



Carlo Rolle, Moreno Cerutti e Davide Poggi Ferrari

Tra i tavoli di Soho la "bagna caoda" conquista i newyorkesi

Un gruppo di amici torinesi esporta a Manhattan le ricette tipiche meno conosciute all'estero



Tipico
Ristoranti italiani a New York ce ne sono tanti, ma il San Carlo fin dal nome si presenta come specializzato nella cucina piemontese. Piatto forte, i tajarin al ragù coi finferli

CAROLE HALLAC
NEW YORK

I ristoranti di cucina italiana non mancano a New York. Più difficile invece trovare l'autentica cucina piemontese. Questo fino a quando sei amici, cinque torinesi e un nativo di Tortona, hanno deciso di farsi ambasciatori delle specialità della loro terra nella grande mela.

Un'idea nata in una serata in compagnia di fronte a un buon bicchiere di vino, che poi si è concretizzata grazie alla volontà di Carlo Rolle, già partner di due ristoranti di Torino, che nel 2014 prende in mano il progetto di un ristorante piemontese a New York.

I sei amici diventano soci e due anni dopo, più precisamente lo scorso marzo, apre a Manhattan l'Osteria San Carlo, nella graziosa Thompson Street a Soho. Mentre tre degli investitori, Teresa Rolle, Andrea Dellavalle e Giorgio Pochettino, rimangono silenziosi e vivono a Torino, i soci operativi sono Carlo, il trait d'union spesso in viaggio tra le due città, Moreno Cerutti, con un passato nelle pubbliche relazioni di ristoranti e locali italiani, e Davide Poggi, l'unico non torinese ma alexandrino, residente da sette anni a New York e impiegato nella ristorazione.

A ricevere gli ospiti sono sempre presenti Davide e Moreno, e il personale in maggioranza italiano. Il menù stagionale, preparato dallo chef Riccardo Zebro, milanese di nascita ma con radici piemontesi di Biella, include piatti spesso inediti al pubblico americano, come la battuta di fassone, il tonno di coniglio, il risotto al Castelmagno, i «tajarin», la «bagna caoda» e il fritto misto alla piemontese. Tutto è fatto in casa, anche i dessert, dallo zabaione all'immacabile «bonet» torinese, con ingredienti di alta



I vini
Immacabile la lista dei vini, con una selezione che include Barolo e Barbaresco, nonché vari cocktail a base del vermouth torinese di Cocchi, sempre più apprezzato

qualità, come la carne proveniente da Pat La Frieda nel Montana, l'unico ranch americano certificato ad allevare e distribuire manzo piemontese.

I piatti più popolari? «I tajarin con il ragù di vitello e finferli, il vitello tonnato, e il tonno di coniglio, che inizialmente non era molto richiesto ma prende sempre più piede. È coniglio cotto e sfilacciato e servito in un vasetto di vetro con olio e aromi», spiega le chef Zebro. «Il feedback dei newyorkesi è positivo, capiscono la qualità del prodotto e sono sempre aperti a nuove avventure culinarie. Sono anche più curiosi degli italiani perché meno pratici in cucina e mangiano sempre fuori».

Tra i fan del ristorante anche personaggi famosi come il cast della serie Grey's Anatomy e expat italiani eccellenti, da Jovanotti ad Andrea Pirlo e la famiglia Lavazza, che viene a mangiare nel locale e che fornisce ovviamente la macchina e gli ingredienti per un caffè perfetto.

«La cucina italiana non è solo siciliana o napoletana, che certo hanno una grande penetrazione negli Stati Uniti», spiega Moreno. «La missione dell'Osteria San Carlo è quella di raccontare la storia, la cultura, il carattere aristocratico del Piemonte, con le sue delizie, dal tartufo d'Alba al cioccolato, ai suoi eccellenti vini delle Langhe».

Immacabile infatti un'ottima lista di vini, con una vasta selezione che ovviamente include il Barolo e il Barbaresco, e vari cocktail a base del vermouth torinese di Cocchi. Design italiano per gli interni, con sedie e tavolini di Pedrali e luci Flos e sulla parete un disegno fatto a mano di piazza San Carlo da Alessio Primavera, un architetto torinese e amico dei proprietari. All'entrata del locale, un toro in ottone, da calpestare per buon auspicio.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Piemontesi di ritorno: "Il meeting per raccontare i nostri successi all'estero"

Arrivati a Oropa, dal Venezuela all'Australia "I legami con le origini non si dimenticano mai"

