

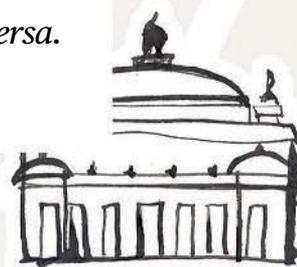
Parigi, ITALIA

Le storie dei connazionali che provano a costruire un'Italia diversa in terra francese: abbiamo scoperto che la via per farcela passa (anche) dal cibo. Siamo andati a trovarli e abbiamo capito che mai come ora la gastronomia italiana ha successo e qui esplora una strada diversa.

Testi Michela Bernardi Illustrazione Roberta Cadarin



Sacré
Cœur

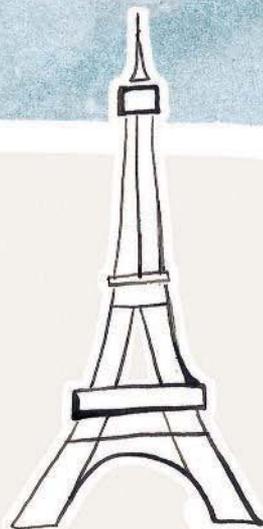


opéra



Maurizio Redaelli

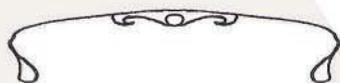
Direttore dell'hotel Castille, da oltre vent'anni ritrova la sua Italia nei luoghi dove vive. castille.com



Tour Eiffel



Senna



Laura Zavan

Scrittrice di libri di cucina e docente, nel suo atelier racconta l'autentica tradizione italiana.

laurazavan.com



Filippo Giarolo

Importatore di prodotti italiani e personal food shopper, sfreccia lungo la Senna per rifornire i suoi clienti. [@FilippoGiarolo](https://www.instagram.com/FilippoGiarolo)

Alessandra Perini

Entusiasta titolare di una gastronomia nel 9ème arr. scova il meglio d'Italia per i parigini. RAP épicerie, rapparis.fr

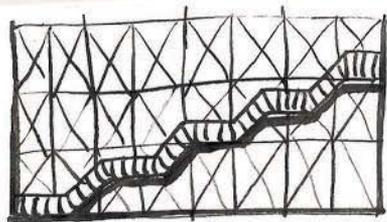


Place République



Michele Dalla Valle

Chef pacioso del Sassotondo, ha ricreato a Parigi un'autentica trattoria del Belpaese. sassotondo.com



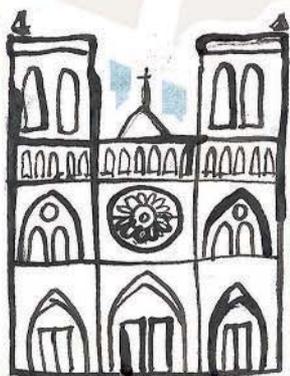
Centre Pompidou

Marcovaldo

Libreria con bar e ristorante, brillantemente gestita da quattro intraprendenti giovani. marcovaldo.fr



Place de la Bastille



Notre Dame



Ivan Schenatti

Chef motociclista e creativo, ha fondato l'Officina che porta il suo nome. officinaschenatti.com



Se ti proponessi di ritornare in Italia? Il sopracciglio si alza, la bocca si trasforma in una smorfia e tutti – invariabilmente – rispondono decisi: no, la mia vita adesso è qui. E altrettanto precipitosamente si scusano: mi sento italiano, ma non credo che nel nostro paese troverei più una dimensione professionale come qui. Certo, dall'Italia dipendono a doppio filo e danno merito a chi in patria rende loro il lavoro più facile: senza l'impegno di tanti di voi, dicono, noi saremmo ancora solo "pizza e mandolino". Invece la ricerca e la rivalutazione di piccoli produttori e di eccellenze gastronomiche rende tutto più facile. Ecco chi sono e che cosa ci hanno raccontato.

