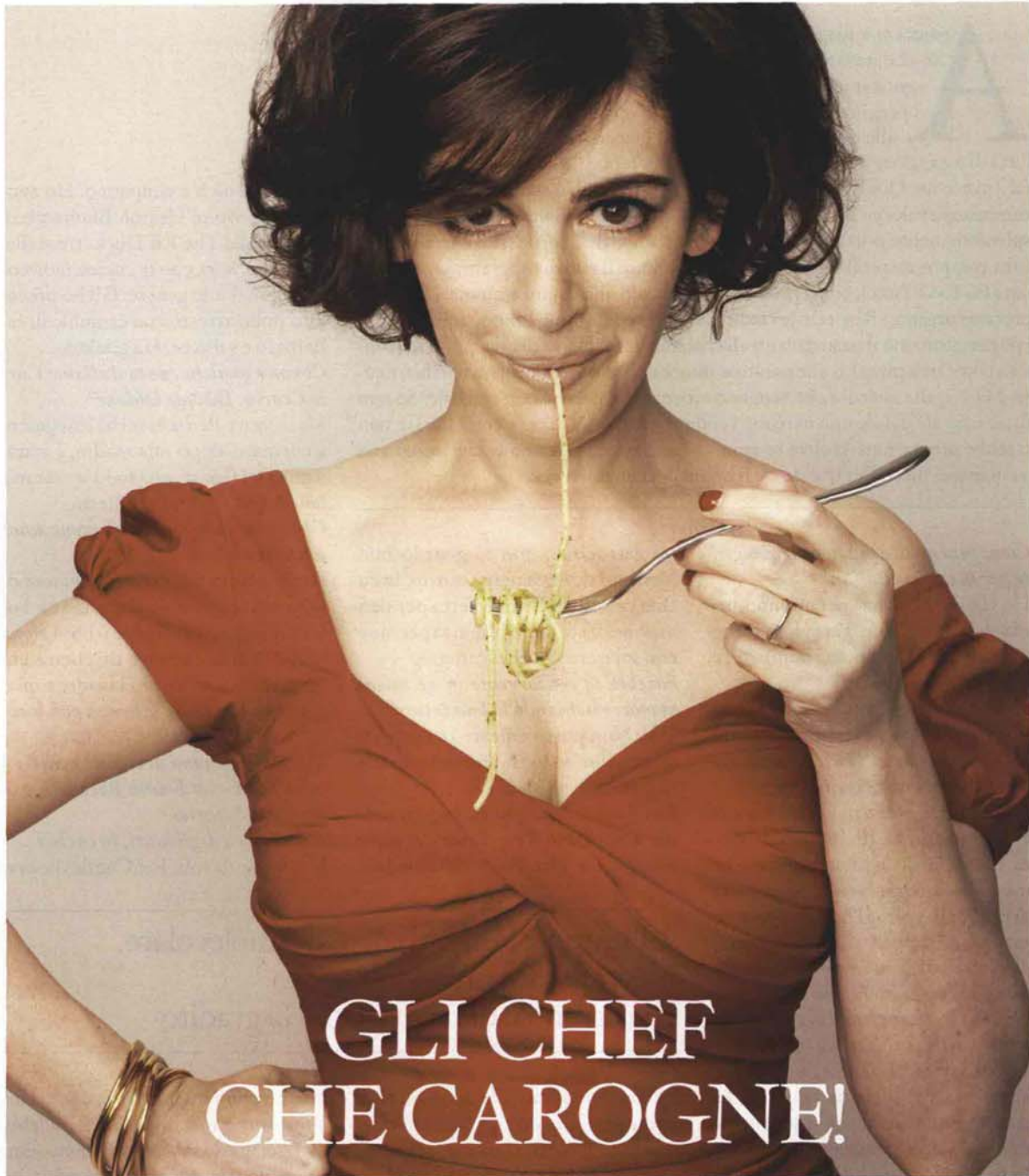


TIPI PICCANTI



## GLI CHEF CHE CAROGNE!

Nigella Lawson, regina inglese dell'home cooking, sbarca in tv con un programma coraggioso: insegnare agli italiani a cucinare. E a certi guru da talent show manda a dire...

*di Cristina Lacava, foto di Matt Holyoak*

*Nigella Lawson, 53 anni. Dall'11 giugno è su **Real Time** con il nuovo programma Nigellissima, ispirato alla cucina italiana.*

