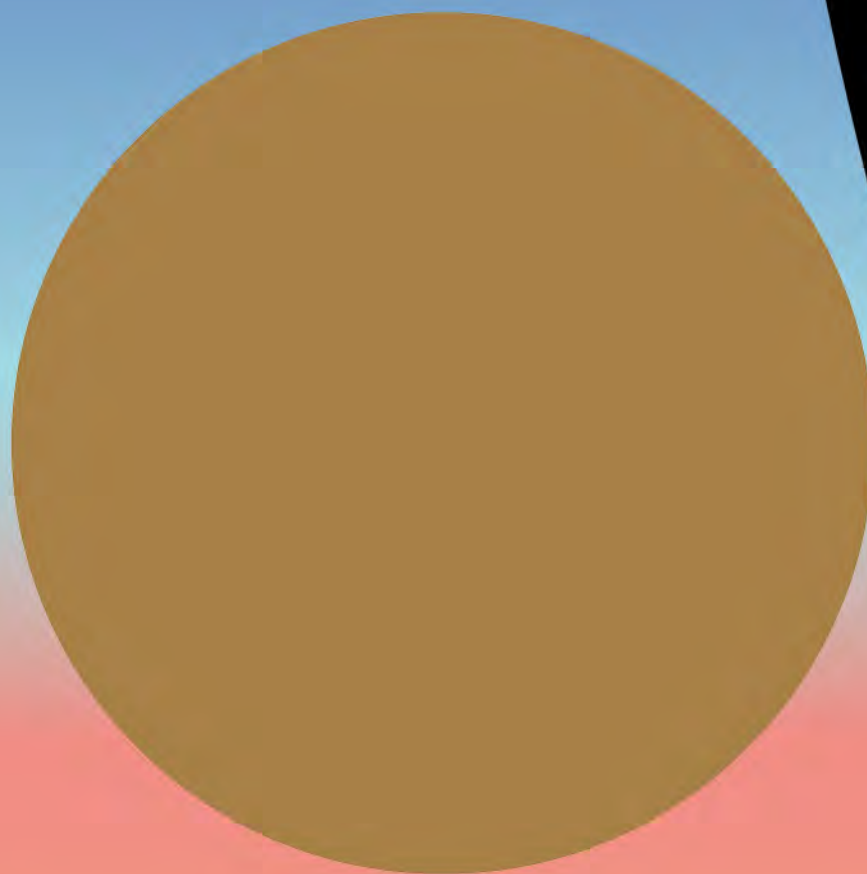




VICTOR GARNIER ASTORINO

LOS ANGELES

LE RICETTE DI CULTO



Guido Tommasi Editore



BETH, ELECTRIC AVE & CALIFORNIA AVE

SOMMARIO

Cap. 1	8	Cap. 5	166
WEST LOS ANGELES		VENICE	
SANTA MONICA		MAR VISTA	
BRENTWOOD			
SAWTELLE		Cap. 6	210
		VENTURA	
Cap. 2	48	MALIBU	
DOWNTOWN LOS ANGELES		PACIFIC PALISADES	
CHINATOWN			
UNIVERSITY PARK		Cap. 7	228
ART DISTRICT		SILVER LAKE	
		WESTLAKE	
Cap. 3	86	HIGHLAND PARK	
HERMOSA BEACH		LOS FELIZ	
INGLEWOOD			
HUNTINGTON PARK			
Cap. 4	112		
HOLLYWOOD			
BEVERLY			
FAIRFAX			
STUDIO CITY			
BURBANK			

INTRODUZIONE

“Buongiorno Victor, le parti 12 e 16 della sua relazione sono fuori tema. Questo è il rapporto di un’esperienza accademica e non una guida turistica. Le saremmo grati se volesse eliminare queste parti”.

È con queste sentite parole che la direzione didattica del mio istituto ha accolto la mia relazione sullo scambio universitario a Los Angeles nel 2010. Troppe foto di hamburger! Tuttavia, fin dal mio ritorno, ossessionato dal tema, mi sono concentrato sull’idea di un ristorante specializzato in hamburger gourmet a Parigi.

L’ho immaginato, creato, battezzato Blend Hamburger e, alla fine del 2011, l’ho aperto. Presto mi si è affiancato il mio socio, complice e amico Adrian, senza il quale nessuna pagina di questo libro sarebbe mai stata scritta. Da allora entrambi cerchiamo di mangiare almeno un hamburger al giorno. Sei anni più tardi, con la proposta di un diario di viaggio su Los Angeles, la vita mi ha dato la possibilità di riunire le mie due passioni: la cucina e la fotografia. Un destino sorprendente per ciò che era stato considerato fuori tema! Per di più in questa città, che mi ha sempre spinto a fare quello che amavo.

