

HOME ([HTTPS://STYLE.CORRIERE.IT/](https://style.corriere.it/)) » LIFESTYLE ([HTTPS://STYLE.CORRIERE.IT/LIFESTYLE/](https://style.corriere.it/lifestyle/)) » FOOD & DRINK
([HTTPS://STYLE.CORRIERE.IT/LIFESTYLE/FOOD-E-DRINK/](https://style.corriere.it/lifestyle/food-e-drink/))

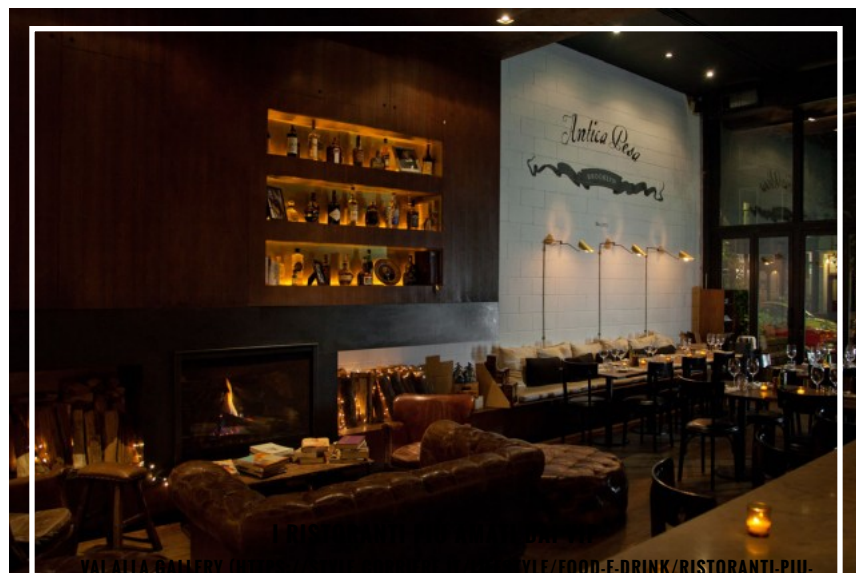
ANTICA PESA DI NEW YORK, IL RISTORANTE ITALIANO DELLE STAR DI HOLLYWOOD

Il ristorante Antica Pesa di Francesco Panella è diventato in pochi anni uno dei locali più in di New York. L'abbiamo intervistato per conoscere i segreti di un successo che ha affascinato anche star come Leonardo Di Caprio e Charlize Theron

DI SONIA SERAFINI

20 FEBBRAIO 2020

f _ ➔ 📷 (<https://www.instagram.com/stylemagazineitalia/>)



<https://style.corriere.it/lifestyle/food-e-drink/ristoranti-piu-amati-dai-vip/>
(<https://style.corriere.it/lifestyle/food-e-drink/ristoranti-piu-amati-dai-vip/?ref=228257>)

Incontrare **Francesco Panella**, romano d'origine, americano d'adozione, proprietario di uno dei ristoranti preferiti dai vip, **Antica Pesa**, equivale ad incontrare una star (guai a definirlo tale però), proprio come quelle che frequentano i suoi ristoranti. Impegnato nella registrazione del programma **Little Big Italy** in onda sul canale 9, Francesco Panella sta girando il mondo alla ricerca dei ristoranti italiani all'estero e dell'"Italian Proud". Quando lo intervistiamo siamo a **New York**, ospiti a cena nel suo ristorante di Brooklyn Antica Pesa, fratello gemello del celebre ristorante romano che da otto anni fa impazzire anche l'America.

Francesco è a **San Diego** e ci racconta come insieme ai suoi fratelli, Lorenzo e Simone, sia riuscito ad esportare il loro **concetto di ristorazione** e il **marchio di qualità** che da sempre li contraddistingue. Una capacità imprenditoriale che ha portato alla recente apertura di altri due ristoranti all'interno del nuovo **albergo di lusso Moxy a Chelsea**, del gruppo TAO: **Feroce Ristorante e Feroce Pizza e Bocce Bar**. Quest'ultimo si avvale della collaborazione del celebre negozio di prodotti italiani **Roscioli** a Roma.

