

# CORRIERE DELLA SERA / ARCHIVIOSTORICO

HOME **CORRIERE TV** ECONOMIA SPORT LA LETTURA SCUOLA SPETTACOLI SALUTE SCIENZE INNOVAZIONE TECH MOTORI VIAGGI CASA CUCINA I DONNA 27ORA MODA

## CORRIERE DELLA SERA.it

IL RICONOSCIMENTO

### Da Bari a New York Lo chef Martinelli è ambasciatore del cibo italiano

La sua cucina mediterranea vanta estimatori noti sin dai tempi del Bellavitaie di New York. Tra questi, Chelsea Clinton e Marc Mezvinsky. «Vegetariani, amavano che raccontassi di ricette, come quella delle zucchine alla poverella con crostini di farina integrale». E poi Anna Wintour, amante della mozzarella di bufala con verdure di stagione. E l'ex sindaco Michael Bloomberg, stregato da un piatto di spaghetti alla «san giuannid» (olio, aglio, capperi, peperoncino e acciughe), che ha passato parola ai suoi amici Henry Kissinger e Oscar de la Renta. E così oggi la Camera di Commercio italo-americana ha insignito Pasquale Martinelli, 38 anni, a New York da 15, del titolo di ambasciatore della cucina mediterranea nel mondo. «Sono nato a Mola di Bari. Far conoscere è la cucina della mia infanzia, tra le più buone che ci siano, è un onore». Sposato, una figlia e uno slang a metà tra l'inglese e il pugliese, la sua storia dimostra che a nulla vale la tecnica se a mancare è la tenacia. Nel curriculum di Martinelli la scuola alberghiera, poi l'apprendistato sulle navi da crociera e in un albergo cinque stelle di Londra dove al lavoro alterna lo studio. A Milano diventa sommelier ma l'Italia gli sta stretta. Sbarcato a New York, vive in una cantina, il primo lavoretto a Brooklyn, poi approda al Benoit di Alain Ducasse. Al Bellavitaie, invece, arriva come responsabile di sala. «Un giorno i due soci litigano e uno dei due non si presenta in cucina. Io dico all'altro: ci vado io. Sono disposto a prendere la metà dello stipendio pur di cucinare». I clienti si accorgono di lui. Tra questi l'anchorwoman Martha Stewart che lo invita in trasmissione, dove lui cucina baccalà alla pizzaiola nella terracotta di Rutigliano e sporcamusi di crema e pasta sfoglia. Oggi Pasquale lavora in proprio. Ha fondato il catering di lusso WarmPalate. Tra i suoi clienti Martin Scorsese. «La buona cucina da sola non basta. A chi mi chiama porto il racconto dei miei piatti e il sorriso dell'ospitalità».

RIPRODUZIONE RISERVATA

**Moscardino Paola**

Pagina 37

(03 ottobre 2014) - Corriere della Sera

Ogni diritto di legge sulle informazioni fornite da RCS attraverso la sezione archivi, spetta in via esclusiva a RCS e sono pertanto vietate la rivendita e la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi modalità e forma, dei dati reperibili attraverso questo Servizio. È altresì vietata ogni forma di riutilizzo e riproduzione dei marchi e/o di ogni altro segno distintivo di titolarità di RCS. Chi intendesse utilizzare il Servizio deve limitarsi a farlo per esigenze personali e/o interne alla propria organizzazione.