



VINCENZO BARBA NON DIMENTICANDO LE PROPRIE RADICI LUCANE LE TRASPORTA IN TUTTO QUELLO CHE FA CON UNO STILE RAFFINATO ED ECLETTICO PROPONENDO A KIEV UN INCONTRO DI SAPORI MEDITERRANEI CON INFLUENZE SUDAMERICANE



‘Vinny chef’,  
la cucina è storia d’amore

Emiliano Albensi

Nello sguardo tutto il sudore di una vita raminga per l'Europa. Sulla pelle amori, passioni, ricordi e speranze di un viaggio partito quattordici anni fa da Sant'Angelo Le Fratte, piccolo borgo di mille e cinquecento anime alle pendici del monte Carpineto, nel cuore del Marmo-Melandro.

Sette anni fa, nel suo viaggio in giro per le cucine di mezzo mondo, lo chef Vincenzo Barba è arrivato a Kiev. Doveva essere una tappa di passaggio, come altre, e invece qui ha finito per mettere radici. "Mi sono innamorato della città. Oggi vivo in un appartamento in centro e ogni mattina mi alzo presto per andare a fare una passeggiata. Adoro immergermi nei giardini pubblici, respirare la storia, sentire i suoni e gli odori di Kiev. E' meravigliosa".

Eppure all'inizio, per questo trentaduenne lucano dall'abbigliamento sportivo e l'atteggiamento guascone, non è stato tutto rose e fiori. "Non tanto dal punto di vista linguistico, perché venivo da una breve esperienza in Russia e l'ucraino lo masticavo, ma dal punto di vista professionale. La competizione qui è molto alta, devi dare sempre il massimo. Beh, soprattutto all'inizio, per conquistare il mio spazio, diciamo che ho dovuto dare il centodieci per cento". Nonostante arrivasse con un carico in valigia di due stelle Michelin, ottenute all'Osteria Enoteca Italiana di Dijon, in Francia. "Le stelle contano, è vero, ma non si vive solo di quelle. Per me contano la passione, l'amore per la cucina, la voglia di sperimentare e il confronto costante col mio staff e coi clienti". E quanti deve averne visti di clienti, lui che ha passato metà della sua vita con lo zaino in spalla: "Ho frequentato la scuola alberghiera a Potenza e poi sono subito emigrato per fare esperienza all'estero. Oltre in Francia e Russia,

ho lavorato un anno in Inghilterra, a Brighton, in Danimarca, in Germania, in Spagna e anche in Brasile, per un breve periodo".

Ci porta in giro e ci mostra con gioia e fierezza la Rodina Mat (la statua della Madre Patria), la Cattedrale di Santa Sofia e i viali alberati del parco Taras Shevchenko. Con lo sguardo nel vuoto e un velo di tristezza, invece, percorre il lungo viale (Khreshchatyk) che porta a piazza Maidan. "E' stato un periodo infernale", il primo pensiero, senza giri di parole, ricordando le manifestazioni chiamate Euromaidan. "I miei figli e la mia compagna erano in Italia per motivi di sicurezza. Io ero qui da solo, con le bombe a poche centinaia di metri da casa. Alcune zone della città erano off limits, c'era il coprifuoco dopo le otto di sera e ogni giorno ero costretto a girare con la scorta".

"Ho ancora sulla pelle quelle vicende, ci racconta. Il tutto prese inizio il 21 novembre del 2013 con manifestazioni spontanee della popolazione contro la sospensione, da parte del governo ucraino di Viktor Janukovyč, dei preparativi per la firma di un accordo di associazione e libero scambio tra Ucraina e Unione Europea. Le manifestazioni furono chiamate 'Euromaidan', il più grande raduno pro-europeista mai avvenuto nella storia. Le proteste durarono tre mesi, assumendo come obiettivi anche la presunta corruzione degli organi di governo, l'abuso di potere e di violazione dei diritti umani in Ucraina. Il 18 febbraio 2014, una serie di scontri causò oltre 100 morti, tra cui anche elementi delle forze dell'ordine, e trasformò le proteste in una vera e propria guerra civile. Tre giorni più tardi, l'allora presidente ucraino Viktor Janukovyč fuggì, lasciando l'Ucraina, mentre il Palazzo presidenziale fu assaltato dai manifestanti. Successivamente si arrivò ad un compromesso diplomatico e la situazione piano, piano tornò alla normalità. Ho sempre ➤



sostenuto la causa ucraina e condiviso la soddisfazione per gli accordi, il ritorno alla Costituzione del 2004 e le elezioni anticipate. Ma il sangue, i morti, il terrore, sono cose che ti entrano dentro, ti segnano e restano lì per sempre. Non potrà mai dimenticare quello che ho visto e vissuto in quei giorni”.

Oggi, nonostante quattordici anni lontano da casa e mille esperienze in giro per il mondo, la Basilicata occupa ancora un posto speciale nel suo cuore: “Appena posso, cerco sempre di tornare a Sant’Angelo per rivedere tutti i miei amici d’infanzia e la mia famiglia. E’ la mia terra, il posto dove sono nato e cresciuto”. La passione per la cucina nasce proprio qui, a casa Barba. “Come nella migliore tradizione lucana, la domenica mia nonna si alzava presto la mattina per preparare il pranzo. Anche il mio papà si dilettava spesso ai fornelli. E io ero sempre lì a seguirli entrambi, passo dopo passo, e cercare di rubare con gli occhi”.

