

## Quando la regia è ai fornelli

Andrea Riccio (September 19, 2009)



Riccardo Costa è un giovane regista bolognese con una gran passione per la cucina. Dopo aver deliziato amici e colleghi con piatti prelibati, è giunta l'ora di mostrare il suo talento davanti alle telecamere... Riccardo, infatti, è uno dei finalisti del programma televisivo "The Ultimate Recipe Showdown" , in onda su Food Network.



Riccardo nasce a Bologna 33 anni fa e, sin dall'infanzia, mostra interesse per il cinema. La sua strada è già decisa a 14 anni quando, durante la [Mostra del Cinema di Venezia](#) [2], chiede a Steven Spielberg quale sia la miglior scuola degli Stati Uniti per studiare cinema. La risposta del grande regista gli rimane in mente e, appena è sufficientemente "grande" - a circa 20 anni- Riccardo si trasferisce a New York per frequentare la [Tisch School of the Arts](#) [3] presso la [New York University](#) [4].

Eppure, come nel migliore dei finali a sorpresa, un altro motivo sta per regalargli un'immediata fama: la sua cucina. Riky, infatti, è uno dei tre finalisti di ["The Ultimate Recipe Showdown"](#) [5], programma televisivo prodotto dalla [Food Network](#) [6].

Mentre sediamo comodamente sull'erba di Central Park, godendo finalmente il sole dopo troppi giorni piovosi, Riccardo mi racconta come è arrivato in tv. "La mia partecipazione allo show è casuale, alcuni studenti del mio corso di cucina (ebbene sì, insegno anche cucina!) me ne hanno parlato e mi hanno convinto a partecipare. La selezione per far parte del programma è piuttosto complessa e si divide in numerose fasi: prima ho mandato tre ricette, poi un video e infine, dopo un'intervista telefonica, mi hanno finalmente detto che ero in finale nella categoria "comfort food". Considera che ho avuto la notizia mentre ero in vacanza in Sicilia ed è stato piuttosto complicato, tra fax preistorici e connessioni latenti alla rete, riuscire a fare tutto per tempo. Ma ormai è fatta, a breve c'è la finale. Mi sto esercitando tutti i giorni. Sono davvero emozionato!".

Per paura di passare per l'ignorante di turno - insomma l'italiana solo pizza e spaghetti - non ho chiesto chiarimenti in merito al comfort food. Ma il dilemma è stato subito risolto quando Riccardo mi ha spiegato la ricetta che preparerà durante la finale del 28 settembre: "farò gli Uccelletti Scappati, un piatto tipico della tradizione emiliana, che le mogli erano solite preparare quando i mariti tornavano dalla caccia a mani vuote... senza uccelletti, insomma! Si tratta di piccoli spiedini di mortadella, carne di maiale e formaggio a pasta dura (un emmenthal o una fontina stagionata) immersi nella besciamella e poi fritti...una cosuccia leggera!". Più comfort di così!

Con il suo sorriso fresco, quasi infantile, ed una buona dose di orgoglio, Riky mi racconta che l'amore per i fornelli è nato in anni di attenta osservazione della nonna, bolognese d.o.c., amante della buona cucina e della convivialità. Il merito in realtà va a tutta la famiglia, un gruppo di specialisti della cucina. "A casa mia siamo davvero attenti al mangiar bene. Pensa che da 40 anni, ogni Natale, compiliamo il 'libro del tortellino', un quadernetto dove appuntiamo i commenti post-pranzo al fine di ottenere il tortellino perfetto!"

Viste le ottime premesse era quasi naturale che Riccardo diventasse un cuoco provetto e un amante della cucina. Bisogna però essere precisi: Riky prepara piatti rigorosamente italiani, ancor meglio se di Bologna e dintorni. "Nonostante siano 13 anni che vivo all'estero, la mia cucina non si è lasciata contaminare. Faccio solo ricette italiane e compro, quando possibile, ingredienti italiani. Da buon bolognese ci sono due cose che non mancano mai nel mio frigo: il maiale, in almeno uno dei suoi derivati, e il parmigiano reggiano. Nella dispensa, invece, c'è sempre del cioccolato!".

Dopo questo racconto una cosa è sicura: la prossima intervista con me non la si farà al parco... pretendo una cucina attrezzata! Sono infatti certa che Riky, sebbene maiale-dipendente, riuscirà a trovare tra le sue tante ricette un piatto leggero e ipocalorico da preparare alle donne perennemente-a-dieta (anche gli uomini promettono di farla, ma al primo attimo di distrazione femminile divorano tutto quello che hanno a portata di mano!) dello staff di I-Italy.

**Source URL:** <http://test.casaitaliananyu.org/magazine/article/quando-la-regia-e-ai-fornelli>



**Links**

- [1] <http://test.casaitaliananyu.org/files/riccardo-cucina1253568084.jpg>
- [2] <http://www.labiennale.org/it/cinema>
- [3] <http://www.tisch.nyu.edu>
- [4] <http://www.nyu.edu/>
- [5] <http://www.foodnetwork.com/ultimate-recipe.../index.html>
- [6] <http://www.foodnetwork.com>