

IL SOGNO AMERICANO

GLI ANEDDOTI NELLA REGGIA DEL RISTORANTE REX DI LOS ANGELES SONO STATI GIRATI «PRETTY WOMAN» E «ANALISI FINALE»

Le capesante di Kim Basinger e le tagliatelle di Madonna



SONO TANTE le celebrità che hanno apprezzato i piatti di Gennaro Vilella. Una grande sfilata di personaggi che vanno da Al Pacino, Francis Ford Copola, Robert De Niro, Julia Roberts, Richard Gere, Madonna, Mia Farrow, Woody Allen, Mickey Rourke, Kim Basinger, Rudolf Giuliani, Hillary e Bil Clinton, Michael Jackson, Carerras, Pavarotti e Domingo. Sono tanti i ricordi e moltissime le curiosità. «Stavano girando 'Analisi finale', con Kim

Basinger (nel tondo) e c'era una scena dove l'attrice stava mangiando delle capesante. Ad un certo punto — dice Gennaro — è arrivato il cameriere che mi ha chiesto il piatto per la scena. Dopo poco ritorna e chiede lo stesso piatto di capesante. Poi ancora e ancora per una ventina di volte. Mi sono chiesto: ma quanto le saranno piaciute a Kim Basinger? La risposta fu che le dovetto preparare venti volte perché sistematicamente sbagliava la scena... Poi mi ringrazio dicendo che erano veramente squisite. Che dire di Robert De Niro? Lui chiedeva il menù degustazioni. Tutti assaggi italiani. E poi è un grandissimo conoscitore di vini, an-

che italiani. Richard Gere (a sinistra) è veramente un signore. Una persona squisita e molto alla mano, così come Julia Roberts. Michael Jackson, invece si faceva cambiare l'aria nella suite dove alloggiava. Mangiava pochissimo solo qualche verdurina. Invece Madonna (al centro) era deliziosa e ogni volta che veniva da noi voleva le tagliatelle fatte a mano condite con zucchine e mentuccia. Al Rex abbiamo conservato il tavolo famoso del film Pretty Woman, quello della famosa battuta 'stronze lumachine'. E se volete saperne di più cliccate su www.gennarovillella.com

Rdm

IL PERSONAGGIO LE TAPPE: LOS ANGELES, LAS VEGAS, NEW YORK

Vilella: dall'Umbria con sapore

Tra i suoi clienti i più grandi attori del firmamento hollywoodiano

di ROBERTO DI MEO

DALL'UMBRIA con sapore. C'è un pezzo di Umbria che batte fortemente negli States. E batte nel petto di Gennaro Vilella (nella foto con Demi Moore), star del fascinoso mondo degli chef. Lui, il professor Vilella è il Re. Gennaro è un grande, uno che partito dai fornelli del Rione Giotti della Quintana di Foligno, ha conquistato il mondo con i suoi piatti che sono i preferiti dalle più grandi stelle del firmamento di Hollywood. Ma a parte questo, il nostro prof è ora considerato uno dei creatori del gusto, del fascino dei sapori, dei colori della nostra Italia. La carriera di Vilella inizia molto presto frequentando, a 14 anni, l'Istituto alberghiero di Stato. Poi...

«Poi — ci racconta dal suo regno newyorchese — tutto è accaduto così velocemente che il tempo, venti anni, è passato in fretta.

Conservo l'Umbria nel mio cuore perché è stata la regione che mi ha dato la possibilità di diventare quello che sono».

Tutto è iniziato nel 1987?

«Sì, tutto è cominciato nel 1987 quando sono stato chiamato a compiere il servizio militare alla caserma Gonzaga di Foligno. Qui sono stato chiamato come consulente al Rione Giotti e mi incaricarono di partecipare alla gara gastronomica abbinata ai sapori del '600. Bene, mi sono messo a studiare e mi presentai all'appuntamento utilizzando tutti i sapori che la natura potesse offrirmi. Non ci crederete, vinsi la gara ga-



LA STORIA

Tutto è iniziato nell'87 con la bella vittoria alla gara gastronomica del rione Giotti

stronomica (nel riquadro) con oltre 300 punti di vantaggio».

