

DEGUSTA®

La Rivista del Gusto e del Turismo Enogastronomico

**Tutti
a Bologna
per la festa
della patata
italiana!**



Dal Sudafrica, in cucina con passione!

Intervista a Moses Simphiwe Mndebele, trentacinquenne, vive a Roma ed è chef della Residenza dell'Ambasciatore della Repubblica del Sudafrica in Italia, sig.ra Thenjiwe Ethel Mtintso

Ospite dei ristoranti La Pineta di Genova Struppa e l'Antica Osteria della Castagna di Genova Quarto, aderenti all'Unione italiana Ristoratori, ha dato sfoggio di sé ai fornelli con piatti tradizionali di carne e di pesce che hanno riscosso gran consenso.

Moses è di origine Zulu, di Soweto, township di Johannesburg, ha un curriculum di tutto rispetto ed è membro della SACA (South African Chefs Association) e della WACS (Welt Association of Cooks Societies).

Moses, quando è arrivato in Italia? Nel 2004, con l'Ambasciatore precedente, Lenin Magigwane Shope.

Parla bene italiano, ha avuto difficoltà ad impararlo?

Si abbastanza, ci sono voluti tre anni, se penso che quando sono arrivato non sapevo neppure una parola!

Chi sono stati i suoi maestri in cucina? Ho frequentato i corsi di chef come il sudafricano Citrum Khumalo, il tedesco Garth Stroebel, l'austriaco Martin Kobald e gli inglesi Stephen Billingham e Eilly Gallar-

gher, tutti residenti in Sudafrica.

Per quanto riguarda la cucina italiana, cosa preferisce? Mi piace la pasta, specie l'amatriciana; a Genova ho imparato a fare il "vero" pesto, una salsa unica e adoro la bistecca alla fiorentina; come dessert, il tiramisù.

Come considera l'esperienza genovese? Davvero positiva: il Console onorario del Sudafrica a Genova, Enrico De Barbieri insieme a Gianfranco Isola e Giorgio Bove, titolari rispettivamente de La Pineta e L'Antica Osteria della Castagna, mi hanno accolto come un fratello e si sono fatti in quattro per reperire gli ingredienti delle mie ricette, compreso il liquore sudafricano "Amarula", che sembrava introvabile.

In confidenza: qual è la sua ricetta preferita dall'Ambasciatore? La signora Mtintso adora l'Oxtail stew, coda bovina stufata con contorno di spinaci e zucca, che è solita abbinare al Meerlust, un ottimo merlot, nemmeno a dirlo... sudafricano!

CHEF MOSES
e Console De Barbieri
Antica Osteria della Castagna

