

Lo chef bergamasco che ha conquistato le Cayman

written by Redazione
18 Dicembre 2014



Nei pressi di George Town, nell'arcipelago delle Grandi Antille, si snoda una distesa di finissima sabbia bianca corallina lunga sette miglia. Questo luogo incontaminato dove vige l'esenzione fiscale fin dai tempi di re Giorgio III d'Inghilterra rappresenta, grazie alla massiccia presenza di alberghi di lusso, un'ambita meta turistica. E di certo Adriano Usini non poteva scegliere di meglio per consolidare la sua esperienza lavorativa all'estero. Originario di Caravaggio, questo cuoco 44enne oggi è

il capo chef del ristorante "Ragazzi" di Grand Cayman, la maggiore delle tre isole che compongono il territorio britannico d'oltremare delle Cayman Islands.

Salone arioso dall'aspetto accogliente e pareti di legno chiaro rallegrate da opere d'arte ispirate al mondo marino, questo locale italiano offre una serie di specialità che vanno ben oltre i cliché culinari a cui i turisti sono stati a lungo abituati. Accanto a grandi classici come lasagne alla bolognese, fettuccine al pesto e gnocchi ai quattro formaggi, nel menù si possono trovare gustosi piatti di pasta fresca, dalle orecchiette con broccoli e gamberetti a originali casoncelli in salsa di funghi e olio di tartufo. Tra i secondi spiccano carpaccio, insalata caprese, scaloppine al limone, pollo al Marsala, fritto misto, il tutto accompagnato da focaccia e grissini fatti in casa. C'è poi una vasta selezione di vini che, oltre alle classiche marche francesi e austriache, propone una vasta gamma di etichette italiane, dal Prosecco al Chianti, al Barolo.

Con 755 recensioni e un certificato di eccellenza conquistato nel 2014, Ragazzi si piazza al terzo posto, su 52 ristoranti presenti a Seven Mile Beach, tra le preferenze degli internauti di Tripadvisor. Ben 506 utenti giudicano questo locale "eccellente", 188 "molto buono", 38 "nella media", 12 "scarso" e 11 "pessimo".

Com'è iniziata la sua passione per la cucina?

Ho frequentato la scuola alberghiera a Clusone. All'età di 17 anni, mi sono imbarcato su una nave della Princess cruise per una esperienza di sei mesi all'estero, tra Stati Uniti, Canada, Alaska e Caraibi. Poi sono tornato in Italia e ho lavorato per sette anni a Milano al ristorante Orti di Leonardo e poi al Salotto in piazza Duomo. Nel gennaio 1997 mi sono definitivamente trasferito alle isole Cayman.

È vero che gli stranieri hanno una visione stereotipata della cucina italiana?

«I nostri clienti sono in larga parte americani e devo dire che hanno gusti abbastanza particolari. Sono convinti, per esempio, che tra le specialità italiane ci siano spaghetti con le polpette, pollo alla parmigiana e la pasta Alfredo, ovvero un facsimile della nostra pasta burro e formaggio con la differenza che loro mettono

la panna al posto del burro e ci aggiungono pollo o gamberetti. In effetti sono ricette italiane ma con delle variazioni abbastanza pesanti che, secondo il mio punto di vista, rovinano la classicità della cucina italiana basata su cibi leggeri e molto digeribili».

Ci sono dei piatti tipicamente italiani che ancora non è riuscito a far apprezzare agli stranieri?

«Non apprezzano la semplicità di una bella aglio, olio e peperoncino».

Quali sono i piatti forti del suo ristorante?

«Il nostro menù è basato principalmente sulla pasta fresca, in particolare ravioli fatti in casa. Abbiamo qualcosa di simile ai casoncelli ma cucinati con funghi freschi saltati e olio di tartufo. Ci sono poi le orecchiette alla pugliese con broccoli al posto delle cime di rapa, qui impossibili da trovare, e gamberetti. E ancora gnocchi fatti in casa ai quattro formaggi, panna, brandy e pistacchi tostati».

Ha mai dovuto piegarsi alle esigenze dei clienti cambiando in corsa qualche sua ricetta?

«I piatti sono tutti molto apprezzati ma ho dovuto cambiare tutte le ricette originali per andare incontro ai gusti dei nostri clienti».

Cosa ne pensa delle recensioni di Tripadvisor?

«A volte sono utili perché ci sono critiche molto costruttive. Il dramma è quando scrivono commenti quei clienti americani che hanno un'idea distorta della cucina italiana. È la tipologia di clientela più pericolosa per la nostra reputazione perché magari va in giro a dire che le nostre non sono ricette italiane originali soltanto perché sono differenti da quelle che trova abitualmente nei fast food vicino casa».

Ha una famiglia che le sta sempre vicino?

«Sì, qui a Grand Cayman ci sono mia moglie Katuscia, anche lei di Caravaggio, e i nostri tre splendidi bambini: Alessandro, 13 anni, Mattia (8) e Leonardo (2). Sono tutti e tre nati a Cayman e parlano perfettamente inglese e italiano, Alessandro

anche lo spagnolo. I miei genitori, invece, risiedono tuttora a Caravaggio, vado a trovarli ogni anno tra luglio e agosto quando qui è bassa stagione».