27/02/2018 Il Messaggero pagina 30

Flynn McGarry, il piccolo chef prodigio apre a New York

IL PERSONAGGIO BERLINO «Ho avuto dieci anni di infanzia, penso che bastino»: a 11 anni, infatti, Flynn McGarry è diventato chef in casa sua, una villetta a Los Angeles con mamma, papà e sorella maggiore, dove organizzava dinner-pop-up, cenette spontanee fra amici e conoscenti, diventate di culto. Oggi Flynn a 19 anni è uno degli chef più famosi al mondo, e proprio stasera apre a New York il suo primo ristorante, Gem (Gemma). La sua storia è stata presentata nella sezione culinaria al Festival di Berlino. Chef Flynn, il titolo del docu mentario di Cameron Yates, cui è seguita la proiezione una cena preparata e in presenza dello stesso chef. Il film è un collage che documenta lo sviluppo creativo di Flynn da cuoco bambino a maggiorenne grazie anche a molti spezzoni girati dalla madre, la regista Meg McGarry. I primi pranzi organizzati del ristorante improvvisato di casa, Eureka, mostrano un cuoco in erba con tutta la determinazione dei grandi chef mentre tritura verdura, filetta pesce e squarta tacchini con coltelloni lunghi quanto le sue braccia di bambino. IL SUCCESSO La madre, onnipresente e pessima cuoca, è stata anche uno dei fattori del suo successo: ha riconosciuto il suo talento permettendogli di seguire la sua strada. Flynn non va al liceo (riceve lezioni private) e può dedicarsi unicamente alla cucina. È diventato uno chef autodidatta e una star dei media negli Usa: The New Yorker si occupa di lui, il New York Times gli dedica la copertina del magazine, e Larry King lo chiama a 15 anni. Molti gli epiteti: «Justin Bieber of Food», «Kid Chef», «Chef Boy», «Teen Chef», «Prodigio», «Artist». Più che una passione la sua è una ossessione: è fanatico dei dettagli, dalla spesa la mattina presto a lavare i piatti la sera tardi, Flynn segue tutto il processo. Nel ristorante, con 10 dipendenti, controlla tutto: musica, luci, sapone nei bagni: «Tutto deve corrispondere al mio gusto, sono abituato a standard alti». Al tempo stesso l' atmosfera deve essere rilassata come a un party fra amici: aperitivo in un salotto, incontro con lui e i cuochi in cucina, caffè in altra stanza alla fine. Costo: 155 dollari per 12 portate, poco se paragonato ai ristoranti fine-dinner come Eleven Madison Park dello svizzero Daniel Humm a New York, o Geranium a Copenaghen. Le bevande sono a parte e la licenza degli alcolici, non avendo lui l' età, l' ha dovuta fare la sorella Paris che ha 24 anni. Alla cena a Berlino Flynn ha servito capesante in salsa di carota al caffè, patate stufate con yogurt e senape più granulato di cerali e nocciola; rapa rossa Wellington in salsa di datteri affumicata, semifreddo di croccante di avena, cake di pastinaca e pere al vapore. Alla fine domande da pubblico e giornalisti: un sogno a 19 anni? «Un po' di tempo per me». La cucina italiana? «È al primo posto su tutto: cibo, gente, Paese. Ci sono già andato due volte (Calabria e Emilia Romagna) e vorrei tornarci ogni anno. Prossima tappa: la Toscana». Pasta preferita? «Cavatelli al ragù». Flaminia Bussotti © RIPRODUZIONE RISERVATA.

VkVSIyMjVm9sb0Vhc3ISZWFkZXJfQW5zYSMjIzJlMzI0YTk4LTAwNGEtNDQ0Zi1hMjVkLWNjZmY3N2JlNzMyMiMjIzIwMTgtMDMtMDJUMTM6NTg6NDgjIyNWRVI=