

Solo su
Chi



**Emanuele
FILIBERTO**

E ADESSO VENDO SPAGHETTI



Los Angeles (Usa). Emanuele Filiberto di Savoia, 44 anni, serve una porzione di pasta fresca a un cliente del suo foodtruck. A sin., con lo chef Mirko Paderno a bordo del camioncino Principe di Venezia, il titolo che gli venne dato dal nonno, re Umberto II, (anche in basso a sin.), dove si preparano sia la pasta fresca, sia i condimenti con cui viene servita.

«A LOS ANGELES HO UN “FOODTRUCK”, UN FURGONE A BORDO DEL QUALE PREPARO E SERVO PRIMI PIATTI GOURMET FATTI CON LA PASTA FRESCA», RACCONTA IL DISCENDENTE DI CASA SAVOIA. «QUI IN CALIFORNIA È GIÀ UN FENOMENO E TUTTI MI CERCANO»

Francesco Giorgianni/foto di Marco Piovanotto



**Seleziono
gli ingredienti
a km zero**

LOS ANGELES (USA) - LUGLIO

La pasta è un piatto da re, e se a prepararla è il nipote dell'ultimo re d'Italia, il pranzo regale (e in questo caso frugale) è servito. Emanuele Filiberto di Savoia sbarca negli Usa e va alla conquista degli americani con l'alimento più famoso e caratteristico del nostro Paese. In California il principe lancia Prince of Venice (Principe di Venezia), un servizio di ristorazione tramite foodtruck, un furgone a bordo del quale prepara ogni giorno la pasta fresca e i primi piatti gourmet. In questi giorni, sulle strade di Los Angeles, Emanuele Filiberto va su e giù alla guida del suo foodtruck, tra Beverly Hills, Venice e Hollywood, in cerca dei posti giusti per catturare clienti golosi di streetfood di qualità, stanchi di mangiare schifezze per la strada. «È già un successo», assicura.

Domanda. Come le è venuta in mente l'idea del foodtruck?

Risposta. «In modo semplice. Sei mesi fa ero venuto qui a Los Angeles per un evento, e mi ero accorto che c'erano in giro diversi foodtruck di cucina messicana e orientale. Non li avevo mai notati prima, mi sono parsi belli e colorati. Ho pensato: "Perché non provarci? Magari con un foodtruck di pasta italiana fresca che è amata in tutto il mondo...". Così ho iniziato a progettare il camioncino che avevo in mente: con una parte dedicata alla preparazione della pasta fresca e un'altra destinata ai sughi e alla vendita. Mi sono rivolto a chi produce questi veicoli e, finalmente, è nato il Prince of Venice».

D. Dove vuole arrivare?

R. «L'idea è ambiziosa: voglio dare vita a un marchio di riferimento del settore fast food gourmet della pasta >>>



Los Angeles (Usa). Emanuele Filiberto, anche sopra, al mercato dei produttori bio di Brentwood sceglie gli ingredienti per i piatti del suo foodtruck.

»» fresca. Sto iniziando con un solo camioncino, poi, a settembre, ne metto in strada altri due. Mi sta a cuore la promozione del nostro territorio, del nostro cibo e soprattutto della nostra cultura, il mio intento e desiderio è di far incontrare i migliori ingredienti californiani con quelli italiani. L'olio e la farina li prendo in Italia, ma i pomodori, il basilico me li procuro sul posto, a chilometro zero. Il mio è il primo foodtruck di pasta fresca fatta in casa a Los Angeles: non sono i clienti che vanno nel ristorante, ma è il ristorante che li raggiunge. È un nuovo modo di fare cucina che negli Usa piace molto e che anche in Italia va prendendo piede. Gli americani, soprattutto a pranzo, vogliono mangiare in modo rapido e consumare il pasto magari in un parco, su una panchina. A loro offro un prodotto di qualità, degno dei migliori locali italiani di Los Angeles, dove un primo costerebbe 30 o 35 dollari. Io per 15 dollari propongo le fettuccine scampi e vongole e per 16 le linguine ai tartufi. Con uno staff professionale, a cominciare dallo chef Mirko Paderno, che ha lavorato all'Avalon di Beverly Hills».