E dopo che accadde?

«Accadde che, dopo quel successo, feci domanda per insegnare all'Istituto alberghiero di Spoleto e fui subito accettato. In quella occasione incontrai Visani. Mi disse: 'cercano un capo chef al Rex di Los Angeles'. Avevo appena

28 anni e non ci pensai nemmeno un minuto. Il Rex era considerato una istituzione della cucina italiana in America tant'è che gli esperti mondiali lo considerano la reggia della cucina italiana».

E lei ne è stato il Re.

«Ho avuto le mie soddisfazioni e

dopo quattro anni mi sono ritrovato al Ritz Carlton di New York invitato dal presidente della grande catena alberghiera».

Torniamo tra i fornelli.

«Io ho una mia filosofia di cucina perché bisogna esaltare i sapori. L'Umbria è una regione che ha come caratteristica una cucina povera ma ricca di sapori. Basta calpestare un prato per sentire i profumi, l'erbetta, la verdura. Poi se parliamo di ingredienti allora ci sono elementi ricchissimi di sapori: i legumi, le patate rosse di Colfiorito, le lenticchie».

Ma si parlava della filosofia della cucina.

«Il prodotto è una parte importante della cucina. E la filosofia, secondo il mio punto di vista, è que-

Hanno detto di lui

UNA RASSEGNA stampa incredibile quella di Gennaro. Hanno parlato e scritto di lui «il New York Times», il «Los Angeles Magazine», «Wine Spectator», «Il Grand Gourmet», «Esquire Magazine», le reti tv Cbs, Nbc, Pbs e Tfoodnetwork. Tutti con lo stesso giudizio: «Cosa dire della cucina di Gennaro? E' magnifica».

la. In Italia c'è una cucina regionale stupenda e tutto questo è importante per chi ha la vocazione per questa professione. L'Umbria? E' maestra di scuola con la sua natura, la madre natura: l'olio, l'erbetta, la misticanza, i grandi vini. E poi, sa una cosa? Le grigliate che si fanno in Umbria e anche in Toscana sono le migliori del mondo perché il rito di cuocere la carne è come assistere ad una cerimonia in un tempio. Quindi io mi sento ambasciatore dell'Umbria anche perché ci vengo spesso».

In che occasioni?

«Con la mia nuova attività organizzo dei corsi speciali insieme al mio collaboratore Ivan Pizzoni, folignate, e ogni anno porto in Umbria a Foligno, Trevi, Spello, Norcia, i miei clienti e allievi chef. Dopo le lezioni teoriche veniamo a vedere come si produce l'olio, dalla raccolta al frantoio, partecipiamo alla vendemmia

e poi alla produzione del vino, andiamo a Norcia per vedere come nascono i salumi. Insomma mi sento umbro a tutti gli effetti».

E adesso che fa Vilella?

«Non faccio più lo chef a tempo pieno. Dirigo la mia società di consulenza ArtGevi per la creazione, l'organizzazione e le aperture di nuovi ristoranti, per società alberghiere e

corsi di cucina. Di recente ho aperto il Bellagio di Las Vegas. Quattro anni fa ho fondato la Simply Flavors Ltd, società con sede a Londra che cura l'importazione, sia in Inghilterra che negli States, di prodotti umbri di alta qualità».

IL SEGRETO

«L'Umbria è stata una maestra di scuola e la madre naturale del grande gusto»

sta: il 50% è il prodotto, la sua qualità, poi il 25% è la scienza. Forse sarò l'ultimo dei Moicani ma ritengo che in cucina la scienza gioca un ruolo importante. Il brasa-re, il friggere sono momenti tecnico-scientifici perché il prodotto viene cotto con il calore. E ci sono diversi modi per dare calore al prodotto che non deve perdere il suo aroma, il colore, la sua specificità. Poi, in ultimo, il 15% va allo chef».

Torniamo all'Umbria

«L'Umbria mi ha dato la possibilità di conoscere la natura, l'essenza dei suoi prodotti, gli ingredienti. L'Italia è bella, l'Europa è bel-