Alessandra Perini

*titolare della gastronomia italiana
RAP épicerie*

La sua esuberanza e il suo entusiasmo sono contagiosi: uscirete dal suo negozio stracarichi di cose buone con la voglia insopprimibile di cucinare, assaporare, creare. Genovese con mamma parmigiana, Alessandra è arrivata a Parigi come una pioniera che sbarca in una nuova terra portando con sé tradizioni e prelibatezze. Adesso che la città è espugnata, tutti la conoscono per la sua accuratissima selezione del meglio della gastronomia italiana. Una miriade di prodotti che anche in Italia sarebbe difficile trovare sotto lo stesso tetto: dai pomodorini del Piennolo alla bufala, dal panettone artigianale alle farine più pregiate. Tra queste quattro mura con cantina non manca davvero nulla per chi vuole ritrovare un po' di Italia nella Ville Lumière. E per i francesi che vogliono mettersi alla prova, organizza anche piccoli corsi di cucina e seguitissimi laboratori di "pasta terapia": con i provetti maestri Valentina e Francesco gli allievi impastano, stendono, tagliano e cucinano il nostro piatto simbolo e si raccontano, come in una vera e propria seduta antistress. Che cosa ha imparato Alessandra da Parigi? Prendersi meno sul serio ma fare le cose per bene. Una filosofia da riportare a casa e condividere con i connazionali.

Filippo Giarolo

*importatore di prodotti italiani
e personal food shopper*

Incontenibile: non c'è un altro termine per definire il poliedrico Filippo, sempre alle prese con telefonate, ordini, clienti e prodotti. Importa a Parigi la mitica pasta di caffè di Bonini e distribuisce nella realtà cittadina quantità industriali di pregiati cibi provenienti dal nostro paese. Conosce tutti, gira dappertutto, mangia ovunque: è la guida perfetta per chi – sbarcato all'ombra della Tour Eiffel – vuole entrare in contatto con le realtà italiane più vere. E infatti accompagna i turisti desiderosi di un tuffo nelle delizie italiane a conoscere le differenti realtà, infarcendo il tour con aneddoti, racconti e commenti sui parigini dai quali – sostiene – dovremmo imparare a girare il mondo.

Al contempo frequenta ristoranti e negozi di delicatessen e propone agli chef e ai patron le nostre novità alimentari, riuscendo a portare in Francia quasi tutto. L'unica cosa che non ha ancora trovato? La barba dei frati. Ma ci riuscirà a breve, ne siamo sicuri. È già in contatto con un gruppo di agricoltori italiani trapiantati a Parigi che nei dintorni della città sta coltivando ortaggi e verdure della nostra tradizione per rifornire i mercati cittadini.

Laura Zavan

*scrittrice di libri di cucina italiana
e docente di cucina italiana*

"Sono qui da vent'anni, per amore: amore di Parigi". Laura è un'esplosione di vitalità, con l'accento veneto che si fonde alla perfezione con la musicalità propria della lingua dei cugini d'Oltralpe. È arrivata piena di buona volontà e dopo pochi giorni ha trovato la sua dimensione lavorando in alcuni dei più importanti ristoranti della città. Ma dopo sei anni ai fornelli ha avuto la sua occasione conoscendo la stampa parigina e ha iniziato le tante collaborazioni che ancora adesso la vedono impegnata con articoli su ricette e art de la table alla maniera italiana. Collabora con *Marie Claire Maison*, *L'Express*, *Style*, *Elle* e ha scritto tanti libri per la storica casa editrice Marabout. Uno, scritto in francese, è stato tradotto anche in Italia: una soddisfazione per chi, come lei, non ha mai dimenticato le sue origini e anzi le propone durante tutti gli eventi e i corsi di cucina che organizza. Il suo ultimo lavoro è un inno alla cucina di Venezia, raccontata con piglio garbato e immagini emozionanti che portano per mano lo straniero e lo accompagnano nella più autentica tradizione nazionale. Potrebbe far bene anche a chi, nel nostro paese, si dimentica delle nostre bellezze.