Le "celebrities" lo amano: **da Robert De Niro a Leonardo Di Caprio, da Charlize Theron a Madonna, da Jennifer Lopez a Bradley Cooper**. Vi basterà guardare i muri del ristorante romano con le centinaia di foto che lo testimoniano per capire che tutti questi attori frequentano da sempre i suoi ristoranti. E Francesco Panella ricambia questa fedeltà mantenendo alto e sempre uguale lo standard dei prodotti e, ogni tanto, creando anche piatti ad hoc personalizzati. Come **l'hamburger per Tarantino** o la **pasta alla bolognese per Bono**. Quello che però stupisce e caratterizza i ristoranti della famiglia Panella, è l'essere riusciti a mantenere intatto il loro format e la loro identità, dicendo anche qualche no quando è servito.

Francesco sei sempre in giro per il mondo, gestisci i ristoranti, cerchi nuovi progetti, come fai?

Ammetto che a volte mi sveglio e non so dove sono! Quello che mi aiuta è la mia routine ben strutturata, dormo pochissimo da sempre, quattro ore, faccio sport e poi subito al pc, è stressante ma cerco sempre di trasformare questo stress in adrenalina, che è una cosa che mi spinge sempre a dare di più e di cercare nuovi stimoli.

Ti manca mai l'Italia?

Mi manca Roma, mi manca l'Italia tutti i giorni, quando hai delle radici così forti non può essere diversamente, è per questo che cerco l'Italia e il suo orgoglio in giro per il mondo con il programma, lo scopo della trasmissione è proprio quello, anche se vivi all'estero devi conservare l'orgoglio di essere italiano, mentre in molti non lo fanno, in questo siamo differenti dagli americani, loro sono un popolo che nonostante le grandi difficoltà, guai se gli tocchi il loro paese, cerco lo stesso nelle persone che incontro, quando scoprono che andranno in tv in Italia si commuovono e mi rende felice poter fare qualcosa per farli sentire orgogliosi.

Si può ancora esportare il made in Italy?

L'Italia è un paese pazzesco, biologicamente è fra i più belli del mondo con la sua vasta bioidentità non può non farti innamorare. Per esportare il made in Italy però non ti devi snaturare, devi applicare il tuo concetto di vita quotidiana e della vera ospitalità italiana senza nulla di artefatto, anche perché altrimenti le persone se ne accorgono.

E il sogno americano, esiste ancora?

L'America è la terra delle opportunità, solo che è molto difficile, c'è un tasso di fallimento nella ristorazione pari al 98%, è una grande, immensa, sfida quotidiana, fatta di amore, perché è tutta una questione di amore, bisogna avere un'organizzazione aziendale ben strutturata e saperla applicare a quella americana, alla loro apertura imprenditoriale acuta e intelligente. Ogni giorno è come combattere un match di boxe iniziando sempre dal quindicesimo round, non è per tutti, devi metterti in gioco sapendo di dover sacrificare gran parte della tua vita.

A quanto pare però tu ci sei riuscito, con l'apertura di altri due ristoranti a Chelsea.

Ci ho lavorato per tre anni, il progetto di Feroce è stato difficile perché ho dovuto far capire ad una corporate come TAO (la più grande al mondo), che non ha mai fatto joint venture, specialmente con europei, che un progetto come il nostro, formato da una famiglia di ristoratori romani con un'identità ben precisa, poteva dar loro qualcosa. Ho raccontato l'Italia attraverso i nostri prodotti, la nostra storia, il problema è che loro non lo sanno, pensano che basti fare la pasta in casa per avere un buon piatto, bisogna spiegarli che servono le farine giuste, gli ingredienti buoni. Bisogna farsi valere e non scendere a compromessi. Siamo riusciti ad abbinare un investimento mastodontico alle nostre idee che raccontano il nostro paese, realizzando il più grande investimento americano su un concept italiano. L'ho chiamato Feroce perché volevo un nome importante che rappresentasse la ferocia che abbiamo noi italiani, specialmente in un mercato così grande.

