



Cagliaritani nel mondo. Andrea Fadda, da Sant'Anna Arresi a Miami

8 dicembre 2015 8:51  Maria Luisa Porcella Ciusa  2395

Andrea Fadda, da Sant'Anna Arresi a Miami, dalla calda Sardegna all'assolata Florida per stupire e conquistare i suoi clienti con piatti d'eccellenza dal cuore isolano: uno chef che ha fatto la sua fortuna oltreoceano ma con un bagaglio di sapori, profumi e ingredienti che mai lo hanno abbandonato.

Questa la sua storia: quarantatreenne ristoratore e chef dell'acclamatisimo "Pappa e Ciccìa" di South Miami e del nuovo "Blue Zone" di Fort Lauderdale (zona residenziale di lusso di Miami) ha lasciato la Sardegna appena maggiorenne per girare il mondo alla ricerca della cucina perfetta in cui lavorare. Londra, Maldive, Egitto, Seychelles, Santo Domingo, Cuba, Messico, Capo Verde, una parentesi sarda di quasi quattro anni come executive chef (il grado più elevato tra gli chef, colui che ha il compito di supervisionare tutto quello che avviene tra le quattro mura della cucina di un ristorante) del Chia Laguna finché cinque anni fa decide con la moglie (cubana n.d.r.) di trasferirsi definitivamente a Miami.

"Qui ho aperto il mio primo ristorante, il Pappa e Ciccìa e visto il contesto super turistico proponiamo una cucina a metà tra quella italiana e quella sarda, racconta Andrea. Preparo ad esempio spaghetti, pizza ma anche malloreddus, fregola, maialetto e pesci cucinati come in Sardegna". Una scommessa vincente quella del Pappa e Ciccìa diventato ormai punto di ritrovo di tutti gli amanti della cucina italiana e ora anche sarda nel sud della Florida. Non pago di questa esperienza di successo Andrea Fadda decide di raddoppiare lanciandosi in una nuovissima impresa: "Dallo scorso settembre ho esaudito il mio sogno più grande: aprire un ristorante sardo proprio qui nel sud della Florida. Il 90 per cento dei prodotti come bottarga, pane carasau, polpa di ricci, fave, asparagi selvatici e altri sottolio, provengono dall'Isola. Si chiama Zona Blu da blue zone, termine usato per identificare un'area demografica e geografica del mondo in cui le persone vivono più a lungo della media dove la Sardegna è grande protagonista con l'Ogliastra, la Barbagia di Seulo e quella di Ollolai".

Andrea come ti trovi oltreoceano?

"Meravigliosamente bene! L'unico neo è la vita votata al lavoro che per certi versi è una fortuna perché negli Usa è ancora possibile far qualcosa di grande. Se si ha davvero voglia di lavorare o impegnarsi questo è il posto giusto in cui tutte le porte sono aperte, a partire dalle banche alla burocrazia. C'è la voglia assoluta di dare spazio a nuove imprese senza creare intoppi".

Che differenze ci sono tra il lavorare negli Usa e in Sardegna?

"Per me che sono chef qui mancano i prodotti base freschi per la mia tipologia di cucina, anche se devo dire che negli ultimi anni l'import export ha fatto passi da gigante. Bisogna però usare la fantasia: ad esempio per trovare il maialetto mi reco in una fattoria di fiducia e me lo faccio preparare!" e continua: "Dal punto di vista del personale e della gestione ci sono grosse differenze a partire dalla paga degli stipendi che vengono calcolati settimanalmente, dalla brigata di cucina a quella delle pulizie con compiti e doveri totalmente schedati e ben organizzati".

Che tipo di cucina proponi ai tuoi clienti?

"Una cucina semplice, mediterranea con pochi condimenti e poche salse. Voglio far assaggiare il prodotto senza aggiunte per far capire cosa significhi mangiare un prodotto genuino e fresco. La tendenza americana è quella al contrario di mescolare tutto con salse e additivi vari".

Torneresti definitivamente qui?

"Ora come ora sicuramente no anche se mi manca da morire la mia terra. Ci siamo trasferiti in Florida soprattutto per i nostri due figli perché per loro in Sardegna non vedevo uno sbocco lavorativo concreto".

Uno dei tuoi piatti più apprezzati

"In assoluto la fregola ai frutti di mare, ne vanno pazzi! A Miami sono stato uno dei primi a farla: è una rivisitazione della paella classica ma con al posto del riso la fregola che è super apprezzata. È una mia creazione di cui sono molto orgoglioso. E i miei clienti americani vogliono venire in Sardegna anche solo per poter assaggiare la vera fregola!".