

LOS ANGELES FENOMENI



CUCINA VISTA L.A.



TESTO ROBERTO CROCI
FOTO ALEX HOERNER / TRUNK ARCHIVE



RUOTA LA TAVOLETTA
PER LE IMMAGINI



SCORRI VERTICALMENTE
PER LEGGERE IL TESTO

*Una città, cento cucine
è la Los Angeles
caotica e
stratificata di
cui il top chef
Michael Voltaggio
sembra avere
la chiave*

ANTIPASTO: TONNO HAMACHI SU INSALATINA DI RAPANELLI CON SALSA TEMPURA INFUSA CON LA FAMOSA CAESAR (VERSIONE SOFISTICATA DELLA CAESAR SALAD). Main course: Beef tartare con cuori di palma, sea bean (asparagi di mare) chimichurri (salsa argentina che ricorda vagamente un pesto), rafano e scaglie di cracker di segale. Squisito. Pork belly grigliato con olio-infuso-a-la-brace, salsa bbq, su mais fresco, assolutamente da provare. Dessert: mele al caramello, noci e gelato affumicato.

Questo il menu della mia serata, consumato in quel di Ink su Melrose Ave, zona West Hollywood, LA. Lo chef, Michael Voltaggio, è in cucina, tatuaggi e incazzature varie dettate dai ritmi indiavolati della cucina. Star e vincitore della sesta stagione del popolare tv show Top Chef, chef al Charlie Palmer's Dry Creek Kitchen dove si è guadagnato una stella Michelin, discepolo di José Andrés, nella famosa cucina Bazaar di Beverly Hills, Michael (un privilegio conoscerlo) è uno dei nuovi chef della cucina avant-garde la cui complicatezza di sapori contrasta con la semplicità degli ingredienti. Ink, suo primo ristorante da proprietario, è stato nominato da diverse testate americane uno dei nuovi 10 posti dell'anno da non perdere (e dove farsi notare). Dopo aver mangiato in religioso silenzio, ci facciamo due chiacchiere, mettendo subito in chiaro – siamo entrambi d'accordo – che, mentre l'accidia è il male del nostro tempo, golosità e ingordigia sono facce della stessa medaglia: senza l'una, non esisterebbe l'altra, alla faccia dei peccati capitali.

PERCHÉ LA SCELTA DEL NOME INK (INCHIOSTRO)? QUAL È LA FILOSOFIA DELLA CUCINA?

Ink come allusione di stabilità, come impressione indelebile di un cibo ispirato alle miriadi di micromondi che popolano la città di Los Angeles. Ink come i miei tatuaggi, come la cucina moderna di LA, sapori classici elevati a nuove esperienze con ingredienti di qualità incomparabile e raffinate tecniche di esecuzione. Una versione elegante dei cibi etnici che si trovano nelle varie zone della città. Quando ero bambino odiavo le verdure, quindi da allora cerco di trasformare tutto quello che non mangerei normalmente in un piatto delizioso. Il tema del mio ristorante è che... non c'è alcun tema. Non c'è nulla di permanente, a parte i muri che delimitano la cucina.

CAMBI SPESSO IL MENU?

Cambiamo qualcosa tutti i giorni. Non posso cucinare sempre le stesse cose, mi piace sperimentare con ingredienti nuovi finché non riesco a trovare l'equilibrio giusto. Quando siamo riusciti a vendere lo stesso piatto per un po' ci stanchiamo di rifarlo e lo cambiamo.



CHE COSA MANGIAVI DA BAMBINO?

Ero molto limitato, non ero dotato certamente di un appetito gourmet. Mangiavo sempre le stesse cose, spaghetti, sandwich grigliati al formaggio, hot dog, pollo fritto, patatine, tutte le cose che mangiano i bambini nati qua. Mia madre in realtà è una bravissima cuoca, cucina tutte le delicatezze tipiche americane: pork chop (cotolette maiale), meat loaf (polpettone), fried chicken (pollo fritto), grilled T-bone (bistecche alla griglia), pumpkin pie (torta di zucca). È sempre stata brava, anche se io ero irrecuperabile.

PERCHÉ LOS ANGELES?

Amo LA, voglio che il mio ristorante rifletta l'amore che provo per questa città. Voglio che i miei clienti siano eccitati dall'idea di venire a mangiare da me, voglio che i miei camerieri non vedano l'ora di venire a lavorare. Voglio che sia un posto autentico, intimo e senza troppe pretese, ma di qualità top, the best.