Le ricette del principe

In esclusiva per "Chi", Emanuele Filiberto presenta due sue specialità

Maccheroncini al tartufo nero estivo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
500 g di maccheroncini, 200 g di prosciutto cotto di Parma tagliato a dadini, 50 g di burro, 80 g di panna da cucina, tartufo nero, erba cipollina, sale e pepe.

PREPARAZIONE:

Lessare i maccheroncini in acqua bollente salata; nel frattempo, rosolare il prosciutto nel burro, poi aggiungere la panna e un goccio di acqua di cottura della pasta, infine salare e pepare. Scolare i maccheroncini e saltarli nel condimento, aggiungendo parmigiano ed erba cipollina. Servirli caldi con una bella grattata di tartufo nero estivo.

"Creste di gallo" con agnello brasato

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
400 g di creste di gallo all'uovo, 300 g di spalla d'agnello disossata, una cipolla bianca, una carota, sedano, un bicchiere di vino rosso secco, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, 200 g di pomodori pelati, olio extra vergine d'oliva, aglio, rosmarino, salvia, sale e pepe.

PREPARAZIONE:

Rosolare la spalla nell'olio per circa 10 minuti, fino a dorarla, aggiungere gli aromi e le verdure lavate e tagliate a dadini e rosolare altri 5 minuti. Aggiungere il vino, il concentrato e i pelati e cuocere a fuoco lento per 4 ore, o finché la carne non si sia intenerita. Lessare la pasta all'uovo e aggiungerla al brasato d'agnello. Volendo, una grattugiata di pecorino darà il tocco finale.



Los Angeles. Emanuele Filiberto salta la pasta in padella sotto l'occhio vigile dello chef milanese Mirko Paderno. A sin., Filiberto al barbecue prepara una grigliata per sé e le sue figlie, Vittoria, 12 anni, e Luisa, 9, che lo hanno raggiunto nella casa di Venice Beach.

Scampi, vongole, tartufi, carbonara: è il mio modo di promuovere la cultura italiana

D. Cosa chiedono di più i clienti americani?

R. «Vanno matti per tutti i piatti, mi chiedono la pasta al ragù o al sugo di coniglio anche d'estate. Nella nostra carta c'è di tutto, pasta all'amatriciana, semplice pomodoro e basilico, carbonara. E nel menu abbiamo anche due dessert, tiramisù e panna cotta».

D. Come funziona con le

licenze? Con questo camioncino può vendere la pasta dove vuole in città?

R. «Sì, posso andare dove voglio ed è sufficiente che paghi il parcheggio quando sono in sosta. Però devo rimanere a una certa distanza dai ristoranti. Ad ogni modo, qui organizzano anche dei festival dei foodtruck, ognuno con i suoi piatti, e partecipo anch'io. Ho

ricevuto diverse richieste per il servizio catering da parte di alcune produzioni cinematografiche e persino da feste private. Il foodtruck Principe di Venezia è appena partito ma è già diventato un fenomeno: mi hanno invitato anche alla Ktl, una stazione televisiva che ha uno show simile al nostro *Unomattina*, e alla Cnbc».

D. È vero che c'è stata una

controversia sul titolo di Principe di Venezia che utilizza?

R. «Ma no, nessuna controversia: quel titolo me l'ha dato mio nonno. E poi, queste polemiche, e le persone che le montano, fanno ridere. Vadano loro in esilio per tutti quegli anni! E poi dicono che il principe non fa nulla: non è vero, in vita mia ho sempre lavorato con passione e divertimento».

D. In famiglia hanno approvato il suo progetto?

R. «I miei genitori sono curiosi e interessati: avevo già un ristorante a Ginevra, e sanno che ho esperienza nel settore. Le mie figlie invece mi hanno raggiunto a Venice Beach dove ho preso casa e mi aiutano sul foodtruck. Si divertono tantissimo e per loro è una nuova avventura».

