

Ha già aperto tre ristoranti

Il re della 'nduja Francesco Mazzei è "king of London"

Lo chef calabrese
 Francesco Mazzei
 è anche
 uno dei giudici
 di Masterchef Uk

Originario di Cerchiara
 cucina i piatti tipici
 della sua terra

Corrado Chiominto
 ROMA

Prima di lui c'erano riusciti solo i Romani guidati dall'imperatore Claudio. Ora a conquistare Londra è lo chef calabrese Francesco Mazzei. Tre ristoranti nei quali i piatti hanno nomi e profumi italiani, la partecipazione come giurato alle ultime edizioni di Masterchef Uk e adesso anche il libro «Mezzogiorno» che, dopo aver scalato le classifiche inglesi con ottanta ricette tricolori, arriva anche nella versione italiana dall'editore Rubettino, anche lui – forse un caso – calabrese.

«La mia cucina? È quella della mamma con la mano da chef», spiega. Del resto Mazzei è profondamente radicato alle proprie origini e ai prodotti della propria

terra. «King of 'nduja» lo hanno definito. Un appellativo che gli spetta, considerato che un piccolo salumificio della Sila ha visto moltiplicare le proprie esportazioni dopo il lancio, con il suo impegno come testimonial, della «Calabrese» di Pizza Express, ora la più venduta nel Regno Unito. Ma la sua cucina è molto ricca di ingredienti, tutti italianissimi e tutti provenienti dal Sud del nostro Paese.

Londra l'ha conquistata guidando il ristorante «Sartoria». È a Savile Row, la storica strada dei sarti londinesi, ora detiene lo scettro dei ristoranti italiani nella capitale britannica e, proprio per questo, non è per tutte le tasche. Ma da poco è nato «Radici», nel quartiere di Islington, che promuove i sapori italiani a prezzi più abbordabili, e un terzo ristorante, «Fiume», proprio a ridosso del Tamigi, a Battersea Power Station.

È difficile sintetizzare la determinazione e il pizzico

di «ciuita» – incoscienza in calabrese – che hanno portato Mazzei dal paesino di Cerchiara, nel Cosentino, a Londra. Tutto nasce – racconta lui nella versione italiana del suo libro di ricette appena arrivata in libreria – con la voglia di acquistare un jeans e la necessità di racimolare i primi guadagni nella gelateria dello zio. Ma poi la strada è lunga. Ci sono la scuola alberghiera e l'incontro con molti chef, l'impegno al Grand Hotel di Roma e il lavoro al Dorchester di Mayfair a Londra, il ritorno in Italia al Santini di Milano e la parentesi thailandese nel Royal Bangkok Sport Center della famiglia reale.

Il presente di Francesco Mazzei si chiama Londra, dove adesso è quasi considerato una star. Anche se spessissimo torna in Calabria: «Mezzogiorno – ha spiegato agli inglesi spiegando il titolo del suo libro – è l'ora di pranzo, ma anche l'area più povera dell'Italia.

Per me significa soprattutto «casa». Si avverte un pizzico di nostalgia, ma certo la capitale britannica l'ha adottato. Sui siti inglesi, ad esempio, è facile trovare un suo video nel quale cucina cicoria e mollica saltata oppure la ciambotta di verdure, due piatti poveri, ma saporetissimi. Che, però, sintetizzano la sua cultura: «L'utilizzo parsimonioso di ingredienti, senza sprecare nulla, conservando gli alimenti per i tempi di magra che potrebbero essere dietro l'angolo».

Forse per questo è stato un testimonial più che credibile della raccolta di fondi destinati ad aiutare i bambini affamati, promossa in occasione del Natale appena trascorso dal London Evening Standard. Alla fine il quotidiano ha pubblicato in prima pagina la sua foto. Un gran sorriso tra arance e bambini, con un titolo significativo a tutta pagina: «Un milione di sterline come regalo di Natale raccolto per i bambini affamati». Se vi pare poco! ◀



Calabria nel cuore. Lo chef Francesco Mazzei propone nei suoi ristoranti i piatti della sua terra alla quale è molto legato