LA PRIMA VOLTA CHE SEI ENTRATO IN CUCINA?

Avevo 15 anni, volevo seguire le orme di mio fratello Bryan che studiava al Culinary Institute of America. Io invece decisi di non studiare e feci l'apprendistato alla famosa Greenbrier Resort in West Virginia. Ho imparato tutte quelle cose che forse non avrei mai imparato a scuola, tipo sfilettare il pesce alla perfezione finché non vuoi più vederlo per il resto della tua vita e a scuoiare cervi e selvaggina.

E POI?

A 21 anni, finito l'apprendistato, mi hanno assunto al Ritz Carlton di Naples, in Florida, sotto la guida di Arnaud Berthelier, dove ho imparato a combinare il mio training classico con tecniche insolite, rivoluzionarie, che poi riflettono molto il mio stile: lavorava molto con il sous-vide (sotto vuoto, n.d.r.), perché aveva cucinato sotto Alain Ducasse. Da lui ho imparato molto, sapeva cose che mai mi sarei immaginato potessero esistere, compresi elementi di gastronomia molecolare che mi hanno permesso di cucinare una carota alla perfezione, mantenendone tutto il sapore senza alterarne le qualità nutritive.

QUANDO NON CUCINI, DOVE VAI A MANGIARE?

A Los Angeles puoi trovare tutti i tipi di cucina, è un melting pot di sapori, culture e tradizioni evolute in ricette spesso più interessanti di quelle che trovi nei paesi di origine, anche perché qui si sperimenta molto con diverse fusion. Ogni quartiere ha stili diversi, Koreatown, Downtown, West Hollywood, San Gabriel Valley li raccomando per i gusti asiatici, Venice per la 'nuova' cucina americana influenzata dal resto del mondo; Beverly



CUCINA VISTA L.A.

Hills per i classici francesi, spagnoli e italiani, Hollywood per messicani e thailandesi; Culver City per nuovi up-and-coming chef; Malibu per i nuovi trend anche se molti sono troppo pretenziosi. Poi c'è Roy Choi, quello che ha iniziato il riot dei food truck con Kogi, e Jordan Kahn di Red Medicine in Beverly Hills, con la sua cucina vietnamita fantastica. Los Angeles è una città internazionale, non si cucina il cibo moderno americano, si cucina il nuovo cibo di LA, stile 22esimo secolo. Quando voglio tacos vado da Ricky's Fish Tacos a Hollywood: frigge tutto nel lardo che dà a carne e pesce la consistenza perfetta; per sushi e sashimi consiglio Omi Sushi in West Hollywood, non il più innovativo ma di ottimo rapporto qualità prezzo. Per i burger con pollo fritto vado da Son of a Gun, per i ramen da Daikokuya a Little Tokyo, per thailandese Jitlada in Little Armenia, oppure se voglio sperimentare vado a Test Kitchen, ristorante con vari chef di altri ristoranti che si ritrovano per scambiarsi idee, concetti e nuove tecniche. Un laboratorio che quest'anno si trova da Bestia, il nuovo posto di Ori Menashe, nell'Arts District in downtown. Se voglio mangiare bene e vestirmi elegante vado da Bouchon di Thomas Keller a Beverly Hills, grande icona del mondo culinario. Per cocktail e drink seri The Roger Room a West LA oppure The Varnish a downtown.

HAI QUALCHE CONSIGLIO PER CHI VUOLE IMPARARE IL MESTIERE?

Cucinare mi ha insegnato a vivere, lavorare ai fornelli è stato il mio modo per risolvere tutti i problemi che ho avuto durante l'adolescenza. Cucinare mi ha insegnato a controllare la rabbia, a filtrare le mie passioni. È una professione che si evolve continuamente in cui ci vuole molta disciplina per avere successo. Però dà tante soddisfazioni. Personalmente cerco di rimanere studente, sono sempre aperto a imparare cose nuove, a perfezionare quello che so. Ho il mio ristorante, ho il mio stile eppure la verità è che non so mai what the fuck I'm doing.

SE DOVESSI SCEGLIERE UN'ALTRA CUCINA DOVE CREARE I TUOI PIATTI, QUALE SAREBBE?

Non so se potrei creare i miei piatti in una cucina che non mi appartiene, comunque sarebbe da Pierre Gagnaire a Parigi, uno dei più grossi artisti del nostro secolo, la modernità dei suoi piatti è disarmante, mi fa venire voglia di cambiare mestiere!

No fucking way, Michael, please... keep on cooking! ●

