

PAGINA 24 — Domenica, 9 Dicembre 1984 - N. 291 — IL SOLE-24 ORE

Tempo libero

SIRIO MACCIONI

Spopola a New York il gran patron italiano del ristorante Le Cirque

Tra gli habitués c'è Reagan ma anche Bocuse e famiglia

di Davide Paolini

Per una volta cominciamo dal fondo del menu: dalla lista dei dessert del grande di Francia. E' lui, l'Essere Superiore della Cucina Francese, al secolo Paul Bocuse. Ma non parleremo di lui. Lo abbiamo già fatto in termini non proprio elogiativi. Comunque nella carta dei dessert di Bocuse si può leggere: crema brûlée alla Sirio. La domanda immediata per un dilettante è la seguente: ma chi è questo Sirio? Quali meriti possiede per entrare di prepotenza nella carta del grande di Francia? L'arcano è presto svelato, il Sirio della crema catalana è il patron di Le Cirque di New York (58 East, 65a strada), Sirio Maccioni from Montecatini. Ebbene sì, il grande Bocuse, per una volta, ha reso omaggio ad un collega. Siamo di fronte ad un fatto straordinario che penso non abbia precedenti nella storia del ristorante numero uno di Francia. Ma l'interesse di Bocuse per il locale di Maccioni continua al punto tale che, quando il cuoco francese è a New York, non perde occasione per sedersi ad uno degli ambiti tavoli di Le Cirque. E una ventina di giorni orsono abbiamo assistito al pranzo di Bocuse e famiglia a Le Cirque: prima di uscire ci ha sussurrato: «E' veramente un grande ristorante». Dopo Bocuse era annunciato l'arrivo di Maximen (Chanteler di Nizza) e di Roger Vergé, altri due sommi della cucina mondiale. Circa un anno fa Girardet, cuoco svizzero di Crissey, giudicato da molti critici ancora più grande di Bocuse, ha accettato per la

prima volta di muoversi dal suo ristorante per mettere a punto un pranzo per 40 persone. Ebbene, lo ha fatto a Le Cirque (era presente il Gotha americano, compreso Henry Kissinger) dove Maccioni ha fatto costruire in tempo record una cucina su misura. Le Cirque dunque è ormai entrato di prepotenza nel Gotha della ristorazione mondiale. Il riconoscimento unanime giunge sia dai critici gastronomici, sia dai colleghi di Maccioni e dagli ospiti. Sicuramente il locale è tra i meglio frequentati al mondo: Reagan, presidente degli Stati Uniti, Richard Nixon, ex presidente degli Stati Uniti, Frank Sinatra, i big dell'industria e della finanza, attori ed attrici, sono clienti abituali. La cucina, o meglio l'impostazione di cucina, di questo locale non è certo italiana. E' giusto chiarire subito questo particolare: il successo va a Maccioni, imprenditore italiano che è riuscito a capire i gusti degli americani con sapienti dosaggi nel menu. Ma Sirio non si sbilancia



(Dal libro «Tavole imbandite», collana «Segni», Sugarco Edizioni)

mai: non afferma di ispirarsi né alla nouvelle cuisine, né alla cucina francese, né alla cucina regionale italiana. Un piatto, secondo Maccioni, sia esso di tradizione italiana o francese, o cinese, deve essere sempre realizzato in maniera perfetta. Le etichette non contano. E il livello di Le Cirque si denota proprio da un particolare: il menu è vastissimo, ma ogni piatto servito è perfetto. E' chiaro che per la gastronomia italiana sarebbe stato eccezionale poter disporre di un simile campione da presentare al mondo intero come «made in Italy». Purtroppo Le Cirque non è di im-

postazione italiana, anche se non perde occasione per far assaggiare i prodotti italiani. I tartufi di Giacomo Bologna sulle tagliatelle sono ricchissimi, così come i funghi, l'olio d'oliva extravergine, il parmigiano reggiano e le lenzocchie. Anche la carta dei vini presenta una lunga lista di prodotti italiani compresi

Tiglianello, Castellare e Vinot di Gaja. «Il vino novello di Gaja — dice Maccioni — quest'anno è arrivato prima del Beaujolais francese». Dunque cucina con la C maiuscola ma con tanti pro-dotti italiani: viene il sospetto che Sirio abbia abitato i vip americani con piatti di ispirazione francese, ma una volta arrivato al successo voglia proseguire con tanta cucina italiana. E' forse questa l'unica strada per farsi largo nel mondo: senza proclami, senza squilli di trombe e rulli di tamburi.

Infine una notizia: il 18 dicembre a Treviso al Toula verrà assegnato a Maccioni il premio Alfredo Beltrame. Giusto riconoscimento a Sirio la cui classe, raffinatezza e senso dell'ospitalità ricordano tanto Alfredo.

gli spumanti champenois (Ca' del Bosco, Ferrari, Antinori), addirittura sulla madia di fronte all'ingresso fanno bella mostra alcuni vini italiani: il

gli spumanti champenois (Ca' del Bosco, Ferrari, Antinori), addirittura sulla madia di fronte all'ingresso fanno bella mostra alcuni vini italiani: il