Tu vuo’ fa’ l’americano

luigi-diotaiuti-f1ea9f28

La simpatia è esplosiva. E questo è un dato di fatto. Sulla grande abilità in cucina nessuno osa metterci parola: una garanzia. Un colosso gastronomico del ‘Made in Italy’ che, anche se lavora da diversi decenni a **Washington**, fa parlare di sé e del Belpaese in tutto il mondo. Una specie di supereroe che, al posto della divisa da Superman, indossa il capello e la casacca da chef.

È **Luigi Diotaiuti**, un lucano che ha avuto la forza e il coraggio di lasciare la terra d’origine (la Basilicata) per intraprendere un nuovo percorso: la sua costanza e il suo coraggio gli hanno dato ragione. Oggi, attivo dal 1996 “ai fuochi” del ristorante **Al Tiramisù** – riconosciuto come eccellenza assoluta della gastronomia italiana – è ambasciatore della cucina lucana nel mondo, oltre a essere stato insignito di premi e riconoscimenti degni di una star di Hollywood. Da qualche tempo, allo storico Al Tiramisù, ha affiancato anche un altro locale (sempre nel cuore di Washington) dal nome quanto mai evocativo: **Aperto**. “Voglio abbattere tutti i muri con l’amore per il mio lavoro - dichiara lo chef Diotaiuti -. Una ricetta della Basilicata, magari reinterpretata con un tocco di creatività, è capace di mettere tutti d’accordo”.

Dalla Basilicata all’America, quando è iniziata questa avventura?
Quando si parla di scherzi della vita… ecco, questo, in un certo modo, lo è stato. Sono arrivato in America il 1° aprile del 1990: pesce d’aprile? Beh, oggi, quel giorno, lo ricordo con piacere! A dire il vero sognavo di giungere nella grande America non per lavorare ma per una vacanza: in quegli anni, le mete più ambite per la professione di chef erano la Francia, la Svizzera, la bella Sardegna e anche Londra, soprattutto nei mesi invernali. Invece mi ha accolto Washington ed è qui che ho iniziato la mia carriera vera e propria. Pensare, in quasi 30 anni, quante cose sono cambiate: ora è proprio l’America la meta più desiderata per chi vuole avere un grande successo nella ristorazione e nella gastronomia!

Qual è stato il tuo percorso di formazione?
Arrivo da un contesto di campagna e da una famiglia semplice: cresciuto tra i campi di Lagonegro, precisamente a Macilimieri, in una famiglia con 6 figli, 3 femmine e 3 maschi. Fondamentale l’insegnamento dei miei genitori… che mi guardano da lassù. Una vita a contatto con la natura,

allevando 250 capre, 100 mucche podoliche, coltivando l’orto con fagioli e grano: pensare che in casa, le uniche cose che si acquistavano, erano zucchero, sale e caffè, tutto il resto era prodotto in famiglia. Un giorno, un mio caro amico mi aveva raccontato di essersi iscritto all’Istituto Alberghiero di Potenza. Incuriosito e attratto da questo mondo decisi di iscrivermi a quello di Matera. Era il 1976. Ho seguito il consiglio del mio mentore Gerardo Novi e il resto parla da sé, una bella storia oltreoceano.

Come hai fatto a conciliare una cucina regionale come quella della Basilicata con usanze e tradizioni completamente differenti?
L’impresa non è stata per niente facile! All’estero si conoscono principalmente regioni come la Toscana e il Piemonte, e la pizza. A Washington sono stato uno dei pionieri della cucina contemporanea italiana; dopo parecchio lavoro e tante proposte ho ottenuto fiducia e credibilità da parte della clientela, in questo modo, un poco alla volta, ho fatto conoscere le delizie della cucina lucana. Con soddisfazione posso dire di avere raggiunto l’obiettivo desiderato e un grande riconoscimento: ad aprile dello scorso anno ho ricevuto il titolo di Ambasciatore della Cucina Lucana nel mondo.