VALENTINA FASSIO
SIMONA ROMAGNOLI
BIELLA

Sergio Miglietti con l'allora fidanzata, poi divenuta sua moglie e madre di quattro figli, ha lasciato Occhieppo Inferiore nel 1959, destinazione Australia, terra che lo affascinava e che ancora considera «un paese eccezionale in cui è facile vivere». Dall'altra parte del mondo ha fondato una ditta meccanica e ora importa docce e prodotti per bagno, naturalmente italiani. Nel frattempo ha fatto il volontario nella Guardia Costiera e nel soccorso marittimo, conquistandosi anche una medaglia. Trentacinque anni fa ha fondato l'Associazione Piemontesi nel mondo di Victoria: «Sono un emigrante felice - racconta - perché ho realizzato i miei sogni imprenditoriali e avuto una vita sicura e interessante. Mi piace questa terra ancora molto selvaggia con una flora e una fauna diverse da quelle europee. Una parte del mio cuore, però, rimane legata al Biellese, dove ritorno ogni due anni e dove non manca mai una visita al Santuario di Oropa per rivedere la Madonna Nera e mangiare la polenta concia. Mi mancano il profumo dei boschi, la "bagna caoda" e il vin brulé, che riproponiamo nelle cene dell'Associazione».

Sergio Miglietti è uno dei tanti emigrati per i quali è stato organizzato «Ritorno ad Oropa dei Piemontesi nel mondo», il raduno in programma da oggi a domenica al Santuario di Oropa. Una prima edizione che gli organizzatori intendono ripetere per riallacciare i legami con un territorio mai dimenticato, e desideroso di conoscere le storie di chi se ne è allontanato.

Come quella di Andrea Guelpa, arrivato in Venezuela nel 1978: «Avevo 19 anni - ricorda -, e concluso il Liceo Scientifico ho raggiunto mio padre che era a Caracas già da alcuni anni. Alla fine della Seconda Guerra Mondiale, dopo un anno in un campo di concentramento, aveva cercato un futuro migliore in questo Paese che, grazie al petrolio, era in pieno boom economico. Insieme a suo fratello, lo zio Celso, aveva aperto un'impresa di movimento terra. Il mio primo cantiere fu un'esperienza indimenticabile, era in un luogo sperduto, intorno a noi c'era il nulla per centinaia di chilometri e non mancavano serpenti a sonagli, ibis rosa, impronte di giaguari». La situazione economica e politica del Venezuela è cambiata e una decina di anni fa ha dovuto chiudere l'attività: «Insieme a un amico italiano ho aperto delle gelaterie artigianali, mentre mio figlio Christian, che ha quasi 26 anni ed è avvocato, vive a Panama dove gestisce una pizzeria. Da molti anni mio padre è rientrato in Italia. Prima o poi farò altrettanto».

L'Australia rimane anche oggi una meta molto ambita. A sceglierla sono soprattutto gli studenti. È il caso di Luca Zuc-



Sergio Miglietti
Biellese emigrato in Australia (qui con i nipoti) ha fondato un'azienda meccanica e ha nostalgia della bagna caoda



Luca Zuccaro
Astigiano, 27 anni, qui mentre scende da un grattacielo a Perth (Australia) per raccogliere fondi per un ospedale



Andrea Guelpa
In Venezuela dal 1978 (qui è con il figlio) sogna di tornare stabilmente in Italia come ha già fatto suo padre

caro, astigiano, classe 1989, diplomato al liceo classico Vittorio Alfieri. Ha scoperto l'Australia nel penultimo anno di liceo. All'inizio un viaggio-studio poi, nel 2010, la prima esperienza professionale di 2 mesi e la decisione di finire l'Università in Australia. Si è trasferito e ha trovato un lavoro part time: da lunedì al venerdì con i libri sotto braccio, nel fine settimana 22 ore da lavapiatti. Da studente-lavoratore, in 3 anni si è perfezionato in Giornalismo multimediale alla Curtin University, mentre iniziava la sua scalata professionale. Così, da lavapiatti a barista, ha affrontato tutti i passaggi fino a diventare general manager di «Sayers Sister», bar-ristorante di Perth (15 dipendenti, aperto 7 giorni su 7). A seguire, fidanzamento e acquisto casa. Tra le tante esperienze, anche la partecipazione a una raccolta fondi un po' speciale: calarsi da un grattacielo per l'ospedale pediatrico di Perth. Ora sogna di circumnavigare l'Oceania in barca a vela. Se la vita è un viaggio Luca Zuccaro, oggi Luke Sugar, probabilmente ha trovato il suo biglietto d'andata per l'Australia. Il ritorno? Chissà!

1959

l'anno
È quando Sergio Miglietti con l'allora fidanzata, poi divenuta sua moglie, ha lasciato il Piemonte per l'Australia, che considera un luogo eccezionale

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI