.C.** «Cosa ti fa alzare la mattina?».

**J.D.** «Figli, letture, Ginsberg, vino – rosso naturalmente – fumare tabacco olandese Drum, musica e cinema, fare l'attore come piace a me, non seguendo lo star system di Hollywood».

**R.C.** «Ok Daddy Johnny. Ecco funghi Portobello saltati in vino bianco, su un letto di rucola fritta con scaglie di grana e tartufo».

**J.D.** «Ho due figli che non stanno mai fermi, Lily-Rose (4 anni) e Jack, nato l'anno scorso. Ho preso i nomi da due personaggi di *Legend*, il film di Ridley Scott. Mi piaceva la storia e il lato oscuro e anticonvenzionale dei due personaggi. Anch'io sono così. E nella vita, noi passiamo quello che abbiamo fatto ai figli. Sembra una stronzata poetica borghese, ma per uno come me, che ha visto il matrimonio dei genitori sfasciarsi fra le liti, è la pura verità. Mi trovo benissimo a fare il padre, è un ruolo che mi rilassa. Anzi, tutto ciò che ho fatto fino al 27 maggio del 1999 è stata un'illusione, come esistere senza vivere».

**R.C.** «Anche per me, ed è da circa 1.825 giorni che non dormo più come prima... Da quando è nata Elsa».

**J.D.** (ride a crepapelle) «*C'est vrai*. È incredibile come siano diversi i maschi dalle femmine. Con Lily-Rose tutto è elegante, dev'essere perfetto: mi diverto a sedermi davanti al computer e a disegnare abiti da principessa per le sue Barbie. Con Jack è completamente diverso... è un tipico maschio. Si mette a urlare, a menare fendenti con la spada, per poi prendere a

## Johnny Depp

correre e sbattere contro il muro e cadere. Solo per rialzarsi di scatto e riprendere, esattamente come prima. Lo chiamiamo *Monsieur Caoutchouc*. I figli ti danno la forza e la prospettiva di capire il perché della vita, di determinate cose che prima ti sfuggivano. Quali? Eh, questo lo si scopre quando si è papà, quando non si dorme più come prima, quando si capisce che cinque secondi di distrazione potrebbero cambiarti la vita. Quando sai cosa vuol dire "soffio al cuore". Nessuna voglia di svelare segreti. Lo scoprirete da soli...».

Passiamo ai primi piatti e tra fettuccine al cinghiale e un semplicissimo risotto al tartufo bianco sceglie il secondo. Suggestivo ravioli, zucchine e aragosta al pomodoro o ravioli, ricotta e spinaci al vino bianco. «No, tartufo e del Bordeaux», insiste. Eh sì, Johnny adora i vini rossi, in particolare i francesi. Mi racconta che una volta lui, Keith Richards e Ron Wood dei Rolling Stones hanno ordinato 18 mila dollari di vino in uno dei più esclusivi ristoranti francesi di Parigi, *Le Man-Ray*, che è ora di sua proprietà insieme a Sean Penn.

Vanessa vuole i ravioli per i bimbi, seguiti da orate alla griglia con rosmarino. *No problem*, le abbiamo!

**R.C.** «Di Bordeaux non se ne parla. Italiano, vuoi?».

**J.D.** «Hai un Masseto?».

Ragazzi, anche se è americano e vive in Francia, se ne intende di vini Mr. Depp! Apro un Masseto 1999, 100% merlot, vincitore di 8 su 10 blind testing a Londra. Talmente buono da battere qualsiasi Bordeaux o Chateau Lafitte. Nettare puro per gli dei, a 400 dollari alla bottiglia.

**R.C.** «Cinema, idoli, scarafaggi...».

**J.D.** «Ottimo questo italiano! Comincerò fra poco le riprese di *Charlie and the Chocolate Factory* sotto la regia di uno dei miei idoli, Tim Burton. Così come lo sono William Saroyan, Jim Jarmush e il poeta Allen Ginsberg. Uno dei suoi motti era: "Don't get distracted in trying to fight the ocean", "Non sprecare energia per nulla". Continua a fare quello che fai e vai diritto per la tua strada, artisticamente e spiritualmente. Un consiglio che seguo da allora. Amo la musica e la mia canzone preferita è *Keep your lamp trimmed and burning*, una canzone spirituale di Billie Willie Johnson. Mi fa piangere – io sono un piagnone. Poi adoro le canzoni di Vanessa. Altre passioni... Sono affascinato dal

“Sono felice di vivere lontano da Hollywood. E di potermi alzare con un bel libro e un bicchiere di vino rosso”



**TARTARE DI TONNO E AVOCADO**  
**Per 1 persona:** 100 gr di tonno crudo; 4 capperi; 1/2 gambo di sedano; 2 scalogni; 1 cucchiaino di senape; 1/2 avocado; olio, limone e pepe; crostini o bruschette; 3-4 foglie di indivia belga; 2 pomodorini ciliegia; prezzemolo.  
 Spezzare il tonno con una forchetta (nel mixer si asciuga troppo); tritare scalogni, capperi e sedano. Mescolare il tutto e preparare due piccole svizzere di tonno (in America si chiamano *patties* e hanno la forma di hamburger). Pulire l'avocado e ricavarne due fettine: disporle in mezzo alle due svizzere di tonno, a effetto hamburger. Servire con crostini o bruschette tostate e condire con olio extravergine d'oliva. Guarnire con le foglie di indivia e i pomodorini.  
 Ricetta di Ruben Vasquez

macabro. Adoro Che Guevara e gli anelli d'argento. Collezione miliardi di insetti stranissimi, scheletri umani, quadri di pagliacci stile horror. Ora colleziono anche bambole Barbie...».

**R.C.** «Per secondo, carne o pesce?».

Vengo a sapere che ama la carne, quella argentina in particolare, e che è cresciuto ad hamburger, da vero yankee. Fiorentina, nodino di vitello alla salvia e burro, due filetti di cervo in salsa ai porcini oppure una semplice battuta con rosmarino? Oppure, Johnny... Libertà per te è realtà o fantasia?

**J.D.** «No, la libertà non è fantasia. Per me libertà è la mia famiglia, gli amici, il tempo che passo in Francia, leggendo, scrivendo, dipingendo, suonando la chitarra, bevendo e fumando. Vivere al

momento, essere umile. Sono felice di quello che ho e di non dare nulla per scontato. Un'ultima cosa... Vedi di non portarmi dolci al cioccolato. Mi fa schifo. Se ne avessi mangiato ancora in un'altra scena di *Chocolat*, credo che sarei morto. Adesso portaci da mangiare... Fai tu, *we trust you*. Buon appetito Mr. Depp!

Roberto Croci

# a cena con Johnny Depp

NIENTE GUSTI SELVAGGI PER IL FASCINOSO PIRATA DE "LA MALEDIZIONE DELLA TREDICESIMA LUNA". SOLO SEMPLICI RAFFINATEZZE. RISOTTO AL TARTUFO E POESIE DI GINSBERG, BORDEAUX E ANELLI D'ARGENTO. MA NON OFFRITEGLI MAI CIOCCOLATA

DI ROBERTO CROCI

