



DM COSA SUCCEDDE . IN LIBRERIA / 2

Arriva Pietro, lo chef del presidente

Pesava 200 chili, ne ha persi 130. E con la sua "cucina magra" ha conquistato Mattarella. Adesso Parisi si racconta in un memoir scritto con Flavio Pagano. Che qui ce lo presenta in anteprima

di **Flavio Pagano** scrittore



IL PIATTO PREFERITO DI MATTARELLA

Da buon siciliano, il Presidente Sergio Mattarella ama il pesce e le verdure di stagione. Tra le ricette di Parisi ha un debole per i ravioli alla genovese di baccalà, che lo chef ha cucinato per lui alla cena di gala per la prima del Teatro San Carlo nel 2015. Gli ingredienti: cipolla bianca, baccalà, sedano, scarola riccia, gherigli di noci. Dopo aver "consumato" le cipolle e il sedano a fuoco moderato per un'ora, aggiungi il baccalà e cuoci per un'altra ora. Una volta raffreddata, metti questa crema all'interno dei ravioli. Falli bollire e poi saltali in padella con olio, prezzemolo, scarola riccia e noci.

Contemplando le sedioline di design su un palco dove stavo per salire, essendo una taglia forte, mormorai: «Mi reggeranno, o qua finisco gambe all'aria?». «Tranquillo» rispose una voce alle mie spalle. Mi voltai e vidi un tipo... decisamente magro. «E tu che ne sai?». «Ero un chiatton!» sorrise lui. «Pesavo 200 chili, ma ne ho persi 130!».

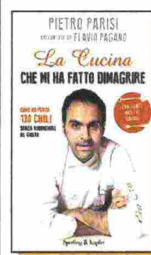
Fu così che conobbi lo chef Pietro Parisi, 35 anni, già noto come il "cuoco contadino" di Palma Campania, provincia di Napoli. Poi scoprii che cucinava per il Presidente Mattarella, ma anche che la sua vita era un romanzo con tutta la forza della storia vera: e l'idea di scrivere un libro scoccò come una scintilla. Un libro che insegnasse a pensare magro, a dimagrire innamorandosi della vita, a fare tutto con passione. «La mia prima maestra di cucina è stata mia nonna Nannina. Mi ha insegnato la cosa più importante: la lealtà verso chi si siede a tavola».

Lealtà per Pietro significa amore per le radici, ma le sue affondavano in una terra ostica. Già nell'adolescenza le cattive compagnie se lo contendevano, e allora il papà, bidello al Nord, tornò a casa di volata. Pietro s'aspettava una scenata, invece il padre si gettò ai suoi piedi in lacrime: «Non distruggere i sacrifici di una vita!». E per Pietro fu un'illuminazione. Si diplomò a pieni voti, e a uno stage fu notato dal grande Alain Ducasse che lo mandò a Dubai, dove nei 7 stelle impazzivano per «lo chef italiano geniale e ciccione».

Guadagnava profumatamente, eppure aveva un solo pensiero: tornare a casa e trasformare la Terra dei fuochi nella Terra dei cuochi. Pietro si decide, e apre il suo primo ristorante a Palma: Era Ora. Gli chiedono il pizzo persino sulla legna; lui non molla, però si sfoga col cibo. Una sera, dopo aver mangiato 30 cornetti alla crema, va in coma iperglicemico mentre guida e sbatte contro il guard-rail. Lo tirano fuori dalle lamiere i pompieri, si salva per miracolo: ed è la svolta.

Pietro vuol far sparire quel pancione che lo separa dal mondo, vuole diventare il vero Pietro. Comincia a dimagrire e, più cala, più cambia. Si ribella alla malavita, e intanto lancia un'idea rivoluzionaria: «la pizza al lievito fujuto», in cui, per rendere l'impasto più leggero, usa il liquido di governo della mozzarella al posto del lievito. Il successo è tale che diventa una domanda del quiz *L'Eredità*. Le celebrities cominciano a frequentare il suo ristorante, la tv lo scopre: è il successo. Reincontra anche Magda, la donna che ama segretamente fin da bambino: stavolta, come in una favola, arrivano all'altare.

Oggi il racket è tornato a bussare alla sua porta, ma Pietro, fedele alle lacrime di suo padre, ha detto ancora no. Anzi, il suo impegno sociale è aumentato: per Pietro non c'è civiltà dove c'è chi ha fame. Così adotta orti, consorza contadini, collabora con l'Unicef, e vince il premio *Street Food Chef* del Gambero Rosso. La camorra non vince, e la favola continua. Anzi, è nata la piccola Antonia: la favola, in fondo, è appena cominciata.



La cucina che mi ha fatto dimagrire (Sperling & Kupfer) arriverà in tv. La Red Film ha comprato i diritti per realizzare la fiction *Il sapore della vita*. Se vuoi sostenere la lotta di Parisi contro il pizzo, sui social usa l'hashtag #iostocoonpietroparis.