



FLYNN MCGARRY

È lo chef-celebrità più giovane di sempre: a 12 anni ha mollato la chitarra e abbracciato la padella; oggi, a 15, è richiesto dai ristoranti più chic (a casa sua, a Los Angeles, si possono prenotare un paio di tavoli: lui cucina in camera da letto): la mattina studia online, pomeriggio e sera ai fornelli. Famoso per le sue barbabetole (trasformate in bistecche). Va in tv e provoca: «Il mio locale? Lo apro a New York, a L.A. sono cafoni. L'università? Non serve a nulla, mi basta il talento. Le donne? Saperci fare in cucina è un jolly»

DI LULU BERTON

FOTO DI EWA PAZERA PER STYLE

«COSA NON MI PIACE? QUELLI CHE HANNO FATTO UNA VITA DI SACRIFICI E ORA INVIDIANO IL MIO SUCCESSO PRECOCE»

Quindicenne, capelli rossi sparati, folte lentigini, fin dal nome pare uscito da un romanzo di Mark Twain. E invece, sta dando del filo da torcere a chef stellati ben più in là con gli anni (e con una gavetta assai più lunga alle spalle). Lo scorso marzo Flynn McGarry ha ricevuto la sua consacrazione ufficiale come nuovo talento dei fornelli: il *New York Times magazine* gli ha dedicato una copertina. *Time* lo ha inserito tra i teenager che influenzeranno il mondo. A cascata sono seguite diverse apparizioni nelle maggiori tv americane, tra cui anche una lezione di cucina da Jimmy Fallon, attuale titolare del popolarissimo *Tonight Show*. Flynn, corpo da teenager e anima da adulto, ha flemma e aplomb da star. E un piglio da gran lavoratore, che esercita a Los Angeles nella cucina di Alma, tra i top restaurant degli Stati Uniti (cena da 120 euro). «Andare all'università? Non se ne parla nemmeno» dichiara Flynn dalla bella casa in stile rustico di Los Angeles dove vive con la madre Meg, il padre Will di professione fotografo, e la nonna, ex dirigente della tv.

«La mia vera scuola sono le cucine dei ristoranti» continua il giovane, che con orgoglio esibisce la sua collezione di libri di cucina dei maestri che lo hanno maggiormente ispirato, primo fra tutti il ricettario *The French Laundry* del pluridecorato chef americano Thomas Keller e poi *Alinea* di Grant Achatz (una sorta di guru della cucina molecolare negli Usa) e *Noma* di Renè Redzepi (caposcuola della cucina nordica, e in passato già protagonista della copertina di *Style*). Insomma, ha studiato: da quando ha 12 anni, Flynn aspirava a diventare un pluristellato Michelin. E la sua carriera ha preso il via con Eureka, il ristorante in casa aperto una volta al mese come esperimento, con un piccolo staff e una cucina allestita nella propria cameretta. Tempo due anni, ed è diventato un'istituzione a Los Angeles, con un menu da 160 dollari (130 euro), di dieci piatti per 50 invitati. Ora le mire di Flynn sono ben più alte. Prima fra tutte: aprire un ristorante tutto suo.

Non sei ancora maggiorenne, e già sei finito in copertina su un grande magazine. Non male come esordio... Sì, e mi ha colto anche piuttosto di sorpresa, visto che originariamente il mio doveva solo essere un servizio interno al giornale. Non potevo crederci quando, una settimana dopo lo scatto, mi telefonarono dalla redazione per dirmi che il servizio sarebbe stato in copertina.

Come sei diventato uno chef? La cucina ti ha attratto sin da piccolo? A dire il vero sono sempre stato un bambino molto creativo. Dipingevo tutti i giorni, e suonavo la chitarra, il pianoforte e la batteria. Quando ho iniziato a sperimentare in cucina, ho deciso: quella sarebbe stata la mia strada. Mi ci sono buttato a capofitto, lasciando perdere il resto. Ho venduto le chitarre e con il ricavato mi sono comprato pentolame e utensili da chef.