Per realizzare il reportage, ho scelto di partire da solo, portando con me unicamente le mie macchine fotografiche analogiche. Il fatto di poter vedere le fotografie stampate solo al mio ritorno in Francia ha fatto sì che ogni momento durasse molto più a lungo. Con le pellicole sviluppate conservo preziosamente la traccia materiale di questa immersione totale. Per esempio non dimenticherò mai la mia cena con Richard, che mi invitò al suo tavolo perché l’attesa da Little Dom’s per i suoi spaghetti con le polpette si aggirava intorno ai 45 minuti e si stava facendo tardi.

Alla fine la foto non è venuta bene... Se lo avessi saputo, forse non avrei passato un momento così bello.

A Los Angeles una porta non è mai chiusa. In qualsiasi luogo, e anche in un momento poco opportuno, mi è sempre stata lasciata una possibilità. Quando ho formulato una richiesta non ho mai ricevuto una sola risposta negativa.

Ho la sensazione che la gente non giudichi chi si dedica (o addirittura si abbandona) a un’attività che ama, qualunque essa sia.

È una città che lascia che le persone vivano il proprio sogno.

Questo sogno è ovunque. È nelle abitudini e nello stato d'animo. È anche al centro dell'economia, poiché Los Angeles vive al ritmo dell'industria del cinema, delle serie TV e della musica. Si percepisce nella diversità dei paesaggi: dalle grandi highways lungo le quali ho trascorso così tante ore, alle alture di Hollywood da dove, in pochi minuti di cammino, si è fuori dalla civiltà. E acquista tutta la sua dimensione sulla Pacific Coast Highway, che costeggia quell'oceano sconfinato, potente e onnipresente...

Tutti questi elementi favorevoli al sogno e alla meditazione spiegano certamente perché a Los Angeles si trovino alcuni cibi tra i più creativi e più sani del mondo. I menu dei ristoranti danno l'impressione di essere totalmente liberi da convenzioni. Forse è anche il confronto tra i tanti patrimoni caratteristici di ogni cultura presente in città, combinato con alcune abitudini alimentari americane, a stimolare queste idee inedite. Per esempio, solo a Los Angeles è normale mangiare una pizza thaï o ordinare un taco coreano.

La ricerca del benessere fa risaltare lo spirito creativo. Alex, cofondatore del Caffè Delfini, mi raccontava che, volendo sostituire gli spaghetti, troppo calorici, aveva avuto l'idea delle zucchine tagliate a julienne con il ragù. Le ricette più golose e più anticonformiste di questo diario partono perciò dal prerequisito di fare bene a se stessi prima di ogni altra cosa, senza dogmi, senza porsi un limite.

La comune regola del gioco, imprescindibile, che mantiene in vita tutte queste idee, è il culto per il prodotto locale, elevato al rango di principio sacro. I ristoranti infatti intrattengono un legame fondamentale con l'ambiente circostante, in particolare attraverso i farmers market, fonte privilegiata di approvvigionamento. Peraltro la città è soprannominata "la fattoria degli Stati Uniti" proprio per la diversità e per l'entità delle sue produzioni agricole. Le possibilità nei menu dei ristoranti sono illimitate.

Questo libro di ricette di culto rende omaggio agli abitanti e alla straordinaria fecondità di Los Angeles, nel corpo e nello spirito. Spero che contribuirà a convincervi ad andare a scoprire o a riscoprire la Città degli Angeli, in particolare per assaggiare le versioni originali di questi piatti, alcuni dei quali mi sembrano usciti direttamente da un sogno.

