



ITALIAN FOOD&WINE FESTIVAL

14-15-16 OTTOBRE 2014

Eataly Chicago - 43 East Ohio Street

LEGGI TUTTO

Dieci anni, un libro

Anthony Genovese racconta la sua storia e la sua cucina con un grande volume fotografico

25-09-2014



Anthony Genovese al lavoro nella cucina del suo *Pagliaccio*. Le immagini che raccontano la quotidianità del ristorante romano sono probabilmente le più efficaci e interessanti tra le molte presenti nel libro "Ten" - Betelgeuse edizioni, 169 pagine, 70€ - che celebra i dieci anni di questa avventura gastronomica (foto **Mattia Cinacchi**)

Tutto inizia in una «trattoria romana, semplice, con sedie in paglia e muri gialli». Questa è la storia che viene raccontata nelle pagine di "Ten", il libro che, fin dal titolo, si propone di celebrare i dieci anni di un ristorante romano, Il Pagliaccio. Ma non solo, perché la vicenda del *Pagliaccio* è inscindibile da quella dello chef **Anthony Genovese**.

Di lui inizia a parlare, nell'introduzione del libro, **Annie Féolde**, dell'Enoteca Pinchiorri. Che dalla cucina dello storico ristorante fiorentino ha visto passare moltissimi giovani, ma solo alcuni si sono distinti per classe e talento. **Genovese** è tra questi, avendo dimostrato «una grande passione per il suo lavoro, con disponibilità e senso di responsabilità». La **Féolde** racconta poi di sentirsi responsabile, e fiera, dello stile «leggermente asiatico» sviluppato negli anni dal cuoco, avendogli proposto un'esperienza nella sede di Tokyo dell'Enoteca.

Lo stile particolare e composito di **Anthony Genovese** viene però anche da altre radici e altre esperienze: è nato in Francia, da genitori calabresi, è cresciuto professionalmente ancora in Francia e in Inghilterra, oltre che a Firenze e in Oriente. Poi è stato a Ravello, a *Palazzo Sasso* (oggi *Palazzo Alvino*), dove ha iniziato ad affermarsi, a farsi conoscere dagli appassionati, conquistando anche la sua prima stella. La sua prima esperienza romana, però, è stato un passo falso, con un ristorante aperto e chiuso poco dopo.



Il Polpo, gnocchi di mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue di **Anthony Genovese**

Ma la tenacia e la convinzione con cui **Genovese** ha affrontato la sfida del *Pagliaccio* hanno portato al meritato successo: costruito attraverso un percorso impegnativo, caratterizzato da tre restyling curati dall'amico architetto **Anton Cristell**. Ognuno di questi interventi, come si racconta in "Ten", «è stato un passo verso la concretizzazione di un'idea, una necessità di espressione, un desiderio di comunicazione».

Questo desiderio si ritrova anche nelle foto e nelle parole di "Ten", che raccontano in modo molto eloquente, oltre che bello esteticamente, la quotidianità della cucina del *Pagliaccio*, in cui lo chef è supportato dal suo secondo **Francesco Di Lorenzo**, al suo fianco da diversi anni, e, per la pasticceria, dall'alsaziana **Marion Lichtle**. Che, nella sezione a lei dedicata, presenta la propria formazione come priva di «confini definiti, così come le mie ispirazioni», grazie anche alle esperienze in diversi ristoranti di Londra.

C'è spazio poi anche per la sala, guidata da **Gennaro Buono**, miglior sommelier d'Italia nel 2012, e per la cantina affidata a **Matteo Zappile**.



Una delle dieci illustrazioni di Gianluca Biscalchin, qui alla prova con i *Gamberi Rossi*, carota, acqua di riso venere, frutto della passione

Tra le molte immagini del libro, hanno chiaramente grande importanza quelle dedicate alle creazioni di **Genovese**, qui chiamate "Concepts", perfettamente rappresentate grazie al lavoro di **Morgan Babsia** e **Mattia Cinacchi** che hanno curato l'edizione.

