Dir. Resp.: Simone Marchetti Tiratura: 153550 - Diffusione: 261683 - Lettori: 1029000: da enti certificatori o autocertificati

da pag. 74 foglio 1 Superficie: 79 %

## Vanity Rumore

## ORGOGLIO E UMILTÀ

Mettersi in gioco e pensare agli altri. Per il ristoratore e conduttore FRANCESCO PANELLA si ricomincia dall'italianità. E da un programma tv

di ANNA MAZZOTTI



i vuole passione, prima di tutto. E poi creatività, amore per gli altri, la forza della propria storia le tanto lavoro. E in questo periodo difficile dovremmo metterci (tutti) la faccia per riaccendere la speranza». Francesco Panella, vulcanico ristoratore del Vecchio e del Nuovo Mondo, cresciuto nello storico locale romano di famiglia, l'Antica Pesa (dal 1922), partito alla conquista di New York per aprire con successo l'Antica Pesa Brooklyn e poi Feroce, a Manhattan, durante il lockdown ha riflettuto a lungo sui cambiamenti necessari per rilanciare la ristorazione. Lui la sua faccia l'ha messa in varie imprese, con la forza di un fiume in piena che coinvolge e trascina chi lo incontra e chi lo segue su Instagram, dov'è molto popolare grazie a Little Big Italy sul canale Nove (e prima ancora con Brooklyn Man su Gambero Rosso Channel): viaggiando nel mondo alla ricerca dei migliori ristoranti di cucina italiana non perde mai l'occasione di smascherare «le sòle» Made in Italy, ma sempre con garbo e ironia.

«Fare il ristoratore per me va oltre la passione, è un sogno. E quando il sogno diventa immaginazione, allora capisci che si può trasformare in realtà». Il «super potere» di Francesco Panella è il pensiero positivo, che gli permette di concretizzare i desideri propri e altrui. E, come molti supereroi (ma si considera un antieroe), ha altre capacità speciali: i rumori della cucina, per

esempio, per lui non hanno segreti, gli svelano il ritmo, l'energia o la debolezza di un locale. «I suoni dei ristoranti sono stati la colonna sonora della mia vita», racconta, rivelando per la prima volta che proprio i rumori sono legati alla scoperta della sua vocazione, a 13 anni, quando per un malinteso, o per volere del fato, una sera fu «dimenticato» nel ristorante.

«Mi svegliai di notte, solo, ma invece di cercare di tornare a casa decisi di restare: ero incantato dal ritrovarmi in un luogo familiare ma del tutto nuovo senza i rumori della cucina e del servizio. C'era un silenzio straniante popolato di scricchiolii inediti, dal brusio dei frigoriferi. Quella notte ho capito cosa avrei voluto fare per sempre». Non stupisce se tra le sue iniziative c'è la richiesta fatta a 1.500 ristoratori nel mondo di mandargli i rumori dei loro locali in azione: «Li sto collezionando in una playlist da mettere su Spotify da gennaio, per testimoniare la ripartenza dei ristoranti».

Cosa si deve fare per rimettersi in gioco? «Ridisegnare il proprio tempo, essere più ambiziosi ma restando umili, tutelare l'italianità partendo dalla famiglia, raccontandosi e raccontando i prodotti, puntando su piatti rassicuranti e ritrovando lo spirito d'accoglienza che ci caratterizza. E poi occupandosi degli altri (negli Usa, con la Onlus Italians Feed America, ha contribuito alla preparazione di 150 mila pasti per le persone in emergenza Covid-19, Ndr). Sono fiero del mio ultimo progetto, Riaccendiamo i fuochi, programma ideato con Discovery che andrà in onda a ottobre sul canale Nove, realizzato in piena pandemia. Sono cinque puntate girate a Milano e Roma, con un concept divertente e umanitario pensato per aiutare piccoli locali a conduzione familiare e di quartiere, che rappresentano più del 90% della ristorazione. Per ogni esercizio che chiude si distruggono la speranza, i valori, il lavoro di un'intera famiglia. È stato emozionante entrare nelle loro vite, aiutarli concretamente con la mia esperienza e i consigli dei consulenti. Da gennaio l'Antica Pesa entra nel suo centesimo anno di attività, erano previsti vari eventi ma ho preferito sostituirli con 100 azioni socialmente utili nel campo della ristorazione: il sostegno ai locali di Riaccendiamo i fuochi sono le prime cinque».

