



CHEF (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VANITYFOOD/FOODSTAR)

Ashton Kutcher e Mila Kunis: due cuori cacio e pepe

Un americano (vip) a Roma cena sempre all'Antica Pesa: ora il suo patron, Francesco Panella ci racconta come prende per la gola le star. Dal set di *Django Unchained* al gran completo, al cacio e pepe di una certa coppia di Hollywood, fino ai segreti carpiti (in cucina) da Sharon Stone

15 GENNAIO 2013

di LAURA PEZZINO E SARA TIENI



L'unico che non ha potuto rispondere all'appello è stato Leonardo DiCaprio, che stava girando a New York con Martin Scorsese. Per il resto, tutti i 50 membri del cast del film candidato all'Oscar *Django Unchained* hanno festeggiato la «prima» romana allo storico ristorante Antica Pesa, una delle mete irrinunciabili per le celebrity di passaggio nella capitale.

A fare gli onori di casa Francesco Panella, 42 anni, patron del locale con i fratelli Simone e Lorenzo.

«Appena ho saputo che avevano prenotato, ho preso un aereo da New York. Tarantino ha ordinato il mini **hamburger con salsiccia**, formaggio Steccata di Morolo e broccoli che gli avevamo già preparato per la prima di *Inglorious Basterds*. Per gli altri, carne ma anche piatti vegetariani», dice Panella, che si divide tra l'Italia e il nuovo ristorante inaugurato il 16 ottobre a Brooklyn.

Agli inizi degli anni Duemila, le ragazze di *Sex And the City* si rifiutavano di andare al di là del ponte: per loro era «periferia». Ashton Kutcher e Mila Kunis: due cuori ça...
(<https://www.vanityfair.it>)

«La cosa di cui sono più orgoglioso è essere riuscito a fare spostare una serie di newyorchesi che, prima, non avrebbero mai fatto tanta strada per una cena Italian style». **Perché avete scelto proprio Brooklyn?**

«Abbiamo interpretato una trasformazione culturale già in atto a New York: oggi chiunque sia legato all'arte ha preso casa a Brooklyn. Per Forbes, Williamsburg è il terzo posto più trendy al mondo». **Finora chi è arrivato come cliente?**

«Michael Bloomberg, Rudolph Giuliani, Ivanka Trump, che è la Paris Hilton cool del momento, e Rupert Murdoch, al quale mi sono presentato come suo "dipendente" (da marzo partirà la nuova stagione del *Mio piatto preferito* che conduce sul canale Gambero Rosso di Sky, ndr)». **I ristoranti italiani più glamorous di New York sono Serafina e Cipriani: come pensa di fargli concorrenza?**

«Puntiamo sulla presenza fisica della proprietà in loco, per una vera accoglienza italiana. Per noi è importante far sorridere i clienti, non levargli i soldi dal portafogli». **Non è un po' rischioso avere una clientela composta soprattutto da celebrity, che si sa essere particolarmente volubili?**

«Noi trattiamo i vip come se non lo fossero, e se avessimo puntato solo su loro avremmo già chiuso». **Tra Roma e New York, lei quando riposa?**

«Lavoro 18 ore al giorno, e negli anni ho affinato una tecnica: un'ora e mezzo di allenamento al giorno, un mix di yoga, pilates e corpo libero, e mangiare agli orari giusti. Sembra un regime militaresco, ma le assicuro: so anche divertirmi».

E a Roma invece chi si siede a gustare le specialità romane? Difficile contarle. Tra gli ultimi anche Mila Kunis, che ha cenato con Ashton Kutcher a porte chiuse accanto al regista Paul Higgings: «gli abbiamo fatto del pesce, ci siamo organizzati inizialmente con qualche carpaccio di pesce, qualche bella insalata perché lei era a dieta che stava girando il film. Poi però Paul, che è un vero cultore della pasta cacio e pepe, me ne ha chiesto un piatto quindi a quel punto si sono rotti gli argini e sono "franati" su una doppia porzione di primo»

Facciamo un gioco: io le dico un vip, lei mi associa un ricordo gastronomico: pronto?

«Certo»

Leonardo di Caprio?

«Lui mangia tutto, che dobbiamo fare: grande appetito. Non si tira mai indietro, al contrario di tante star».

«E' attenta alla linea. Preferisce piatti a base di verdure. Per lei abbiamo creato una versione
Ashton Kutcher e Mila Kunis: due cuori ca... (https://www.vanityfair.it)
leggera del menù»

Marion Cotillard.

«La adoro. E' venuta con il fidanzato: ha cenato insieme a tutto il cast di Chicago. C'erano Judie Dench, Penelope Cruze e Rob Marshall, ma anche Sophia Loren e Nicole Kidman. E' stata una cena epica: abbiamo servito tutti i nostri piatti tipici. Per Penelope che è anche un'amica, ed è fissata con tutti i primi romani, abbiamo fatto un tris di primi: carbonara, Amatriciana e penne all'arrabbiata».

Per pranzi luculliani come questi, che menù seguite.

«Carbonara, arrabbiata e cacio e pepe. Poi stinco d'agnello, guancialetta di vitello, pesce in crosta e il nostro baccalà. I dolci? Facciamo di tutto. Abbiamo una pasticceria molto brava che fa dei dolci espressi e cambiamo carta ogni mese. La nostra tecnica? Piccoli assaggi per provare il più possibile: è anche più divertente no?».

Proseguiamo con i suoi superospiti: Jennifer Lopez?

«Era venuta per i suoi 40 anni. Aveva festeggiato, ricordo, con l'ex marito, Marc Anthony e alcuni amici. Le erano piaciuti molto i calamari fritti. Naturalmente anche lei ha assaggiato la nostra pasta, per cui siamo famosi. Era molto felice».

Sharon Stone.

«Abbiamo fatto una piccola sessione in cucina apposta per lei. E' voluta ad andar conoscere mio fratello anche per captare qualche segreto della cucina romana. Simone? L'ha salutata per niente impressionato. Lui non ci fa più caso a parte una volta che si è proprio spaventato...»

Cioè?

«Quella volta di Mike Tyson. L'ha lasciato fare: voleva cucinare con lui mi gli si poteva dire di no...»

La più bella comparsata?

«Russell Crowe. Lui è piuttosto difficile a tavola. Per ringraziare della cena a fine serata è entrato in cucina con la sua chitarra e ha cantato una canzone in onore dello staff! E non è finita qui: un paio di giorni dopo mi è arrivato un suo regalo: la maglietta della sua squadra di rugby del cuore con tanto di autografo».