



Giada De Laurentiis, 34 anni, è nata a Roma e cresciuta a Los Angeles.

ITALIANS DO IT BETTER

HA CONQUISTATO GLI AMERICANI CON IL SUO PROGRAMMA DI CUCINA. SEMPLICITÀ E CORDIALITÀ, LE SUE ARMI VINCENTI. PERCHÉ LA CUCINA È INNANZITUTTO DIVERTIMENTO. L'HA IMPARATO DA NONNO DINO

testo di ROBERTO CROCI - foto VICTORIA PEARSON

Gli americani amano guardare programmi di cucina, leggere libri e riviste di cucina, ma per quanti sforzi facciano, non hanno ancora capito una cosa fondamentale: la buona cucina è sana e semplice. Come quella italiana (in America ci sono migliaia di ristoranti italiani, ma un consiglio: diffidate di quelli che scrivono *ragout*). È esattamente questa la filosofia di Giada De Laurentiis, che negli Usa è diventata la nuova fatina dei fornelli: da tre anni, con successo, cerca di spiegare agli yankee quanto siano buoni e semplici i sapori di casa nostra con il suo show televisivo *Everyday Italian*. Nipote del celebre Dino, ha appena pubblicato il suo primo libro che pren-

de il titolo dalla trasmissione. Giada ha conquistato il pubblico americano con la sua semplicità, alla faccia dei tanti esperti ultrasofisticati che fanno ricette impossibili con ingredienti introvabili e procedimenti elaboratissimi. È bella (come la nonna, Silvana Mangano, e la mamma Veronica) e ha un carattere gioioso, ingredienti base della cucina italiana.

La incontro nel suo appartamento di New York, è quasi mezzogiorno e le propongo di cucinare qualcosa insieme. Mi avverte che cucinerà *lei* e che io dovrò mettermi un grembiulino. Mentre mi allunga degli asparagi grigliati avvolti nel prosciutto crudo, inizia a raccontare: «Per noi, come per la maggior parte della famiglia italiana - a differenza di quelle americane - il ci-

bo e la cucina sono il fulcro della casa. A pranzo e a cena si sta insieme, tutti partecipano alla preparazione dei piatti. Sono momenti di gioia, di calore. I miei bisnonni avevano una fabbrica di spaghetti e nonno Dino, che adesso è un famoso produttore di Hollywood, negli anni '30 vendeva spaghetti porta a porta a Napoli. Sono cresciuta nella loro cucina: vedevo mio nonno e mia zia cucinare per noi piccoli la domenica. Era una giornata di festa e ognuno aveva un compito. Io mi occupavo dei dolci, ho sempre sognato di diventare maestra pasticciera». Suo "cooking partner" era il fratello Dino, scomparso poco tempo fa. A lui Giada ha dedicato il libro. «Quando avevo 12 anni», racconta, «mio nonno ha aperto due ristoranti, uno a Beverly Hills e l'altro a New York, i DDL foodshow. Gli chef erano tutti di Napoli, la cucina era semplice ma gli ingredienti tutti freschi e di prima scelta. Entravo in cucina di nascosto e guardavo ammirata queste persone: come si muovevano, cosa dicevano...».

Inizia a cucinare una frittata, il piatto che ama di più. Uova e avanzi del frigorifero - dai funghetti champignon agli asparagi. Mentre aggiunge del latte, per renderla più soffice, io prendo delle olive... Mi arriva una cucchiata di legno sulle nocche delle mani: «Niente olive nella mia frittata! Olio d'oliva sì, burro no», spiega. «Adoro la frittata, mi permette di giocare con i colori, soprattutto il bianco il rosso e il verde. Pomodori, basilico e fontina, per esempio. Cerco il tricolore in molti piatti». Prendo il coperchio e lo metto sulla padella, dicendo che il segreto di una frittata alta è coprirla. Mi colpisce di nuovo: «Io la metto nel forno, così viene fuori il sapore naturale della verdura e poi si alza anche, chiaro?». Esaltare i sapori dei cibi è una sua regola.

Mi racconta che subito dopo la laurea è partita per Parigi: «Studiavo a Le Cordon Bleu, e nel giorno libero andavo al mercato, a scoprire ingredienti per inventare nuove ricette». Tornata a Los Angeles, ha lavorato al Ritz Carlton, poi per Wolfgang Puck da Spago. «Nel 1998 ho avviato un servizio di catering: il mio primo cliente è stato Ron Howard. Dopo un articolo per *Food Wine* sulle ricette di famiglia, mi ha chiamato Food Network». Giada, con la sua passione e i suoi modi cordiali, ha insegnato agli americani che la vera cucina italiana è semplice, ricca di gusto, non necessariamente pesante, che l'aglio lo usiamo solo per insaporire un piatto, che il *garlic bread* è un'invenzione degli italiani immigrati agli inizi del '900.

Il libro è diviso in capitoli. Da quello sulle *Leftovers Salads*, le insalatone da fare con gli avanzi, a quello dedicato agli antipasti: semplicissimi e saporiti, utilizzando ingredienti non comunissimi come il farro, la panzanella, il panino all'uovo di nonno Dino (pane abbrustolito con salsa di pomodoro e sopra un uovo in camicia). Uno è dedicato alle paste leggere e alle salse (un trucco: tenere un po' d'acqua della pasta e versarla nella salsa).

«I piatti più difficili sono la carbonara e la pasta aglio olio

e peperoncino», racconta. «Per quest'ultima il segreto è togliere il fiore dell'aglio, così da renderlo digeribile e, se la volete ancora più leggera, mettete aglio, olio e peperoncino a bagnomaria. Il segreto della carbonara è usare tutto il grasso della pancetta (meglio se guanciale) e usare solo il tuorlo dell'uovo. Spegnerlo il fuoco e versare le uova all'ultimo momento lasciando che sia il calore della piastra a cuocerle, altrimenti viene un'altra frittata». Mi guarda male. «Vuoi sapere la differenza fra uomini e donne in cucina?», dice. «Voi aggiungete troppe spezie e lo fate a caso, siete poco precisi con le misure, e non fate differenza tra "roasted", arrostito, e "toasted", abbrustolito».

Con l'aria abbattuta riprendo un contegno professionale. Cosa bisogna sempre avere in cucina? «Coltello affilato, olio d'oliva, aglio, padella antiaderente, erbe di Provenza, basilico, prezzemolo, spaghetti o un altro tipo di pasta. Pomodori, mozzarella e un robot da cucina».

E mentre mi racconta del secondo libro che sta scrivendo sulle feste all'italiana («Vorrei riportare gli americani in cucina senza che ne abbiano più paura»), io infilo le dita nel barattolo della Nutella, ma solo dopo averle sottratto l'infame cucchiaino di legno. «A proposito», dice, «il cucchiaino di legno è ottimo per controllare quando è pronto l'olio per un fritto misto. Infilo il cucchiaino e quando si formano le bollicine attorno, ci butti i calamari». Mi lascia con una promessa: «La prossima volta, cucini tu...». *Roberto Croci*



“A NAPOLI, NEGLI ANNI TRENTA, NONNO DINO VENDEVA GLI SPAGHETTI PORTA A PORTA”



A sinistra, la copertina di *Everyday Italian* (Potter Publishers), il libro di Giada De Laurentiis (qui accanto).