



KWAME ONWUACHI «METTO IN TAVOLA LE VITE SOTTO SCACCO DELLA MIA GENTE INVISIBILE»

Star nei social, in tv e alle sfilate, è il più famoso chef black del mondo. Per lui cucinare è un gesto politico: «I miei colleghi? Fanno fatica a distinguere l'Africa dai Caraibi»

DI Laura Piccinini FOTO DI Storm Santos

Io sono qui

Classe 1989, a gennaio in Italia la sua autobiografia, *Appunti di un giovane chef nero*, NR Edizioni. Dedicato all'amico (ucciso) Jaquan, compagno di tatuaggi. La storia diventerà film.

NON FATEVI INGANNARE dalla sua foto in giacca, uniforme, o camice bianco. Anzi, sarebbe ora di spingere definitivamente sulla versione nera - ultimamente molto apprezzata - come i grembiuli dei premi intermedi nei talent tv, più pratica e a prova di chiazze. E un po' pure politicamente corretto, come la questione del Gesù standard e altre icone di rappresentanza globale. Anche se **Kwame Onwuachi** a inizio biografia - *Appunti di un giovane chef nero* (in uscita a gennaio per NR edizioni e già bestseller Usa) - si sente molto proud e pare di vederlo sulla terrazza del National Museum of African American History and Culture, Washington DC, con la cupola esagerata della Casa Bianca davanti che per lui ha «le proporzioni perfette per una casa delle bambole». Adesso vive a L.A., nonostante non voglia essere chiamato *celebrity chef*, e a parte le 11 donne di famiglia cui è dedicato il libro, si affaccia dal suo account Instagram accanto a popstar del calibro della rapper estimatrice Cardi B (dopo

lo scivolone della stessa agli Mtv davanti a spaghetti e tovaglia a quadretti, stereotipo italiano criticatissimo). O tra gli invitati illustri alla Love Parade Gucci; eppoi in borghese con le sue giacche verdolino stilosissimo e le tute strafirmate da ginnastica definite “roba seria” dai suoi followers. Normale evoluzione di uno che con i primi guadagni si è comprato «un paio di mocassini Prada che sognavo da ragazzino quando io e i miei amici portavamo le Air Jordan», conferma ridendo. Le apparenze contano come una *mise en place* di se stessi. Come «preparare una ricetta all’ultimo dettaglio perché dietro a ogni passaggio c’è una denuncia o del divertimento (peperoncino rosso dei Caraibi nel Chicken curry: la cosa bella del libro è che prima di ogni densissimo capitolo c’è una sua ricetta-eredità culturale, Egusi Steak o Gumbo). Lo dice pure con il cappellino della Negro League di baseball nata nell’800 per squadre di giocatori afroamericani (e sul guanto a rete metallica oro le date dolorose scritte sopra).

Perché, ci tiene a premettere su Zoom, «quello che per me conta davvero è: «Stare sempre coi piedi per terra e radicati». *Standing on Stories*, capitolo uno. Che nel suo caso significa «non dimenticare mai di raccontare le vite tenute sotto scacco della mia gente invisibile».

Gli chiedi se non sia pesante certe volte non potersi mai dimenticare la propria storia, liberarsi dal passato. «No, la mia gente è la prima cosa cui penso quando cucino e scelgo gli ingredienti di un piatto, prima delle *mise en place*, dei vestiti, con in mente il me da piccolo nella cucina di mamma nel Bronx. Non il Bronx più estremo, eh». Ma certo il padre che lo picchiava c’è: direbbe nel nostro slang. Anche per questo l’ha scritto nero su bianco: «alleggerirsi». La verità è che il Kwame intervistato è la persona più timida del mondo. Gli chiedi come va col padre, almeno. «L’ho perdonato. Credo che perdonare serva perlopiù a se stessi. Devi lasciare andare, *let it go*, se vuoi davvero liberarti, invece a volte tendiamo ad attaccarci al risentimento. Senza pensare che capita di inciampare nel buio, ma vuoi dargli la possibilità di ritrovare grazia e amore?». A lui è capitato. A Las Vegas. Basta un attimo e ti ritrovi in una delle famigerate bande anziché nelle *brigade de cuisine*. Momento superato, grazie a mom, al senso di colpa sapendo di quanto si è privata per farlo ritornare a studiare. «Mi ha salvato un uomo della CIA», sorride lui. Eh? «Il Culinary Institute of America», di Park Ave-

Post-kitchen

Onwachi nel suo ristorante, The Shaw Bijou, chiuso per Covid. Ma il business oramai è altrove: nei tour, in tv, nei social.



