

CHEF

# Francesco Panella che ha conquistato New York facendo cucina italiana (vera)

< SFOGLIA GALLERY >

Ristoratore nel DNA, viaggiatore con i programmi tivù, cuore tricolore: il patron romano è amato nella Grande Mela per i suoi locali, L'Antica Pesa e Feroce. Perché fa cucina italiana, non parodia

29 NOVEMBRE 2019

di MAURIZIO BERTERA



I bisnonni fondarono un ristorante a Roma, l'Antica Pesa, in via Garibaldi 18, nel 1922. Poi, esattamente 90 anni dopo, nel 2012

Francesco Panella che ha conquistato New...

Ha conquistato i palati dei *foodies* americane e odiane incluse. Insomma, tutti lo conoscono, **VANTY FAIR** grazie a programmi come **Little Big Italy su Nove** o il precedente **Brooklyn Man su Gambero Rosso Channel**.

Attenzione, **Francesco Panella**, 48 anni ben portati, non è il classico italiano a caccia di fortuna fuori dai nostri confini, sfruttando il generico amore americano per il cibo italiano. Panella adora Roma, la penisola e i compatrioti, e la sua origine la mette al centro. «C'è tanto amore anche nell'Italia che non è in Italia: **all'Antica Pesa, il mio ristorante a Brooklyn**, controllo sempre se ci sono nomi italiani nelle prenotazioni. Mi fanno sentire a casa» racconta. Quest'anno è arrivato anche la celebrazione da parte della più importante guida che si occupa dei nostri cuochi e patron all'estero. La **Top Italian Restaurants del Gambero Rosso** l'ha premiato per l'apertura dell'anno, quella di Feroce, concept all'interno del **Moxy NYC Chelsea** – raffinato boutique hotel tra la 105 W e la 28th St a New York.

Con **Feroce Ristorante, Feroce Caffè e Bar Feroce**, c'è la possibilità di godere a 360° dal mattino a notte fonda. Tra i suoi clienti abituali ci sono Russell Crowe e Leonardo di Caprio, Jennifer Lopez e Scarlett Johansson. Ma è pieno di newyorkesi innamorati dei suoi piatti, in sintonia con il posto. Non è stato facile come ha spiegato: «Siamo in partnership con TAO Group, il F&B più importante al mondo: ho raccontato loro l'Italia e grazie a chi siamo abbiamo vinto la gara sui tedeschi. Questo è il più grande investimento fatto da una corporate americana su un progetto tutto italiano, a partire dal management». Panella è cittadino del mondo, non ha pensato per un attimo agli stereotipi dei locali che 'vogliono essere italiani'. Per **Feroce** ha chiesto una mano al famoso e pluripremiato architetto e designer americano **David Rockwell** per realizzare un ambiente contemporaneo, con vari richiami all'Italia ma senza il folclore di quelli che gli americani chiamano (non solo con ironia) *red sauce restaurant*.

Francesco Panella che ha conquistato New...

Il risultato si vede dalle foto delle nostre tavole: una linea chiarissima in cucina: grande qualità e ingredienti perfettamente mixati tra **prodotti importati dall'Italia e quelli locali** di valide fattorie, macellerie, caseifici. Massima stagionalità e rispetto delle ricette originali, senza quell'adattamento ai palati medi americani che provoca (regolarmente) disastri. Leggere il **menu di Feroce** rassicura e rende di buon umore al tempo stesso: Gnocco Fritto tiepido accompagnato dalla Mortadella con Pistacchio IGP, Pacchero Mancini e con Pomodoro del Piennolo DOP e Basilico dalla Liguria, Fritto Paranza (servito in una scenografica cassetta di legno...), Cotoletta Milanese e lo Sgroppino.

«A me piace condividere l'arte della cucina e la cultura italiana con grande passione – dice il patron di Feroce – ogni nostro piatto, al di là della tecnica, racchiude memoria, tradizione e regionalità italiana». Non è retorica, Panella l'ha dimostrato a Brooklyn, lo sta facendo a Chelsea perché **fa parte del suo DNA come si vede nelle trasmissioni televisive**. «**All'estero vivono migliaia di persone che sono italiane più di noi**» commenta Panella, che con il fratello ha fondato una ONG per la scolarizzazione degli orfani in Uganda e non nasconde **una forte fede cattolica**: sul suo profilo Instagram condivide spesso scatti in compagnia di grandi chef e personaggi famosi. Non manca Papa Francesco che ha voluto incontrare più volte, pubblicamente e non solo.



Francesco Panella che ha conquistato New...