Camera Press / Contrasto

TIPI PICCANTI

**A**PPENA SI È PALESATA, abbiamo tirato un sospiro di sollievo. Si era letto che stava seguendo una dieta ferrea, tanto che i suoi fan si erano - giustamente - arrabbiati. Ma come, proprio lei, Nigella Lawson, la regina dell'home cooking, la cuoca inglese che ha insegnato alle donne più imbranate il piacere di stare ai fornelli e la volontà di assaggiare le salse e leccarsi le dita, avrebbe ceduto all'insalata scondita? Invece no. Qualche chilo l'ha perso, ammette: «Ho scoperto il Pilates e la camminata veloce». Ma è sempre lei, femminile e rassicurante nei suoi 53 anni splendidamente portati. Fasciata in un tubino, alta, sorridente e conciliante («fin troppo» sospira) è a Milano per presentare il nuovo programma, *Nigellissima* (su **Real Time**), coraggiosamente dedicato alla cucina italiana: «Reinterpretata» precisa. «Rispetto le tradizioni ma le contamina a modo mio». Certo, i puristi storcono il naso davanti alla "polpettizza" (sorta di gran polpetta condita come una pizza), o alle patatine messe nell'olio freddo, prima della frittura. Ma Nigella assicura che vengono croccanti, e perché non crederle? Se non fosse così affidabile non avrebbe venduto 3 milioni di copie con i libri, e non farebbe programmi da oltre 10 anni. «Non ci sono più le nonne che insegnano a cucinare» dice. «Per questo c'è il boom dei cuochi in tv».

**Come mai questa passione travolgente per la cucina italiana?**

Ho vissuto a Firenze per un anno, prima dell'università. Facevo la cameriera in una pensioncina familiare, e sbirciavo tra i fornelli.

**Lei cameriera? Non ne avrà avuto bisogno. Suo padre, lord Nigel, è stato ministro con la Thatcher, sua madre Vanessa era un'ereditiera.**

Ho iniziato a essere indipendente a 14 anni, quando ho dichiarato di averne 16 per farmi assumere come commessa, a Londra. Non avrei pensato di pulire i bagni ma l'ho fatto. Non ho mai voluto dipendere da qualcuno.

**Anche adesso, con il suo secondo marito Charles Saatchi, guru della pubblicità e collezionista d'arte?**

Ho la fortuna di fare un lavoro che amo, insieme allo stesso team da 16 anni; è la mia seconda famiglia. La cucina è un piacere, se si sbaglia pazienza. Niente stress, per favore.

**In tv la cattiveria è d'obbligo. A Masterchef i giudici rompono i piatti, mentre i concorrenti piangono.**

Mi terrorizza, non lo guardo mai. Nessuno dev'essere impaurito, la cucina casalinga è imperfetta per definizione. La tv crudele non fa per me e non sopporto gli chef carogna.

**Farebbe la concorrente in un talent, magari rischiando la bocciatura?**

Mai. Non posso entrare in competizione quando sto tra i fornelli, mi sento male solo all'idea.

**Però è stata nella giuria del programma americano The Taste, qualche mese fa. Un The Voice della cucina.**

Joe Bastianich è simpatico. Ho avuto come ospite Heston Blumenthal (titolare del The Fat Duck, tre stelle Michelin, ndr), che fa cucina molecolare, non il mio genere. Gli ho preparato pollo arrosto con crumble di rabarbaro e salsicce. Ha gradito.

**Conosce qualche cuoco italiano: Carlo Cracco, Davide Oldani?**

Mai sentiti. Però chi mi ha insegnato a cucinare, dopo mia madre, è stata Anna Del Conte, una food writer milanese che vive in Inghilterra.

**Chi le ha dato l'idea di farne una professione?**

Il mio primo marito John Diamond (giornalista, morto nel 2001, ndr). Fu lui a spingermi a scrivere il libro *How to Eat*. Poi la cucina è diventata un modo per ricordare mia madre e mia sorella, scomparse giovani; con loro ne parlavo spesso.

**Quali programmi di cucina vede?**

Solo *The Great British Bake Off*, sui prodotti da forno.

**A casa avrà degli aiuti, in cucina...**

No, faccio da sola. Io e Charles la sera

A Heston Blumenthal, re del molecolare, ho preparato un pollo arrosto con crumble di rabarbaro. Ha gradito

È stata durissima. Non sono adatta a stroncare i concorrenti. Io e Ludo Lefebvre, il giurato francese, abbiamo gusti diversi da Anthony Bourdain, americano. Avrei voluto impedire a un ragazzo di utilizzare un intero barattolo di maionese per il suo piatto, ma non l'ho fatto. Da loro si usa, e non sono cattiva abbastanza. Anzi, un po' di determinazione in più non guasterebbe.

**Inviterebbe a cena Gordon Ramsey?**

Non mi è capitato, ma perché no? Non è cattivo come sembra. Anche

stiamo con i miei figli, Bruno e Cosima di 17 e 19 anni, e la sua Phoebe, 18. Usciamo al sabato e andiamo sempre nello stesso locale di Mayfair, lo Scott's, che cucina pesce.

**Qualche ristorante italiano?**

Il Latini, a Firenze. A New York vado da Mario Batali.