Davvero, hai lasciato perdere anche la chitarra? Quella parte del mio cervello che prima era attratta dalla musica, ora l'ha sostituita con la cucina.



Ospite nello show tv di Jimmy Fallon, al centro, in compagnia dell'attore Jason Schwartzman (a sinistra), McGarry ha dimostrato come trasformare gli avanzi di Halloween in gelato.



Il piatto-firma del giovane chef: la barbabietola alla Wellington «ghiotta come un filet mignon». Di cui nella pagina a fianco spiega a grandi linee la preparazione. «Trovate tutti i dettagli nel mio libro di ricette che uscirà a breve».

GATTY IMAGES



Essere uno chef ti permette di esprimere la tua creatività al cento per cento? Proprio così. Quando osservo la natura e i suoi colori, quando guardo gli alberi e l'erba nei campi, prendo ispirazione per trasferire le sensazioni che provo nei miei piatti. La cucina per me è la massima espressione artistica.

A parte essere così giovane, cosa ti rende speciale ai fornelli? Spazio in territori vastissimi, e non ho un punto di riferimento preciso. Faccio ricerca sui blog di cibo o vado a vedermi i menu scritti in giapponese dei ristoranti a Tokyo, da cui poi traggio altre idee.

Il tuo piatto preferito del momento... Le barbabietole. Sono la mia ultima ossessione e le cucino come fossero una bistecca.

Ci riveli la ricetta, o è top secret? Certo. Il piatto si chiama barbabietola alla Wellington. Per prima cosa lasci a essiccare le barbabietole per tre settimane così lasciano andare tutta l'acqua. Poi le tagli a cerchio come un

filet mignon e le fai saltare in padella con sale e pepe, come fossero una bistecca. Poi le metti in forno per altri dieci minuti, le tiri fuori e ci aggiungi una salsa di foglie verdi tratte dalla barbabietola e brodo vegetale, da cui ricavi un purè.

Hai un tipo di cucina che preferisci? Quella francese, perché mi ha dato le basi e la tecnica per fare tutto il resto. Ma poi mi piace integrarla con altre tradizioni, soprattutto quella giapponese.

Il tuo stile ha un nome? Lo definirei American-progressive. Sono americano, e questo continente è un calderone di culture, quindi un buon posto da cui partire. È progressista, perché il mio stile si evolve in continuazione e non è mai statico.

Dove hai studiato da chef? La mia scuola sono stati i ristoranti. Ho fatto il primo stage presso Eleven Madison Park di New York, dove ho imparato le tecniche della cucina

francese, e poi da Alinea a Chicago e alla Modernist Cuisine vicino a Seattle, durante l'estate. Il mio training continua ora da Alma, nella zona centrale di Los Angeles.

Lavori già molto per la tua età. Hai tempo per rilassarti e farti una serata con gli amici? Non tanto. Lavoro 16 ore al giorno, cinque giorni a settimana. Nei miei due giorni off, per la maggior parte del tempo dormo per recuperare le energie. E di sicuro non mi metto a cucinare. Quando iniziai a fare questo mestiere, proprio per poter stare più spesso con gli amici, decisi di metterli a lavorare per me ma non funzionò.

Che è successo? Una volta chiesi a un mio amico di comprarmi una cipolla. Tornò con una patata, così capii che avrei dovuto assumere uno staff di professionisti. Come poi ho fatto, pescando tra i buoni ristoranti della zona.

Stai frequentando il liceo? Sì ma studio da casa, con un programma scolastico online.



Talento fatto in casa:
«Ho iniziato a muovermi molto in cucina perché mia madre ordinava troppo cibo takeaway».

Ti iscriverai all'università?
No, appena finito il liceo mi prenderò un anno per andare a lavorare in diversi ristoranti europei. Questa sarà la mia versione dell'istruzione superiore.

