

# «Le olive sbarcano a Brooklyn»

*Riccardo Massetti e la moglie hanno aperto il locale 'Cremini's'*

«PRENDONO un'oliva frita in mano, la assaggiano, e poi si girano verso di te dicendo: 'Amazing!'. Gli americani amano la nostra cucina». Con la certezza di fare colpo anche sul palato a stelle e strisce, Riccardo Massetti e la moglie hanno preso armi e bagagli e si sono trasferiti a New York per far scoprire anche alla grande mela la cucina marchigiana. Si chiama infatti 'Cremini's' il loro locale che ha aperto i battenti da un



## EDUCAZIONE CULINARIA

«Volevamo che i clienti avessero rispetto delle nostre tradizioni»

mesetto. Lui è nato a Porto San Giorgio, e anche se gli ascolani inorridiranno per i suoi natali, lui assicura: «La ricetta è quella di nonna».

**Riccardo, come vanno le olive in Usa?**

«Vanno bene, soprattutto quelle al tartufo. Abbiamo molti clienti incuriositi, che in pochi minuti lasciano il piatto pulito. Piace anche tanto la tagliatella frita».

**Qui quest'estate ci sono stati tanti americani in vacanza.**

**Che si dice oltremarica del 'Pisenoshire'?**

«Qui hanno le idee un po' confuse su dove siano le Marche, per questo per ogni neofita della nostra cucina, ci mettiamo a spiegare da dove vengono queste ricette e cosa c'è da scoprire nella nostra re-

gione. A iniziare dalla tavola».

**Ci sono altri locali come il suo?**

«So che in Florida c'è qualcuno che fa le olive, e anche in Canada. Ma nessuno aveva dedicato un ristorante alla nostra fantastica cucini-

## INSIEME

Riccardo Massetti con la moglie davanti alla loro vetrina a Brooklyn

na».

**Dopo vent'anni a Milano l'avventura nella Grande Mela. Perché avete lasciato l'Italia?**

«Perché volevamo che questi prodotti non fossero accolti come banale street food ma volevamo far conoscere la tradizione e farla rispettare. In Italia c'è la cultura del cibo, qui molto meno; ma c'è una maggiore apertura verso sapori locali e interesse per le novità».

**E con le materie prime?**

«Siamo molto rigorosi. Dalla Spuma Paoletti alle olive tenere che poi riempiamo qui seguendo passo passo la ricetta di mia nonna, rubata da mia moglie e riproposta nel nostro locale».

**Perché New York?**

«All'inizio volevamo andare in California, ma lì è molto forte la cultura gastronomica messicana. Rischiamo di essere un po' confusi tra i sapori 'esotici'. A New York la cucina italiana è un must e sanno riconoscere quando i piatti sono autentici».

Poche cose, fatte bene. E le olive conquistano anche l'America.

**Eleonora Grossi**

## FOCUS

**Nel menù anche i vincisgrassi**

Al Cremini's di Carroll Gardens, a Brooklyn, New York, non ci sono solo le olive fritte, anche con la variante al tartufo: si trovano le tagliatelle fritte, i vincisgrassi, i cremini fritti e anche le bombe alla crema, sempre fritte



**Terra di artisti e grande cucina**

«Quando mi chiedono delle Marche, parlo della cucina naturalmente, ma anche dei grandi nomi della nostra terra, da Rossini a Leopardi. Gli americani restano affascinati da tanta storia e tanta bellezza»