APPLE PAN

HICKORY CHEESEBURGER



PER 4 PERSONE

4 panini per hamburger
500 g di manzo tritato
8 fette di cheddar
10 ml di salsa smoke (drogherie americane)
10 ml di salsa al pomodoro hickory smoke
(pagina 258)
150 ml d'acqua
4 cucchiaini di maionese
1 cetriolino alla russa grande
1 insalata iceberg
Olio di semi di vinacciolo
Fleur de sel, pepe macinato

Formate 4 hamburger con la carne di manzo, salate e pepate. Cuocete a fuoco medio, 3 minuti per lato, in una padella spennellata di olio di semi di vinacciolo caldo. Mescolate l'acqua e la salsa smoke. Versate un quarto del composto su ogni hamburger. La padella deve essere abbastanza calda da far evaporare subito il liquido. Girate gli hamburger e disponete su ognuno 2 fette di cheddar incrociate. Per una cottura al sangue cuocete per 3 minuti; a puntino, 4 minuti; se li volete ben cotti, 5 minuti. Composizione del cheeseburger: base del panino spalmato di maionese, fettine di cetriolino, 3-4 foglie di insalata tagliate con le stesse dimensioni dell'hamburger, hamburger con il cheddar sciolto, salsa di pomodoro hickory smoke, mezzo panino.

Che gioia andare da Apple Pan, anche se spesso bisogna fare la coda e non si può rimanere a lungo perché bisogna cedere il posto. È uno dei ristoranti più vecchi di Los Angeles. Le bibite sono servite nei coni di carta come negli anni Quaranta e l'aroma affumicato del loro hickory burger è un segreto che molti appassionati sognano di violare. Questa non è la versione originale, è di facile esecuzione e si avvicina a quel gusto così particolare.



1970 PLYMOUTH HEMI CUDA, CARS WITH CLASS, WILSHIRE BLVD SANTA MONICA

CORA'S COFFEE SHOPPE

BURRITO CON POLLO

PER 4 BURRITO

4 tortilla grandi (grano o mais)

1 avocado

8 fette di cheddar

80 g di panna densa

UOVA STRAPAZZATE

8 uova

15 g di burro

45 ml di panna liquida

POLLO

400 g di petto di pollo

25 ml di olio extravergine d'oliva

RISO ALLA MESSICANA

280 g di riso

300 ml d'acqua

320 g di pomodori

70 g di cipolla

20 ml di olio di semi di vinacciolo

22 g di sale

8 g di pepe

Coriandolo

Sbattete le uova, aggiungete 10 g di sale e 3 g di pepe. Cuocete le uova per almeno 5 minuti in una padella calda imburrata. Bloccate la cottura aggiungendo la panna liquida e mescolate. Sciacquate il riso per tre volte e scolate bene. Scaldate l'olio in una casseruola e doratevi il riso per 3 minuti, mescolando a fuoco vivace. Frullate i pomodori con l'acqua, la cipolla affettata e 5 g di sale per ottenere un composto omogeneo, almeno per 2 minuti. Quando il riso è dorato, abbassate il fuoco e aggiungete la purea di pomodori e il coriandolo. Quando il liquido raggiunge il livello del riso, coprite e cuocete per 2 minuti. Fate riposare per almeno 20 minuti. Salate (7 g) e pepate (3 g) il pollo su tutti i lati. Spennellatelo di olio extravergine d'oliva e infornate a 180°C per 18 minuti. Per il burrito: scaldate ogni tortilla a fuoco medio in una padella leggermente unta di olio per 3 minuti. Mettete uno strato di riso alla messicana al centro del burrito, aggiungete il pollo freddo a striscioline, fette sottili di avocado, uova strapazzate, 2 fette di cheddar e la crème fraîche. Per servire, piegate due lati opposti del burrito verso l'interno e arrotolate partendo da un lato non piegato. Dorate il burrito girandolo nella padella calda per circa 2 minuti. Tagliate a metà e servite con frutta fresca.

20TH & OLYMPIC BLVD





LOS ANGELES

LE RICETTE DI CULTO

SE L'IMMAGINE DI QUESTA CITTÀ VIVE DELLE SERIE HOLLYWOODIANE CON CUI SIETE CRESCIUTI, ALLORA VI SARETE SPESSO CHIESTI COME SAREBBE ADDENTARE UN CHILI DOG, UN AVOCADO CHEESEBURGER, UN LOBSTER ROLL O UNA COBB SALAD... QUI TROVERETE TUTTO!

Victor Garnier Astorino è cresciuto a Bordeaux. Dopo essersi trasferito a Los Angeles nel 2010, è tornato a Parigi con due passioni: l'hamburger e la fotografia. Nel 2011 ha aperto il suo ristorante di hamburger gourmet, Blend hamburger, che oggi vanta ben 4 sedi a Parigi. Sempre alla ricerca di ricette nuove, percorre regolarmente in lungo e in largo gli Stati Uniti e fotografa il mondo degli appassionati artigiani che incontra.



ISBN: 978 88 6753 194 3



9 788867 531943

www.guidotommasi.it



€29,90 IVA inclusa