**Lei chiacchiera volentieri. Possibile che sua madre la credesse autistica?**

Da bambina ero silenziosa, non comunicavo. Mi sono sbloccata a Firenze. Grazie, Italia. ●

TIPI PICCANTI

**A**PPENA SI È PALESATA, abbiamo tirato un sospiro di sollievo. Si era letto che stava seguendo una dieta ferrea, tanto che i suoi fan si erano -giustamente- arrabbiati. Ma come, proprio lei, Nigella Lawson, la regina dell'home cooking, la cuoca inglese che ha insegnato alle donne più imbrantate il piacere di stare ai fornelli e la volontà di assaggiare le salse e leccarsi le dita, avrebbe ceduto all'insalata scondita? Invece no. Qualche chilo l'ha perso, ammette: «Ho scoperto il Pilates e la camminata veloce». Ma è sempre lei, femminile e rassicurante nei suoi 53 anni splendidamente portati. Fasciata in un tubino, alta, sorridente e conciliante («fin troppo» sospira) è a Milano per presentare il nuovo programma, *Nigellissima* (su **Real Time**), coraggiosamente dedicato alla cucina italiana: «Reinterpretata» precisa. «Rispetto le tradizioni ma le contamina a modo mio». Certo, i puristi storcono il naso davanti alla "polpettizza" (sorta di gran polpetta condita come una pizza), o alle patatine messe nell'olio freddo, prima della frittura. Ma Nigella assicura che vengono croccanti, e perché non crederle? Se non fosse così affidabile non avrebbe venduto 3 milioni di copie con i libri, e non farebbe programmi da oltre 10 anni. «Non ci sono più le nonne che insegnano a cucinare» dice. «Per questo c'è il boom dei cuochi in tv».

**Come mai questa passione travolgente per la cucina italiana?**

Ho vissuto a Firenze per un anno, prima dell'università. Facevo la cameriera in una pensioncina familiare, e sbirciavo tra i fornelli.

**Lei cameriera? Non ne avrà avuto bisogno. Suo padre, lord Nigel, è stato ministro con la Thatcher, sua madre Vanessa era un'ereditiera.**

Ho iniziato a essere indipendente a 14 anni, quando ho dichiarato di averne 16 per farmi assumere come commessa, a Londra. Non avrei pensato di pulire i bagni ma l'ho fatto. Non ho mai voluto dipendere da qualcuno.

**Anche adesso, con il suo secondo marito Charles Saatchi, guru della pubblicità e collezionista d'arte?**

Ho la fortuna di fare un lavoro che amo, insieme allo stesso team da 16 anni; è la mia seconda famiglia. La cucina è un piacere, se si sbaglia pazienza. Niente stress, per favore.

**In tv la cattiveria è d'obbligo. A Masterchef i giudici rompono i piatti, mentre i concorrenti piangono.**

Mi terrorizza, non lo guardo mai. Nessuno dev'essere impaurito, la cucina casalinga è imperfetta per definizione. La tv crudele non fa per me e non sopporto gli chef carogna.

**Farebbe la concorrente in un talent, magari rischiando la bocciatura?**

Mai. Non posso entrare in competizione quando sto tra i fornelli, mi sento male solo all'idea.

**Però è stata nella giuria del programma americano The Taste, qualche mese fa. Un The Voice della cucina.**

Joe Bastianich è simpatico. Ho avuto come ospite Heston Blumenthal (titolare del The Fat Duck, tre stelle Michelin, ndr), che fa cucina molecolare, non il mio genere. Gli ho preparato pollo arrosto con crumble di rabarbaro e salsicce. Ha gradito.

**Conosce qualche cuoco italiano: Carlo Cracco, Davide Oldani?**

Mai sentiti. Però chi mi ha insegnato a cucinare, dopo mia madre, è stata Anna Del Conte, una food writer milanese che vive in Inghilterra.

**Chi le ha dato l'idea di farne una professione?**

Il mio primo marito John Diamond (giornalista, morto nel 2001, ndr). Fu lui a spingermi a scrivere il libro *How to Eat*. Poi la cucina è diventata un modo per ricordare mia madre e mia sorella, scomparse giovani; con loro ne parlavo spesso.

**Quali programmi di cucina vede?**

Solo *The Great British Bake Off*, sui prodotti da forno.

**A casa avrà degli aiuti, in cucina...**

No, faccio da sola. Io e Charles la sera

A Heston Blumenthal, re del molecolare, ho preparato un pollo arrosto con crumble di rabarbaro. Ha gradito

È stata durissima. Non sono adatta a stroncare i concorrenti. Io e Ludo Lefebvre, il giurato francese, abbiamo gusti diversi da Anthony Bourdain, americano. Avrei voluto impedire a un ragazzo di utilizzare un intero barattolo di maionese per il suo piatto, ma non l'ho fatto. Da loro si usa, e non sono cattiva abbastanza. Anzi, un po' di determinazione in più non guasterebbe.

**Inviterebbe a cena Gordon Ramsey?**

Non mi è capitato, ma perché no? Non è cattivo come sembra. Anche

stiamo con i miei figli, Bruno e Cosima di 17 e 19 anni, e la sua Phoebe, 18. Usciamo al sabato e andiamo sempre nello stesso locale di Mayfair, lo Scott's, che cucina pesce.

**Qualche ristorante italiano?**

Il Latini, a Firenze. A New York vado da Mario Batali.

**Lei chiacchiera volentieri. Possibile che sua madre la credesse autistica?**

Da bambina ero silenziosa, non comunicavo. Mi sono sbloccata a Firenze. Grazie, Italia. ●