

## CHEF

# Margarita Fores porta l'Artusi nelle **Filippine**

Federica Belvedere

Un viaggio a Firenze le fa scoprire la cucina italiana e l'opera del gastronomo di Forlimpopoli. Si specializza e, tornata in patria, apre locali dedicati ai piatti del padre della cucina italiana di cui ricorrono i 200 anni dalla nascita



Molto popolare nelle Filippine, Margarita Fores nel 2016 ha ricevuto l'Asia's Best Female Chef. La sua carriera si è sviluppata anche grazie alla valorizzazione della cucina italiana nelle Filippine dove è particolarmente apprezzata perché si basa su ricette casalinghe

**È** una fan dell'Artusi, devota ai suoi insegnamenti e per questo ha raccolto premi come il *Marietta ad honorem* assegnato alla *Festa Artusiana* di Forlimpopoli (FC), dal presidente Mattarella ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia ed è fra gli chef scelti come testimonial del decalogo di Pellegrino Artusi. Esempio di come la cucina non abbia frontiere, la protagonista di tutto questo è Margarita Fores, filippina. Da oltre trent'anni attiva nel campo della ristorazione, è una chef e imprenditrice di successo molto popolare nel suo Paese e non solo, che nel 2016 è stata incoronata come *Asia's Best Female Chef*.

Da sempre innamorata della tradizione gastronomica italiana, Fores si destreggia senza problemi, anzi, con notevole perizia fra cappelletti all'uso di Romagna, salsiccia uva e piselli con il prosciutto e gli altri piatti che formano il repertorio della cucina dell'Artusi. Lo scrittore e gastronomo italiano, racconta, lo scopre per caso a metà degli anni '80 in un viaggio in Italia. La scintilla si fa progetto nel 2013 con la nascita di *Casa Artusi Philippines*, e oggi dirige una catena di locali ispirata alla cucina italiana presenti nel mercato asiatico. "Da giovane, a Manila la pasta era solamente burro e formaggio-ricorda. Nel 1972 mi sono trasferita a New York dove sono venuta in contatto con la cucina italiana dei tanti

emigrati, soprattutto del Centro-Nord. Sono locali lontani dal cliché del ristorante italo-americano fatto di tovaglie a scacchi bianche e rosse, menu di spaghetti, polpette e pollo alla parmigiana tutto insieme. Il lavoro per il celebre marchio di moda Valentino ha fatto il resto nel farmi apprezzare la cultura italiana tout court". L'anno della svolta è il 1986 quando Margarita Fores va a Firenze per seguire corsi di cucina e di lingua italiana: si innamora del nostro Paese, tanto che decide di visitare con frequenza Milano, Roma e Venezia. "Lì è iniziata la mia passione per i tanti sapori regionali. All'inizio cucinavo cibo italiano in cene a domicilio, nel 1987 ho creato la società Cibo di Marghi, per aprire poi nel 1997 la catena *Cibo* che oggi ha 16 filiali. Ho dato vita anche ad altre proposte di ristorazione italiana come *Pepato*, *Lusso* e *Grace Park*, mentre mio figlio ha aperto *A mano* un ristorante di pasta fresca preparata come un tempo".

Sempre a Firenze, grazie all'insegnante Masha Innoscenti, prende confidenza con la Bibbia della cucina italiana, *La Scienza in Cucina* e *L'Arte di Mangiar Bene*, mentre *Casa Artusi* la conosce grazie all'ex ambasciatore nelle Filippine Luca Fornari. "Visto il mio lavoro sulla cucina italiana, pensò che aprire un franchising di *Casa Artusi* in Asia potesse essere un buon viatico per altri Paesi dell'area asiatica. Da qui

► 1 luglio 2021



l'incontro con Forlimpopoli che non dimenticherò mai". Era l'inverno del 2010, quando, sotto una bufera di neve, arrivò nella città romagnola. Da quell'incontro nasce *Casa Artusi Philippines*, progetto lanciato a Manila il 30 maggio 2012. In coincidenza con il 65° anniversario delle relazioni diplomatiche italo-filippine. La scelta di orientarsi verso la cucina italiana non è così bizzarra per le Filippine e l'Asia in generale. "Quella italiana è la cucina europea più amata nelle Filippine e nel resto dell'Asia -spiega- È accessibile, confortevole e semplice. Poiché il suo cuore si basa sulla cucina di casa, sulle ricette della mamma e della nonna, è la cucina occidentale preferita da tutti". I piatti più popolari che la chef propone abitualmente prevedono pasta di semola secca e fresca, pizza e tiramisù. Ma sempre di più sono le insalate all'italiana, formaggi freschi come la burrata e la mozzarella, e i secondi come la bistecca alla fiorentina, l'ossobuco, lo scottadito d'agnello, il pesce in cartoccio. Di suo, fra le proposte dell'Artusi, Margarita Fores ha una predilezione per i Cappelletti all'uso di Romagna, "perché rappresentano al meglio questo territorio ed è una ricetta gustosa nella sua semplicità. Poi, Salsiccia col'uva, scelta molto sentimentale perché è stato uno dei primi piatti che ho imparato studiando a Firenze. Infine, Piselli col prosciutto, un piatto che sintetizza uno degli insegnamenti di Artusi: usa gli ingredienti migliori ovunque tu sia".

L'anno di celebrazioni dedicato ai 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi iniziato nell'agosto 2020 terminerà ad agosto 2021 e ha visto diversi festeggiamenti anche nelle Filippine con le ovvie limitazioni dovute alla pandemia. "Nelle Filippine siamo ancora abbastanza fermi, i grandi eventi non sono consentiti. Malgrado ciò abbiamo messo in evidenza alcune ricette e piatti dell'Artusi, nonché prodotti e vini dell'Emilia-Romagna in tutti i nostri ristoranti. Appena possibile partiamo con i corsi di cucina "La sfoglia di una volta" che sono i più apprezzati". Da Forlimpopoli a Manila, probabilmente il Maestro non se lo sarebbe mai immaginato. Potenza della globalizzazione. 



I piatti preferiti di Margarita Fores propongono un piccolo viaggio nella cucina regionale italiana basandosi sulle ricette di Pellegrino Artusi. Così si parte dalla pasta di semola secca e fresca per passare a pizza e tiramisù. A sinistra, Cinque uova e un pollo e Millefoglie di gnocco di spinaci con granchio e gel di calamondino; sopra, Risotto con uova, lattume di tonno e culatello

