

di fama e persona eccezionale. È suo il quartier generale negli States, omologo della sua base milanese, sede d'attività fotografica magistrale ma anche laboratorio multimediale, fucina di progetti e idee. 775 Washington Street nel West Village: è l'indirizzo di questo ex-garage pubblico dove la creatività italiana non solo si fa onore, ma ha parecchio da insegnare agli americani.

È anche l'indirizzo di un ristorante, *Barbuto*, tel. 2129249700, concepito da Ferri e dalla sua équipe. Lo segnalò per due motivi: lo chef, e dunque la cucina, e la particolarità del locale, che si

dursi in questo lavoro e in una carriera che spicca il volo quando nei tardi Anni 70 prende in mano la cucina di *Chez Panisse* Berkeley, il ristorante della mitica Alice Waters, ancora uno dei migliori degli Usa. Rispetto della materia prima, utilizzo di prodotti biologici, freschezza e stagionalità nei menu, delicate e intelligentemente filtrate influenze italiane e francesi: la semplicità, l'essenzialità dei gusti originali diventano l'imprinting insostituibile di uno stile cucinario che ha fatto e continua a fare storia oltreoceano. Grazie a doti quasi naturali e all'influenza preziosa

ogmente, curiosamente chiuso da porte-garage che si trasformano in muri a scomparsa, lasciando il locale completamente aperto e i tavoli a bordo del marciapiede nella bella stagione. Lo stile del posto è molto essenziale, sedie e tavoli riciclati da vecchi caffè, muri di mattoni intonacati di bianco, un bancone da bar semplice e sempre affollato. L'atmosfera che si respira in primavera e in estate rimanda un po' a quei locali brasiliani dove si ha la sensazione di mangiare quasi per strada, tra la gente. Già il tipo di locale è un po' sui generis per New York, ma diventa un prezioso rifugio tra

tafogli, infilandosi in locali che spesso sacrificano l'agio dei commensali sull'altare dell'immagine e dell'apparenza.

Da *Barbuto* con una cinquantina di dollari al massimo si può apprezzare la mano e l'esperienza di Waxman. È inutile snocciolare elenchi di piatti ed elaborazioni poiché il menu varia quotidianamente in base alla spesa nei farmer's markets, ma basti dire che troverete sempre freschezza, semplicità e sapidità, con la costante di un pollo al forno inimitabile, marchio di fabbrica dello chef e vi assicuro, il migliore che ho mai mangiato in vita mia. L'assoluta perfezione.

LA RICETTA

Spaghetti con bottarga di tonno

di
Pino Maggiore
Cantina Siciliana
Trapani
Per 4 persone

TEMPO DI
PREPARAZIONE
E COTTURA
20 MINUTI

INGREDIENTI

4 etti di spaghetti, mezz'etto di bottarga di tonno di Favignana (Presidio Slow Food) in un solo pezzo, uno spicchio di aglio rosso di Nubia, un ciuffetto di prezzemolo, 30 g di pangrattato, 8 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale, peperoncino in polvere (facoltativo)

Lessate gli spetti in abbondante acqua salata.

Nel frattempo tostate lo spicchio d'aglio e fatelo imbiondire nell'extravergine. Potrete, quindi, lasciarlo o eliminarlo. Appena la pasta è cotta al dente, scolatela e saltatela in padella con l'olio aromatizzato. Ungete la bottarga sbriciolata e il pangrattato prima di servire e cospargete gli spaghetti con il tritato e, se vi piace il piccante, con il peperoncino.

