

20 maggio 2010 10:42

 **USA: New York Times sui grandi chef e la cannabis**

Fumo in cucina, ma non e' l'arrosto che brucia. Il New York Times ha scoperto un fenomeno finora inedito, almeno tra i non addetti ai lavori: tra i grandi chef va di moda lo spinello.

'Una piccola, ma influente banda di cuochi dice che le loro creazioni e l'atmosfera rilassata e positiva dei loro ristoranti sono il frutto di erbe che potenzialmente ti mandano dietro le sbarre', scrive il giornale citando esempi di chef come Anthony Bourdain che apertamente proclamano l'influenza della marijuana sulla loro e altrui creativita'. Frank Falcinelli e Frank Castronovo dicono che buona parte dei loro progetti meglio riusciti - andare in Sicilia per importare l'olio d'oliva da vendere nei due ristoranti Frankies Spuntino, il concetto per Prime Meats che ha aperto a Brooklyn, il nuovo locale in dirittura di arrivo a Portland, Oregon - sono stati concepiti sotto l'effetto di sostanze proibite.

Secondo Roy Choi, il re dei camioncini Kogi Korean che vendono taco a Los Angeles, ha paragonato la cultura culinaria che gravita attorno allo spinello a quella dell'epoca dei Grateful Dead: 'Buona musica, un po' d'erba e buon cibo che ti fa sentir bene'. Choi, che ha appena aperto il suo nuovo ristorante Chego, fa uso di marijuana per schiarirsi la mente e rilassarsi in una giornata di lavoro di 17 ore.

Secondo il New York Times il trend per quella che il giornale chiama la 'haute stoner cuisine' nasce da una confluenza di fattori tra cui la legalizzazione della marijuana in molti Stati, quantomeno a scopo medico, che ha fatto si' che c'e' piu' erba, e di migliore qualita', in circolazione: 'E' come scegliere il miglior formaggio', ha detto Falcinelli che seleziona accuratamente i 'quattro o cinque tipi di marijuana nel suo frigorifero'.

Il trend che va in due direzioni: alcuni chef usano la marijuana per condire le proprie pietanze. A Denver ha aperto il Ganja Gourmet, un ristorante tutto a base della nota erba. E c'e' chi usa gli accessori del fumo per creare piatti speciali nella sua cucina: al rispettabilissimo Ritz Carlton di San Francisco lo chef Ron Siegel, che da tempo di si e' messo alle spalle le notti brave della sua giovinezza, utilizza un 'bong' per insaporire con l'aroma di cedro giapponese grattugiato uno dei suoi piatti caratteristici: le uova di quaglia. (Baldini/Ansa)