Lo stile raffinato ed eclettico della sua cucina risente delle numerose esperienze fatte in giro per il mondo: un incontro di sapori mediterranei e influenze sudamericane con lo sguardo sempre rivolto verso nuovi orizzonti. “Essere cresciuto con l’idea che la cucina, o meglio la tavola, fosse il luogo d’incontro per la famiglia, è stato molto importante. Da sempre il mio punto di riferimento è Gualtiero Marchesi. Lui è il padre, la storia dell’arte culinaria italiana”.

Marchesi è anche considerato il primo cuoco star della televisione. Anche in questo Vincenzo Barba cerca di ricalcare le orme del ‘maestro’. “Sì, è vero, conduco dei programmi di gastronomia su una tv locale. Recentemente ho partecipato anche a Masterchef Ucraina. Mi piace la televisione, mi diverte e mi fa piacere essere riconosciuto dalla gente. Ma resta un hobby: la mia passione, anzi la mia vita, è dietro i fornelli”.

Soprattutto quelli del suo ristorante, “La Spezia”, molto frequentato dal personale della vicina sede delle Nazioni Unite, dove i clienti hanno la fortuna di gustare “delle rivisitazioni di grandi classici della cucina lucana, come baccalà e peperoni cruschi o lagane e ceci”. Anche se il vero piatto forte del suo menù è “la rana pescatrice alla crema di timo e fave”. La ricetta preferisce tenerla nascosta, ma un piccolo segreto lo rivela. E con un



pizzico di orgoglio: “Nella mia cucina non manca mai l’olio d’oliva lucano. Me lo faccio spedire direttamente da Sant’Angelo”.

E se qualche suo aiutante prepara qualcosa che non gli va a genio - a differenza del suo famoso collega Carlo Cracco, che getta i piatti nel bidone della spazzatura - preferisce percorrere le vie del dialogo: “Lo chef mette tutto quello che ha nel ristorante. In cucina ci vuole calma, resistenza alla fatica e pazienza. Con il proprio team, prima ancora che con i clienti. E poi bisogna essere sempre aperti al dialogo e al confronto. Non è una frase fatta: la critica aiuta sempre a crescere”. E’ vero, non dimentica le proprie radici lucane e le trasporta anzi in tutto quello che fa, ma ormai ‘Vinny chef’, come lo chiamano da queste parti, si considera un ucraino d’adozione: “A Kiev sono integrato. Qui ho trovato l’amore, ho trovato la mia dimensione di vita, il mio equilibrio. E poi ora insieme ad alcuni soci importanti, stiamo anche per lanciare una catena di ristoranti vegani in tutta l’Ucraina. Insomma, qui sono a casa”.

In his eyes we can see all the sweat and the fatigue of a wandering life in Europe. On his skin loves, passions and memories of a journey that began fourteen years ago from Sant’Angelo Le Fratte.

The journey of the chef Vincenzo Barba around the kitchens all over the world (England, Spain, France, Russia, Brazil and Denmark), ended seven years ago in Kiev. It had just to be another step of his journey but it was the final destination. “I fell in love with the city. Today I live in a flat in the center and every morning I get up early to go for a walk. I love the public gardens, the history, the sounds and the smells of Kiev”.

But at the beginning, the life of this thirty-two-old Lucan man with a sporty look and a Gascon attitude, wasn’t plain sailing. “It was difficult not from a linguistic point of view, because I had had a previous experience in Russia, but from a professional point of view. The competition here is very heartfelt. I had to give one hundred and ten percent to conquer my space.”

Despite he had obtained two Michelin stars at the Osteria Enoteca Italiana in Dijon, France. “The stars are important, but you can’t live only to obtain them. There’s the love of cooking, the desire to experiment, the constant comparison with the staff”.

Proudly he shows the Rodina Mat (the statue of the Motherland) and the Cathedral of St. Sophia. With a veil of sadness, however, he crosses Maidan square. “It was a hellish period”, he tells, remembering the events called Euromaidan the shootings and the dead. “Some areas of the city were off limits, in the evening there was a curfew and I was forced to get around with the escort. I will never forget what I experienced in those days”.

Despite fourteen years away from home and a thousand of experiences around the world, Basilicata still holds a special place in his heart: “I often come back to Sant’Angelo to meet my friends and my family. It’s my land, the place where I was born and I grew up. Thanks to my grandmother and my dad I cultivated my passion for cooking”.

My cooking now reflects all my experiences around the world: it’s a meeting of Mediterranean flavors and South American influences. “But always my point of reference is Gualtiero Marchesi. He represents the Italian culinary art history”.

Marchesi is also considered the first television star chef. And so Barba tries to mimic the ‘master footsteps’. “I’m the TV host of some gastronomic programs on a local TV station. I like television and it’s nice to be recognized by people. But his life is in the kitchen”.

In his restaurant, “La Spezia”, people have the good fortune to taste “some reinterpretations of great classics of Lucan cuisine, such as cod and dried peppers or “lagane” and chickpeas.” But the real highlight of his menu is “monkfish with a cream of thyme and beans”.

Now ‘Vinny chef’, as people nicknamed him, is considered an Ukrainian of adoption: “In Kiev, I found my balance. Soon, with some important partners, I will launch a vegan restaurants chain”.

(K. M.)