FOTO DI DIXIE D. VEREEN/GETTY



BAD BOY

CAROLINA HERRERA

NEW YORK

THE NEW EAU DE TOILETTE

IT'S SO GOOD TO BE BAD



VIETATO PERDERE IL K.O. SHOW

L'acronimo è il contrario di come si sente lui adesso, ottimista e «guardo solo avanti» (piantato sul passato ci sta sempre). Nato a Long Island, cresciuto a NY, nel Bronx, in condizioni modeste ma non pessime, dove come tanti ha passato ore nella cucina di mom (che però non era casalinga, lavorava nel catering, pure in quanto divorziata), con spedizione in Nigeria da adolescente per una lezione di vita, e poi Louisiana, San Francisco, formazione al Culinary Institute of America, nelle liste dei 100 di *Time* e *Forbes*, premio James Beard Award, show tv come *Top Chef*, ora produttore per Food & Wine Network, ideatore del festival "The Family Reunion" che celebra la diversità nell'industria, con la sua cucina caraibico-americana riattualizzata di cui è fatta la storia sua e dei suoi avi invisibili.



nue, 33mila dollari la retta annua, ma istruttori come Bruce Mattel che da guida coi piedi per terra (sempre apprezzati) mi ha sempre parato il culo». Come dirlo meglio? Che ne è dei suoi 5 ristoranti adesso? A partire dal primo fallito, The Shaw Bijou? «Al momento zero ristoranti», dice. «Li ho chiusi per il Covid e non mi pareva il caso di riaprirli. Ma non mi preoccupa. È difficile rinunciare all'emozione di stare in sala, tra i tavoli, ma certe esperienze sono superate». È cambiato molto, lo dice nel capitolo dal titolo esplicito, *Dalla vecchia guardia alle start up*: «Si può essere uno chef solo girando il mondo in una specie di tour a tempo indeterminato, come faccio io tra eventi e tv e un film dal libro (e il protagonista che fa lui è lo stesso del film cult *Scappa - Get Out*, il magico attore e rapper LaKeith Stanfield). Cosa gli piace dello stare in tv, dei talent alla *Top Chef* da concorrente? «Mi piace la natura competitiva di quegli show, come si venga rinchiusi in una casa e cucina con telecamere a darsi da fare all'impazzata su e giù per il piano cottura. Partecipare non basta, ci sono in ballo soldi e contatti». E da giudice? «Hai l'opportunità di farti conoscere dall'audience smisurata che continua ad avere la tv, non puoi che cogliere l'attimo». Che tipo è? «*Fair*, corretto. Non le mando a dire. Ma sono empatico, mi metto nelle scarpe e grembiule degli altri». Anche se non sono Prada?, vabbe' battuta pessima, ma Kwame ti perdona. Certo gli episodi di razzismo strisciante restano, «come quando chef pure famosi ti chiedono di fargli una cena senegalese anche se la tua cucina è caraibico-nigeriana, ma tanto "Africa è Africa" (!!!)». E quindi? «Rispondo: no», ribatte tranquillo.

Se poi volete vederlo in diretta dove pare un altro, sciolto e dinoccolato, guardatelo su YouTube nei video per Food and Wine Network che gli ha fatto fare la svolta come "producer", in camicia local sgargiantissima con Papa Francesco a Trinidad e nella Jamaica materna. Scopri che la sua parola più usata, a parte la straripetuta sacra "famiglia" (l'aveva ribattezzata ironico Douglas Coupland) nonché il giudizio migliore che si possa dare a un pane strasoffice color golden brown e crispy all'esterno, incartocciato sulla spiaggia come un Anthony Bourdain black (altro suo modello oltre a mom), è: "dope!". Usatela anche voi, senza tradurla. ■

Seguitelo

Nei video per Food & Wine su YouTube, al suo account Instagram @chef wameonwachi

FOTO DI STORM SANTOS



cpcompany.com
#eyesonthecity

C.P.
COMPANY