La cultura serve nella vita o basta il talento? Il talento mi basta, e considerando gli alti costi delle università americane, mi vedo sulla buona strada.

Che pensi dei tuoi compagni o dei ragazzini della tua età che studiano, bevono e vanno a ragazze? Buon per loro. Io ho semplicemente trovato qualcosa d'altro che mi appassiona.

Sogni mai di essere il capitano di una squadra di football? No, non mi vedrei in nessun altro ruolo, anche se quella del cuoco è una delle professioni più faticose, devi essere un po' matto per poterla amare. Lavori molte ore, sei sempre sotto pressione, e vieni pagato poco: come

sous-chef non prendi nemmeno dieci euro l'ora.

Essere un talento in cucina fa impazzire le ragazze? Sei molto corteggiato? Il giusto; comunque, saper cucinare devo dire che aiuta parecchio.

Che tipo di ragazza ti piace?
Le donne che hanno una passione nella vita. Io sono talmente ossessionato dal lavoro che ho bisogno di una compagna presa anche lei dalle sue passioni, così può capire le mie giornate lunghissime. E poi se sa divertirsi e prendere la vita con leggerezza, tanto di guadagnato.

Che fai con i soldi che guadagni? Viaggi, cene in buoni ristoranti e vestiti di marca.

Il tuo stilista preferito? Band of Outsiders e Gant.

Che cosa non ti piace del mondo adulto? Non amo certi adulti rosiconi, che magari hanno avuto una vita lavorativa piena di sacrifici, quando non riescono a capire o a simpatizzare con uno come me, che ha avuto un po' più di fortuna, ed è arrivato al successo prima di loro.

Che cosa vorresti cambiare nel mondo dei ristoranti? L'o-

dio tra chef. Mi piacerebbe se ci fosse meno invidia ed un po' più di comunanza e supporto tra noi.

Chi sono i tuoi idoli al di fuori della cucina? George Clooney è fantastico. E poi il pittore Jackson Pollock e il regista David Fincher.

Che cosa ti piace della cucina italiana? Le varie gradazioni nei sapori, anche nei cibi più semplici.

Il tuo piatto italiano preferito? La pasta, soprattutto i cavatelli al pomodoro.

Quali sono gli ingredienti che non possono mai mancare nella tua cucina? Lo shiro dashi, una salsa giapponese che unisce salsa di soia, funghi shitake e alga nori. È fantastica, perché dà sempre il tocco magico finale a ogni piatto, quel sapore ghiotto che si chiama umami. E poi non possono mai mancare i diversi oli di oliva che aggiungo alla fine delle preparazioni, da quelli più asprigni a quelli più fruttati. Curo anche i miei sali da cucina, come quello al limone e verbena.

Nel tempo libero vai per ristoranti? Sì, di solito ogni lunedì che è il mio giorno libero, vado a provarne di nuovi per tenermi al passo con quel che c'è di meglio.

Il tuo ristorante preferito? Il Cezanne a San Francisco. Mangerei lì tutti i giorni se me lo potessi permettere.

Mangi tutto? Sì tutto, tranne le zampe di pollo.

Immagina di essere affamato, e di poter scegliere tra tutti i cibi del mondo. Per che piatto opti? Un buon pane e salame.

Per la maggior parte degli chef ci vogliono anni per raggiungere la fama... Tu invece l'hai già raggiunta. Ti senti un genio? Mi sento molto fortunato. Di solito uno chef per diventare famoso deve aprire il suo ristorante, e per me è stato un poco diverso.

Aprirai il tuo ristorante? Sì, a New York. Sarà caro, e sofisticato. La gente a Los Angeles spende i propri soldi in case e auto, i newyorkesi li spendono in moda e cibo.

«I MIEI IDOLI? GEORGE CLOONEY E JACKSON POLLOCK. COSA ODIO? GLI CHEF LITIGIOSI!»