Quali sono state le difficoltà più grosse che hai incontrato?
I primi tempi è stata dura. Questo perché, negli anni ’90, quando sono arrivato, in America si conoscevano pochissimo le materie prime usate nella cucina italiana e nella tradizione tricolore. In pratica passavo la maggior parte del mio tempo in sala a spiegare alla clientela cosa fosse il radicchio, quanto fosse buona la rucola, come facessero bene i finocchi, quali fossero le proprietà di un pesce come il branzino o quale ricchezza ci fosse in Italia tra grappa, vini e amari. Le cose sono nettamente cambiate! Adesso è il cliente che, spesso, mi chiede quali novità propone la mia cucina e quali prodotti italiani vengono usati nel menù.



Quali sono i piatti della tua regione - e dell’Italia in generale - che più ti richiedono?

In 30 anni di attività ho proposto davvero molte cose! Ultimamente ho introdotto il Caciocavallo e… che dire? Sono tutti letteralmente impazziti. Lo uso anche per i ravioli, oppure, nell'altro mio ristorante, Aperto, lo abbino con vin cotto e marmellate che preparo personalmente. Poi chiedono molto i fusilli, in estate le friselle e il baccalà con i peperoni cruschi.

Quali ingredienti italiani e americani non mancano mai nella tua cucina?
Al primo posto metto passione e conoscenza, le porto sempre con me, ovunque vada! Poi adoro lavorare con i prodotti di stagione e materie prime di alta qualità: in questo modo si è già fatta la metà del lavoro, i piatti sono eccellenti e gustosi. Con quelli americani, a dire il vero, non lavoro molto. Il mio ristorante Al Tiramisù è quello italiano più autentico di Washington; anche ad Aperto, l'altro mio locale, si punta sulla cucina italiana.

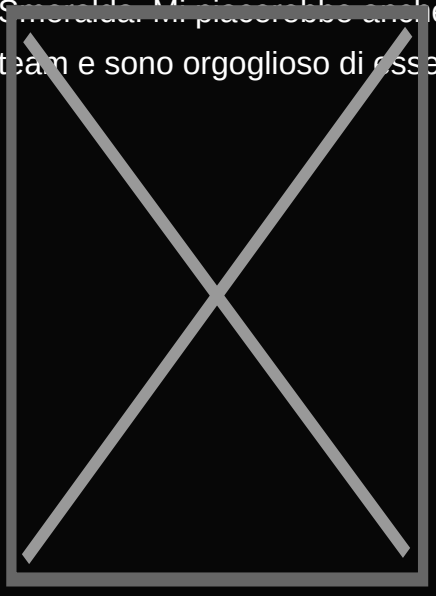
Cosa significa essere nominati Ambasciatori della Cucina della Basilicata nel mondo?
È una sensazione meravigliosa, difficile da spiegare. Ho ricevuto importanti riconoscimenti, come l'insegna del Ristorante Italiano nel Mondo, al Quirinale, consegnatomi personalmente da Oscar Luigi Scalfaro, giusto per fare un esempio, oltre a molti altri premi internazionali. Questo però è diverso, perché sigilla il legame profondo che ho con la mia terra e con la gente che la abita. Ho passato gli ultimi 20 anni della mia vita a far conoscere la Basilicata, tutte le sue bellezze, le sue tradizioni e le sue specialità, non solo a Washington ma in altri Paesi come la Turchia e la Grecia. In più, da circa 3 anni, ho aperto una Onlus che si chiama Basilicata a Way Of living: qui ho iniziato a fare diversi eventi, mirati alla divulgazione della storia e delle bontà della mia regione, rivolgendomi soprattutto alle nuove generazioni! Sono felice e soddisfatto di tutto ciò, la strada intrapresa è quella giusta.

A quale piatto stai lavorando per il futuro?
Più che a un piatto in modo specifico, sto puntando sulla riscoperta di ingredienti e ricette, così da renderli parte integrante della quotidianità. Tra le tante cose sto proponendo molto la carne di capra, penso che rappresenti la svolta per il futuro. Si tratta di un progetto che seguo da diverso tempo, tanto da aver già tenuto un seminario sulla carne di capra e sui suoi benefici, ben 4 anni fa a Chicago.