Molto significative, e divertenti, sono poi le illustrazioni con cui si chiude il volume, opera della nostra vecchia conoscenza **Gianluca Biscalchin**, gastro-illustratore tra i più attivi in circolazione, che ha avuto il compito di celebrare i dieci anni del *Pagliaccio* disegnando dieci piatti portabandiera, scelti per riassumere lo stile di **Anthony Genovese**.



a cura di
Niccolò Vecchia

Giornalista milanese nato nel 1976, a 8 anni gli hanno regalato un disco di **Springsteen** e non si è più ripreso. Musica e gastronomia sono le sue passioni. Autore e conduttore di *Radio Popolare* dal 1997

Condividi



Rubriche - In libreria

Pubblicazioni e novità editoriali del pianeta gola



a cura di
Niccolò Vecchia

Giornalista milanese nato nel 1976, a 8 anni gli hanno regalato un disco di **Springsteen** e non si è più ripreso. Musica e gastronomia sono le sue passioni. Autore e conduttore di *Radio Popolare* dal 1997

Ultimi articoli pubblicati



25-09-2014

Dieci anni, un libro



07-09-2014

Il marketing da bere



30-08-2014

100% Alba, vivere un successo



20-08-2014

150 anni di cucina al femminile



09-07-2014

Il successo è una ricetta



30-06-2014

A tutto Cracco



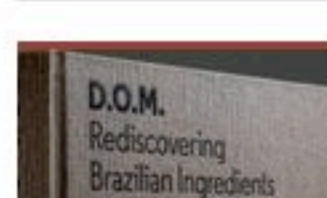
23-05-2014

Il pasto dello staff



28-04-2014

L'esempio di Alain Passard



06-01-2014

Il vocabolario di Alex Atala



15-12-2013

Besuschio, 168 anni di dolce bontà



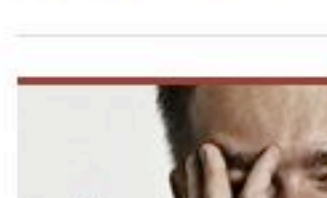
29-10-2013

Che gourmet sei?



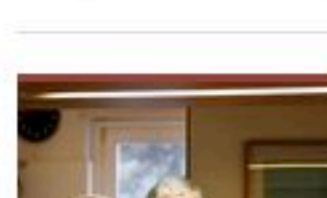
17-10-2013

L'Espresso: Bottura sempre al top



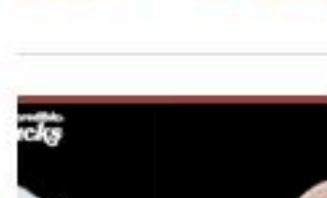
31-07-2013

L'arte del mangiare secondo Piège



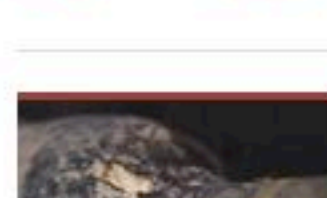
27-06-2013

La cucina degli amori impossibili



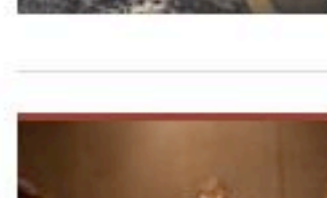
06-04-2013

Cibo, follia, genialità e amore



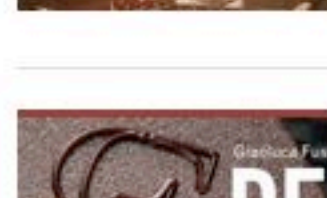
27-03-2013

Il Vivaldi dei vini



05-03-2013

Tre fratelli e un quarto (di secolo)



06-02-2013

Fusto e un poker di percorsi vincenti



29-01-2013

Paris aime la pizza



12-01-2013

Quando a comandare è la donna

« 1 2 »

Chef e Protagonisti

Ricette
Video
Rubriche
Partners
A tavola con noi

IDENTITÀ MILANO

Presentazione congresso
Cartella stampa
Chi siamo
Sede
Rassegna stampa
Albo d'oro premiati

EDIZIONE 2014

Presentazione 2014
Programma 2014
Ristoranti fuori congresso
Il racconto finale

GUIDA

Presentazione della Guida
Albo d'oro premiati

EDIZIONE 2014

Prefazione di Oscar Farinetti
Prefazione dolce di Carlo Cracco
Introduzione di Paolo Marchi
Premi alle Giovani Stelle

FEED RSS

Rubriche

EVENTI

Milano FOOD&WINE Festival
Roma FOOD&WINE Festival
Identità London
Identità New York
Grandi cuochi all'Opera
Identità Golose a Host
Tutti a Tavola!! #spesaaImercato
Identità di libertà
Qoco
Un risotto per Milano
Shanghai

