Let’s Meast again, un evento speciale con gente speciale

Il mio incontro con lo chef Kotaro Noda

Il 10 Novembre scorso a Milano, presso la Fondazione Bertini, si è svolta “Let’s Meast again!” Un evento organizzato da **ItaliaSquisita** per far conoscere questa realtà, e per fare incontrare produttori e chef in occasione della presentazione del “**Libro di Festa a Vico 2014**”.

Una Fondazione voluta da **Gaetano Bertini Malgarini**, uomo impegnato ed editore che, vivendo il disagio del fratello Andrea, ha voluto dare un senso a questa sua esperienza. Un percorso di recupero sociale rivolto a persone con disagio psichico, minori in condizioni di difficoltà, rifugiati politici e ex detenuti, oggi portato avanti dalla moglie Gisella con la collaborazione della sorella Fiorella.

Per gli ospiti un’occasione unica per assaggiare le molte prelibatezze di noti chef che, in un’unica serata, difficilmente si ha l’occasione di trovare. Un invito speciale che ho accettato con piacere, dopo aver letto gli ‘ottimi ingredienti’ della serata. Come sempre non solo assaggi, ma incontri e conoscenza.

Sottolineo spesso quanto io ammiri la filosofia di vita giapponese. Riti antichi, ricerca della perfezione, armonia con la natura, rispetto per i tempi e per la persona. Ebbene, proprio per questo motivo, quando ho l’occasione d’incontrare persone di questo paese, con piacere scambio due chiacchiere.

Così è stato anche in questa serata con l’incontro di **Kotaro Noda**, un giovane cuoco giapponese laureato in marketing e approdato in Italia ben quindici anni fa.

Dopo essermi presentata abbiamo incominciato a parlare delle cose più svariate, come è mia abitudine fare per capire le persone qualunque sia l’attività che svolgono. Intorno a noi c’era un gran fermento e un continuo passaggio di suoi colleghi che notavo non conosceva. Una cosa che mi piace fare è mettere in contatto fra loro le persone, ovviamente quando ritengo che insieme possano fare bene.

Incuriosita gli ho chiesto come è arrivato a lavorare in Italia. In realtà la passione per la cucina che nel tempo lo ha portato a diventare cuoco, è nata e si è sviluppata a Kobe, in Giappone, nel ristorante di **Gualtiero Marchesi**. Dopo la chiusura, seguendo lo chef **Enrico Crippa**, ha continuato la sua formazione in Italia fino al raggiungimento della stella Michelin, guadagnata durante l’esperienza all’Enoteca “La Torre di Viterbo”.

Mentre parlavamo di abitudini e tradizioni dei nostri paesi una cosa l’abbiamo capita entrambi. L’Italia e il Giappone, nonostante le culture diverse, un punto in comune ce l’hanno. Come mi ha detto Kotaro Noda: *“Siamo due paesi golosi del cibo che vogliono mangiare bene!”* Non ho avuto modo di assaggiare nulla di suo, ma mi sono ripromessa di farlo durante la mia prossima visita a Roma. Lo andrò a trovare al Bistrot64, il ristorante in cui sperimenta la sua cucina insieme allo chef **Emanuele Cozzo**, proprietario del locale.

Noda Kotaro, Emanuele Cozzo e Vittorio Fusari

Una serata di assaggi, di incontri ma anche di emozioni vissute ascoltando le esperienze dei ragazzi formati al lavoro attraverso i corsi di questa Fondazione. In particolare ho parlato a lungo con **Michel Bravi**, un giovane che ha frequentato un corso di grafica e uno di cucina.

Vi riporto le sue parole: *"Qui ci siamo divertiti! Abbiamo imparato a cucinare, a mischiare gli ingredienti, colori, culture. Abbiamo imparato a volerci bene!"*

Lasagne morbide e croccanti di Claudio Vicina e Anna Mastroianni

FILIPPO
NOVELLI
DI COMPRITAL
Il gelato gastronomico
© Cinzia Tosini

ROBERTO
LEPRE
DEL CONVIVIO
A CASTELLAMMARE DI STABIA
Il coniglio alla cacciatora a modo mio
© Cinzia Tosini

© Cinzia Tosini

© Cinzia Tosini

ANTONIO
CERA
DEL FORNO SAMBRACO
DI SAN MARCO IN LAMIS
Selezione di pani e tarelli
© Cinzia Tosini