Come ti rapporti con i fornitori italiani?
Ho un ottimo rapporto con loro. Ci confrontiamo su differenti tematiche, proprio per avere da tutte e due le parti una visione quanto più concreta possibile: a loro chiedo quali siano i prodotti italiani che vengono più richiesti (tralasciando ovviamente il discorso già consolidato di quelli della tradizione), e loro mi chiedono pareri e informazioni sul mercato americano e sulle difficoltà, anche in base all'evolversi della ristorazione.

Quali piatti faresti mangiare al Presidente degli Stati Uniti?
Diciamo che la cosa non mi disturba il sonno… Se mai si dovesse presentare nel mio ristorante avrebbe come tutti gli altri il menù a disposizione. Posso solo aggiungere una cosa: lui vuole costruire muri e mettere barriere, io, invece, li voglio abbattere, non è un caso che il nuovo ristorante si chiami Aperto.

Con quale collega italiano vorresti lavorare?
Sono molti gli chef italiani con i quali vorrei fare un'esperienza ma, in particolare, vorrei trovarmi al fianco Gerardo Novi! Per me è un idolo, alla sua età sta ancora facendo la stagione in Costa Smeralda. Mi piacerebbe anche lavorare con la squadra dell'Associazione Cuochi Lucani, è un grande team e sono orgoglioso di esserne socio!



LA RICETTA: RAVIOLI RIPIENI DI CACIOCAVALLO

Nella mia regione d'origine (ma penso che il concetto valga per tutta Italia) c'è un detto: "Quando uno straniero arriva da queste parti, piange due volte!" La prima perché scopre una realtà molto diversa, un paese quasi fuori dal tempo e, di conseguenza, un po' dif?cile da vivere nei primi giorni; la seconda volta piange perché, dopo essersi abituato alle tradizioni e alle bellezze dei luoghi, non se ne vuole più andare. A completare il tutto la bontà dei prodotti della gastronomia e il Caciocavallo ne sono un esempio assoluto, un formaggio condiviso anche con Puglia e Calabria. Proprio per la sua originalità e per il suo gusto unico, ho deciso di servirlo alla mia cena La Bellezza della Basilicata alla Fondazione James Beard a New York. Il Caciocavallo si ottiene dal latte delle mucche podoliche, una razza quasi estinta che, per l'appunto, vive ancora sugli Appennini calabrolucani e in alcuni parti di Puglia e Molise: sono mucche particolari, forti e gentili al tempo stesso, selvagge (possono vivere all'aperto) e amiche dell'uomo. Tutte caratteristiche che rendono questo formaggio una delizia assoluta. Il nome Caciocavallo deriva dalla stagionatura che avviene "a cavallo" di due pertiche appese.

Ingredienti per 6 persone:
Per la pasta
- 250 g di farina (più un'aggiunta per la lavorazione)
- 56 g di burro a temperatura ambiente
- 2 uova
- ½ cucchiaino di sale

Per il ripieno
- 125 g di Caciocavallo stagionato grattugiato
- 80 g di ricotta
- 1 uovo

Per mantecare
- 100 g di Caciocavallo stagionato grattugiato
- 100 g di burro
- 3 cucchiai di salvia fresca tritata

Amalgamate gli ingredienti per la pasta ?no ad avere un panetto elastico; lavoratelo per circa 10 minuti, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per mezzora. Nel mentre, in una ciotola, preparate il ripieno mettendo il Caciocavallo, la ricotta e l'uovo e amalgamate il tutto molto lentamente e con delicatezza. A questo punto stendete la pasta con il mattarello (o con la macchina per tirare la sfoglia): deve essere sottile. Su una metà mettete il ripieno aiutandovi con un cucchiaio o con un sac à poche; richiudete con l'altra metà e con la rotella tagliapasta ri?nite i contorni. In alternativa potete usare anche uno stampino rotondo. Sigillate bene i bordi. Sbollentateli in acqua salata per pochi minuti e scolateli al dente. In una padella grande fate sciogliere a fuoco lento il burro e la salvia, per ultimo aggiungete il Caciocavallo e mescolate bene. Fate saltare i ravioli nella padella e serviteli caldi.

Vini consigliati: Riesling Secco