Maurizio Redaelli

direttore dell'hotel Castille

Impeccabile e professionale, Maurizio è alla guida di un cinque stelle di bellezza e bontà, a proprietà italiana, nel cuore di Parigi, a due passi (veri!) dal Louvre e da place de la Concorde. Un luogo ovattato e curato, dove coccolarsi tra una passeggiata e una visita all'adiacente negozio di Chanel. Dopo varie esperienze internazionali, è qui che ha deciso di passare i prossimi anni ed è in questo luogo dal respiro internazionale che ha voluto riportare l'italianità più vera. L'hotel ha un ristorante italiano, L'Assaggio, dove Fabrizio La Mantia fa riscoprire ai francesi il piacere di gustare italiano. Il più grande vanto? Essere riusciti a convincere i francesi che il risotto non è un contorno ma un piatto che va gustato come portata principale: è celebre ormai il *risotto Milano-Parigi andata e ritorno*, che mescola tradizione italiana e prodotti francesi. Una vittoria che Maurizio si gode osservando il flusso dei turisti che entrano a far parte, giorno dopo giorno, della sua vita professionale. Come tanti direttori d'hotel, prima o poi scriverà un libro. E noi italiani potremmo anche non farci una bruttissima figura!

Ivan Schenatti

chef dell'Officina Schenatti

Italia, Svizzera, Alsazia e poi finalmente Parigi: la nuova casa professionale di Ivan è sulla Rive Gauche, dove crea ogni giorno una cucina autenticamente italiana, votata alla salvaguardia del prodotto di qualità e alla valorizzazione della cucina nostrana contemporanea. La sua missione è convincere i francesi che la nostra cucina è evoluta e si è distaccata dai canoni tradizionali che la volevano ancorata agli stereotipi aglio, pomodoro, pizza. Ivan si sente un vero e proprio ambasciatore dell'Italia e vorrebbe più sostegno: anche se ammette che il bel lavoro che stiamo facendo qui per valorizzare le tradizioni e i prodotti locali lo sta aiutando molto nella sua opera di evangelizzazione verso un nuovo corso dei fornelli tricolori. Passioni insane per motociclette, pettinature eccentriche e tatuaggi completano il personaggio, in un ambiente minimal shock che farebbe proseliti a Milano.

Marcovaldo

libreria con bar e ristorante

Passeggiando per l'alto Marais, la zona più cool della città, l'occhio non può non cadere sulla bacheca accanto alla vetrina di questo luogo molto minimale ma con grande personalità. "Il caffè Anti Berlusconi" è il titolo di un ritaglio che campeggia sotto vetro. Irene, Francesca, Luca e Francesco sono arrivati un anno fa e hanno aperto una libreria che è anche bar, piccolo ristorante e luogo di eventi. Bio, salutare e veg sono imperativi a cui si sono votati, l'inizio è stato duro ma adesso si godono la ritrovata serenità e portano avanti un progetto che – per il solo fatto di essere un'esperienza culturale italiana – è stato subito identificato dalla stampa francese come "contrario" all'ex premier. I ragazzi qui vogliono far conoscere l'arte e la cultura del nostro paese allontanandosi dal classico cliché e riuscendo a interpretare alla perfezione il clima di questa zona, vivace e pronta allo scambio di livello. Qui i quattro hanno raggiunto un obiettivo: vedere riconosciuto il loro lavoro dando senso allo sforzo e al sacrificio fatto. Un risultato non scontato, che in Italia non sempre è possibile.

Michele Dalla Valle

chef del Sassotondo

Pacioso, sereno e verace, questo ragazzo, ritratto dello chef per eccellenza, compare da un locale tutto legno chiaro e vivacità nell'11ème arrondissement. Appena entrati si respira un profumo di casa: il caffè è un rito, il salame di cinta fa bella mostra di sé nel morso da prosciutto e la parlata toscana addolcita da un po' di accento francese rende la visita un'esperienza da provare. Se avete dei dubbi sul modo che Michele ha di intendere il locale, basta scoprirne la filosofia: "Io non chiedo il passaporto, ma qui siamo in territorio italiano. Al Sassotondo ho rifatto la mia Italia". Che cosa ha imparato in Francia? Il rispetto delle regole. Non un'eccezione ma una scelta quotidiana, che fa vivere e lavorare meglio e che Michele vorrebbe poter importare anche nel nostro paese.