Come mai le star amano così tanto i tuoi ristoranti?

Perché sono persone abituate a fare tutto, molto intelligenti, che cercano un'esperienza e non sono spaventati nel lasciarsi raccontare una storia, culinaria in questo caso. Poi c'è il rapporto di fiducia, che è basilare, con loro e il loro entourage, si costruisce nel tempo e va mantenuta solida per permetterti di portare avanti quella che può essere un'amicizia o un rapporto di lavoro.



<http://style.corriere.it/wp-content/uploads/2020/02/MICHEAL-KLEINBERG-Feroce-Ristorante-wide-dining-room.png>

Quali sono i piatti preferiti dalle star?

Per esempio Richard Gere, che è vegetariano, va pazzo per il risotto con i funghi, Bono invece ama le sfide, ordinando direttamente ciò che desidera e non possiamo dirgli di no, poi c'è Russell Crowe che adora la cacio e pepe, ognuno ha il suo piatto.

E il tuo qual è?

Come Russell Crowe anche io sono innamorato della cacio e pepe, ci sono nato, non potrebbe essere altrimenti.

Non hai mai paura di cambiare, essendo così esposto a livello mediatico?

Credo fortemente che chi cambia a seconda delle situazioni o dei vantaggi che ha, sia una persona che non si conosce a fondo, io sono così da sempre, non mi sono mai dato arie o avuto atteggiamenti da star, ho i piedi ben saldati a terra e sono molto umile, le trasformazioni non mi piacciono, so chi sono e quello che voglio e non c'è niente che mi fermi dal realizzarlo. Ho sempre avuto la grande fortuna di conoscere persone importanti, a dodici anni, quando ho ricevuto il mio vero "battesimo" come ristoratore, ho servito il presidente Sandro Pertini, venuto nel nostro ristorante insieme il re spagnolo Juan Carlos, quando l'Italia aveva appena vinto i mondiali di calcio. Il presidente amava il sorbetto, mio padre ci fece raccogliere dei limoni dall'albero, mio fratello Simone lo preparò e io lo servii, ho un ricordo significativo di quel giorno. Posso essere amico delle persone più importanti del mondo ma resto chi sono. Il nostro lavoro, e non va dimenticato, è quello di servire le persone essere a disposizione del servizio e del cliente, un ristoratore che si vanta, non è un vero ristoratore.



Obiettivi futuri?

Avere la forza di trovare continuamente nuovi stimoli e progetti, nuove idee e emozioni, alcune sono state realizzate, vediamo cosa arriva dopo.

Style ©RIPRODUZIONE RISERVATA

TAG [ANTICA PESA \(HTTPS://STYLE.CORRIERE.IT/TAG/ANTICA-PESA/\)](https://style.corriere.it/tag/antica-pesa/)

[CIBO \(HTTPS://STYLE.CORRIERE.IT/TAG/CIBO/\)](https://style.corriere.it/tag/cibo/)

[CONSIGLI \(HTTPS://STYLE.CORRIERE.IT/TAG/CONSIGLI/\)](https://style.corriere.it/tag/consigli/)

[FRANCESCO PANELLA \(HTTPS://STYLE.CORRIERE.IT/TAG/FRANCESCO-PANELLA/\)](https://style.corriere.it/tag/francesco-panella/)

[INTERVISTA \(HTTPS://STYLE.CORRIERE.IT/TAG/INTERVISTA/\)](https://style.corriere.it/tag/intervista/)

[MANGIARE \(HTTPS://STYLE.CORRIERE.IT/TAG/MANGIARE/\)](https://style.corriere.it/tag/mangiare/)

[RISTORANTE \(HTTPS://STYLE.CORRIERE.IT/TAG/RISTORANTE/\)](https://style.corriere.it/tag/ristorante/)

[VIP \(HTTPS://STYLE.CORRIERE.IT/TAG/VIP/\)](https://style.corriere.it/tag/vip/)