

QON WEEKEND

178

OGNI SETTIMANA LE TUE PASSIONI
VENERDÌ 17 FEBBRAIO 2023

MODA

ORIZZONTI GAUDÌ
COLLABORAZIONE
CON ALESSIA SANTI

GUSTO

CHIARA MACI
IN CUCINA
COL BUONUMORE

ITINERARI

CARNEVALI D'ITALIA
DA VIAREGGIO
ALL'EMILIA-ROMAGNA

L'INTERVISTA

FRANCESCO PANELLA SOGNO AMERICANO

Mentre è in tv con 'Little Big Italy'
che fa tappa a Vienna, Nashville,
Dublino, Budapest e Marrakech,
diventa partner di 'Gioia' a Chicago



SUPPLEMENTO
AL NUMERO ODIERNO DI

QON Quotidiano Nazionale

IL GIORNO | **il Resto del Carlino** | **LA NAZIONE**

SOMMARIO

Tutto il meglio del fine settimana E non solo

4 MODA CAMICERIA DI QUALITÀ

I marchi Alexingh e 920 sono il fiore all'occhiello dell'azienda Quadrifoglio Srl di Sansepolcro (Ar)

7 ITINERARI I CARNEVALI PIÙ COLORATI

Da Viareggio che celebra i 150 anni di Carnevale alle sfilate in maschera dell'Emilia-Romagna

9 MOTORI IL RESTYLING DI COROLLA

La best seller di casa Toyota arriva alla sua dodicesima generazione Un successo globale

10 SALUS MALATTIE RARE

Sono sempre più diffuse Focus sui farmaci 'orfani' e le terapie per ridare una speranza ai malati

11 INCLUSIONE IL MARE FUORI

L'attore Nicolas Maupas e il disagio giovanile della fiction 'Mare Fuori'

Direttrice responsabile

Agnese Pini

Fascicolo a cura di

Diego Casali

In redazione:

Lorella Bolelli

Hanno collaborato:

Riccardo Bruni, Eva Desiderio

Paolo Di Grazia

Francesco Forni, Nicole Fouquè

Paolo Galliani, Alessandro Malpelo

Pubblicità Speed

e-mail infospweb.it

Sito web speedadv.it

Assago (Milano) 20090

v.le Mirafiori, Strada 3 Palazzo B10

Tel. 0257577362

Bologna 20138, via E. Mattei, 106

Tel. 0516033848

Firenze 50122, v.le Giovine Italia, 17

Tel. 0552499203

QN Il Resto del Carlino

Direttrice responsabile

Agnese Pini

Condirettori

Piero Fachin

Sergio Gioli

Il talento dei migranti

Parla Francesco Panella i cui numeri da ristoratore all'estero sono invidiabili
E in tv fa boom con 'Little Big Italy'

di Lorella Bolelli

La chiave del successo di Francesco Panella come imprenditore e conduttore tv del programma cult 'Little Big Italy' è racchiuso in un poker di parole (tradizione, innovazione, umiltà, competenza) che, a suo avviso, sono anche il segreto che sta mantenendo in vita da oltre un secolo l'attività di famiglia, il ristorante 'Antica pesa' di Roma «dove d'estate già da ragazzino andavo a dare una mano finché a 25-26 anni non sono effettivamente entrato nelle dinamiche gestionali». Nella speranza che i figli suoi e del fratello manifestino la ferma volontà di proseguire l'avventura («è un lavoro di grande sacrificio ma la direzione è auspicabile sia quella»), lui prosegue nell'ascesa degli ascolti tv con quel 'Little Big Italy' che è tra i programmi cult di Nove.

Il debutto in tv nel 2011 con Gambero Rosso. Quale fu la sua reazione all'offerta?

«Da parte di madre vengo da una famiglia di artisti: mio nonno era Pietro De Vico e mia nonna Anna Campori, entrambi attori della galassia Totò ed Eduardo De Filippo. Mamma e papà si sono separati presto e io ho sempre coltivato il desiderio di riunire i due mondi da cui provengo. La tv l'ho vista come un'opportunità in questo senso».

Ma come si prende un programma di cucina e lo si trasforma in un cult?