A proposito di supereroi, scopriamo che ci sarà un aspetto del programma che renderà Francesco Panella /Brooklyn Man simile a Clark Kent/Superman, ma per ora resta un segreto. La sua kryptonite, invece, la rivela: «L'Italian sounding. Più che indebolirmi, però, mi arrabbio proprio. Con la nostra cucina non si scherza».

Tiratura: 153550 - Diffusione: 261683 - Lettori: 1029000: da enti certificatori o autocertificati

02-SET-2020 da pag. 74

foglio 1 Superficie: 79 %

Vanity Rumore

## PRIDE AND HUMILITY

Get involved and think about others. For the restaurateur and host FRANCESCO PANELLA it starts again from the Italian spirit and from a TV program.

di ANNA MAZZOTTI



t takes passion, first of all. And then creativity, love for others, the strength of one's history and a lot of work. And in this difficult period we would like to put (all) the face to rekindle the hope », Francesco Panella, volcanic restaurateur of Old and New World, raised in the historic Roman family restaurant, I'Antica Pesa (since 1922). set off to conquer New York to successfully open the Antica Pesa Brooklyn and then Feroce, in Manhattan, during the lockdown he thought about the changes needed to relaunch the restaurant business. He has put his face on you in various enterprises, with the strength of a raging river that involves and drags those who meet him and those who follow on Instagram, where it is very popular thanks to Little Big Italy on channel Nove (and before that with Brooklyn Man on Gambero Rosso Channel): traveling the world in search of the best Italian restaurants, he never misses the opportunity to unmask "the soul" Made in Italy, but always with grace and irony. «Being a restaurateur for me goes beyond passion, it's a dream. And when the dream becomes imagination, then you understand that it can be transformed into reality ". Francesco Panella's" superpower "is positive thinking, which allows him to realize his own and other people's desires. And, like many superheroes (but he considers himself an anti-hero) he has other special abilities: the noises of the kitchen,

for example, have no secrets for him, they reveal to him the rhythm, energy or weakness of a place. "The sounds of restaurants have been the soundtrack of my life," he says, revealing for the first time that the noises they are linked to the discovery of his vocation, at the age of 13, when due to a misunderstanding, or by the will of fate, one evening he was "forgotten" in the restaurant. «I woke up in the night, alone, but instead of trying to go home I decided to stay: I was enchanted to find myself in a familiar but completely new place without the noises of the kitchen and the service. There was an alienating silence peopled with unprecedented creaks, by the buzz of the refrigerators. That night I understood what I wanted to do forever" It is not surprising that one of his initiatives is the request made to 1,500 restaurateurs around the world to send him the sounds of their clubs in action: "I'm collecting them in a playlist to put on Spotify from January, to witness the resumption of restaurants" What must be done to get back in the game? "Redesigning one's time, being more ambitious but remaining humble, protecting the Italian spirit starting from the family, telling about the products, focusing on reassuring dishes and rediscovering the spirit of hospitality and then taking care of others (in the US, with the non-profit Italians Feed America, he contributed to the preparation of 150,000 meals for the people in the Covid-19 emergency VANITY FAIR, Ed.). I am proud of my latest project, Let's Rekindle the Fires, a program conceived with Discovery that will air in October on channel Nove, realized in full pandemic. They are five episodes filmed in Milan and Rome, with a fun and humanitarian concept designed to help small family-run and neighborhood restaurants, which represent more than 90% of the catering sector. For each year that closes, hope, values and the work of an entire family are destroyed. It was exciting to join their lives, concretely help them with my experience and advice from consultants. From January Antica Pesa enters its hundredth year of activity, various events were planned but I preferred to replace them with 100 socially useful actions in the field of catering: the support for the premises of Let's Rekindle the Fires are the first five. Speaking of superheroes, we discover that there will be an aspect of the program that will make Francesco Panella Brooklyn Man similar to Clark Kent / Superman, but for now it remains a secret. Its kryptonite, on the other hand, reveals it: «Italian sounding. More than weakening, however, I get really angry. You can't mess with our cuisine ».