

🕒 Martedì, 30 Settembre 2014 16:40

Da L'Anima a Welcome Italia: Francesco Mazzei racconta la cucina italiana a Londra

👤 A cura di **Francesca Marchese**



"Niente contaminazioni, tanta regionalità. Porto la nduja da Spezzano della Sila e faccio le tagliatelle al ristorante". Parla Francesco Mazzei, chef de L'Anima di Londra e superstar del Welcome Italia, megafiera di cibo italiano nella capitale britannica.

*"La cucina italiana all'estero? È quella della mamma, però fatta dal gourmet". Parola di **Francesco Mazzei**, chef patron de L'Anima, ristorante tutto vetro e bianco minimal chic in piena City, a capo della Federazione Italiana Cuochi nel Regno Unito e, infine, superstar del Welcome Italia, il festival che nell'ultimo weekend di settembre ha fatto incontrare alla Royal Horticultural Halls di Londra i sapori di casa nostra con i buongustai internazionali: l'anno scorso i visitatori sono stati 4mila in due giorni, quest'anno si compra anche online, quindi le cifre sono da ritoccare verso l'alto.*

"La nostra cucina è la più bistrattata del mondo" racconta Mazzei al Gambero Rosso "ma in Inghilterra ha fatto passi da gigante rispetto a vent'anni fa. Non è più solo pasta e pizza, e attrae sempre più interesse specie dal sud est asiatico". I numeri diffusi dal Welcome Italia, organizzato dalla Camera di Commercio Italiana in Inghilterra e da SagitterOne, parlano chiaro: l'export di cibo made in Italy attraversa la Manica per 2bn di sterline (+0,8% rispetto al 2012) e il mercato inglese è tra le 5 maggiori destinazioni estere.

"Nel mio ristorante non ho nessun problema a fare le tagliatelle, che male c'è? Gli chef non le fanno più,

ma all'estero invece bisogna farle. La regola è niente contaminazioni e tanta regionalità. Molti stranieri stentano ancora ad associare alcuni sapori ai piatti italiani: e allora io porto a tavola l'nduja fatta col lardello, il peperoncino calabrese e il finocchietto selvatico; è un po' meno piccante del solito, me la faccio preparare apposta da 40 addetti specializzati in un salumificio della mia zona a Spezzano della Sila".

Tra i banchi del *Welcome Italia*, quest'anno le regioni italiane sono sei: tanto Lazio (*Caffè Haiti, Gzerosenzaglutine, Consorzio Produttori, Cavalieri Family, Ferrari Farm, Il Riguardo*) e Abruzzo (*La Fraiola, Food Service, Abruzzo Export*), seguite da Sicilia (*Cancemi, SicilianBox*), Puglia (*Union, Agrigelo*), Campania (*Napoletana Factory*) e Veneto (*Agostini Elio*). Tutte aziende che vogliono entrare nel mercato inglese, uno dei più vivaci del mondo. Hanno il sito anche in english e fanno affari con l'e-commerce. A monito di tanti che ancora non si sono attrezzati per affrontare i mercati internazionali.

All'ombra del Big Ben il biologico è ben più di una moda: le vendite di organic Food sono aumentate di dieci volte in dieci anni e nel 2012 la stima ha superato un milione e mezzo di sterline. "A Londra adesso si trova di tutto. La domenica" spiega Mazzei, che sarà presto nelle librerie inglesi con un libro di ricette "vado a fare la spesa al mercato di Camden Passage e i mercati organici sono una meraviglia". In cucina largo a bergamotto, zafferano sardo, pistacchio di Bronte e altri ingredienti nostrani. "Infatti tra i piatti che abbiamo presentato al *Welcome Italia*" continua "c'è il baccalà marinato alla liquirizia con marmellata di cipolle rosse".

Tra gli happening che hanno animato la tre giorni del gusto made in Italy, dimostrazioni di cucina, workshop e degustazioni di vini italiani. E poi il Cookery Theatre con i talenti londinesi: Mazzei e i cuochi deL'Anima Luca Terraneo e Antonio Favuzzi, Maurizio Morelli (*Latium*), Claudio Milani (*Baglioni*), Pierluigi Sandonnini (*Ciao*), Massimiliano Vezzi (*Osteria dell'Angolo*) e perfino Danilo Cortellini, chef dell'Ambasciata d'Italia. *Made in Italy* anche tutti gli sponsor: Amaro Montenegro, Elettrolux, Alessi e Bormioli, Ferrarelle, Lavazza, Arancina. Con un occhio all'evento clou della stagione: il Natale ovviamente, con sua maestà il Panettone artigianale pronto a farla da padrone pure nel regno del pudding.

L'Anima | Gran Bretagna | Londra | 1, Snowden St | tel. +44.20.74227000 | www.lanima.co.uk
www.welcome-italia.co.uk

a cura di Francesca Marchese



Aggiungi un commento...

Pubblica anche su Facebook

Stai pubblicando come
Ferrari Farm Società
Agri... (Non sei tu?)

Commenta

Plug-in sociale di Facebook

Accedi

Tweet

0

g+1