«'Little Big Italy' è una diretta emanazione dell'iniziativa di aprire per primo un ristorante italiano a Brooklyn. Era il 2012 e dove adesso ci sono Hermès, Google e tutti i più grandi ristoranti d'America, allora non c'era nulla e perfino gli americani mi sconsigliavano di attraversare il ponte. Comunque di quel mondo lì ho maturato una profonda conoscenza. Poi quando si offre un punto di vista inedito, anche emozionale, pur su un fenomeno noto come quello di chi è migrato in America portando con sé storie e tradizioni di casa ed è animato dalla ferrea volontà di rimanere italiano a tutti i costi, il successo è quasi scontato».

Come mai ha preferito l'espansione all'estero e non in Italia?

«Alla fine dei 30 anni il mio percorso imprenditoriale aveva bisogno di nuovi stimoli e ho fatto il salto all'estero. Dopo Brooklyn, sono entrato come partner ope-



Dopo aver portato il gusto italiano in America, Francesco Panella immagina ora di pilotare quanto prima lo sbarco da noi di uno dei maggiori network culinari internazionali

rativo nel ristorante 'Gioia' di Chicago che ormai da un quinquennio è considerata la migliore città d'America, una sorta di Milano evoluta, centro finanziario, sede di eccellenze high tech, universitarie, mediche. Lì da anni vive Federico Comacchio che nell'ultimo anno mi ha chiesto di affiancarlo nel suo progetto nella foodie mecca di West Loop: 130 coperti, cucina contemporanea. Allargarmi in Italia, significherebbe allontanarmi dal luogo che amo e considero casa e dove il termine lavoro non l'associa alla fatica, ma al piacere. Altrove sarebbe difficile replicare tale stato d'animo».

Quanto è alto il rischio dell'Italian sounding, ovvero sdoganare cucine italiane che non hanno però a disposizione prodotti autenticamente nostri?

«Premesso che il cibo è la medicina che assumiamo quotidianamente e deve gratificare il palato senza compromettere la digestione e quindi l'eccellenza della materia prima è fondamentale, resta il tema: la produzione italiana copre il fabbisogno degli Usa? Se un'azienda espone il Parmigiano ma dopo tre giorni la fornitura finisce mentre il Parmesan è sempre presente in vetrina, il mercato finirà col riconoscere quello finto, che così perforerà il sistema d'approvvigionamento che ogni Paese sta cercando di mettere a sistema. La rete consolare italiana sta facendo un ottimo lavoro ma siamo in fase di transizione».

Il successo genera ansia, rende più forti o più fragili?

DATA DI NASCITA
16 GIUGNO 1971 A ROMA

PROFESSIONE
IMPRENDITORE E CONDUTTORE

IN PILLOLE
IN VIAGGIO SUL NOVE

Dal 13 febbraio, ogni lunedì alle 21.25, è ripreso sul Nove il viaggio di Francesco Panella 'Little Big Italy' che va alla ricerca dei migliori ristoranti che all'estero mantengono alta l'autenticità della tradizione italiana. Dopo la Medina di Marrakech, le tappe sono Vienna, Nashville, Dublino, Budapest e ancora Marrakech (Ville Nouvelle). In ogni luogo tre italiani fanno da guida alla scoperta dei loro ristoranti preferiti e l'occasione dà anche modo di raccontare interessanti storie di migrazione e di sradicamento. Il voto finale è composto da quello del primo impatto (atmosfera e impressione immediata), dall'esito dei tre piatti, tra cui quello forte del ristorante e della voglia fuori menù espressa da Francesco, e dall'italianità del contesto. Intanto prosegue anche l'avventura statunitense come imprenditore al fianco dello chef Federico Comacchio come partner operativo di 'Gioia', uno dei migliori ristoranti italiani di Chicago.

«Non sono mai cambiato anche perché mi fa strano definire persona di successo chi compare in tv. Mi fanno piacere i complimenti e le foto, ma sono sereno e so ancora riconoscere quali sono i valori che rendono un uomo veramente tale».

Come contempera le due vocazioni da conduttore e imprenditore?

«Fare la tv mi piace ma è molto stancante. Ogni tre giorni cambi città e ciò assorbe molte energie. Nel ristorante ho quasi la percezione di non lavorare anche dopo 18-20 ore consecutive».

Invecchiano anche i gusti gastronomici?

«Tanti chef modificano i piatti della tradizione, li reinventano con tanto entusiasmo ma poi vedo che l'anno dopo non sono più in menù».

© RIPRODUZIONE RISERVATA