

Noi, che

facciamo la festa ai vip

Uno è italiano, ex professore. L'altro è giapponese, ex pianista. Insieme sono diventati maestri nell'arte di organizzare buffet per grandi eventi. I loro clienti famosi? Moltissimi. E ognuno con esigenze tutte particolari. Per esempio...

di Anna Masucci

I loro cliente più difficile è Romeo Gigli. Per la sua sfilata avevano inventato gli aperitivi al cucchiaino, cocktail come gelatine, e lui li ha fatti impazzire perché la sfumatura di blu dei bicchieri era sempre troppo chiara o troppo scura. La più simpatica, invece, Rosita Missoni, che adora i loro datteri al cioccolato bianco. E a Carol Alt hanno dedicato un'insalata di radicchio uncinato, cicorino, pomodori sardi e lattuga brasiliana condita con un'emulsione al timo.

Ivan Pinter, capelli rosso fuoco, ex professore di lingue con un passato di Hare Krishna, e Masahiko Yagi, detto Masa, giapponese di Kioto e pianista passato ai fornelli, sono diventati i beniamini del belmondo con il loro catering «L'Officine des Anges». Tanto richiesto è Vittorio da Bergamo (vedi Sette n. 5) per organizzare party e cene direttamente a casa dei vip. Tanto ricercati sono loro due, ragazzacci ultraquarantenni, quando i vip vogliono un impeccabile buffet per grandi eventi. Perché? Perché Ivan e Masahiko, con la loro creatività in cucina e la loro originalità nel decoro del cibo, riescono sempre a creare un evento nell'evento. Il segreto? «Serviamo gli altri come vorremmo essere serviti noi», dicono Ivan e Masa. «Pensiamo sempre alla comodità degli ospiti. Quando vanno al buffet, non possono avere in mano contemporaneamente il piatto

e il bicchiere. I nostri sushi, avvolti in un quadratino di carta leggerissima, li mangi senza sporcarti. La mozzarella, tagliata a dadini e ricoperta da una purea di fave bianche, diventa un gelato da gustare in coppa».

Il più bravo in cucina? «Masa. Adora i piatti italiani, l'olio extravergine, i pomodori, il basilico che è la sua passione. Però ha un caratterino... Una sera, quando eravamo ancora agli inizi, una famosa pierre pretendeva che servisse in guanti bianchi. Lui l'ha guardata e le ha risposto: "Le mie mani sono belle e non le nascondo"». E

ora che siete così ricercati, chissà cosa chiedete ai vostri clienti... «Solo di fare quello che vogliamo in cucina», risponde Ivan. «Del resto abbiamo lavorato con Pomellato, Valentino, Missoni, Romeo Gigli, Moschino, Hermès, Mila Schön, Pupi Solari, Chanel e nessuno si è mai lamentato di noi. Anzi, alcuni ci chiamano anche a casa loro, quando hanno ospiti importanti».

«Anche con il "cattivo" Romeo Gigli siamo stati buoni... L'anno scorso voleva che tutti gli ospiti vedessero il buffet pronto prima della sfilata, ma senza che nessuno cominciasse a mangiare per non rovinarlo. A Masa è venuta un'idea. Ha fatto scendere dal soffitto grandi teli di garza trasparente. Il buffet sembrava un'immensa, elegantissima culla e nessuno degli ospiti ha osato avvicinarsi».

Tra le specialità di Ivan e Masa ci sono gli antipasti. Montagne di ciliegie in gennaio per Missoni, frittatine con peperoni come fiori su un prato di cicorino, bocconcini di pollo al succo di zenzero a forma di caramelle. «Curiamo molto la presentazione del cibo», dice Masa. «Bisogna prenotarci almeno un mese prima dell'evento. Noi siamo poeti del cibo, la nostra è una cucina di emozioni, ogni piatto è lavorato, curato, decorato con grande amore». E la sfida più difficile? «Le cene senza posate, che ora sono molto di moda».

Ricercati.

Ivan Pinter e Masahiko Yagi. In basso, Marinella Rossi.

Non solo loro La cucina di Marinella

È la regina del catering. Inglese, Marinella Rossi, 47 anni, vive in un appartamento a Londra. È la sede del suo impero. Ha un'azienda che gestisce un'attività di catering a Londra, con un'attività di catering a Milano e un'attività di catering a Roma. È la regina del catering. Inglese, Marinella Rossi, 47 anni, vive in un appartamento a Londra. È la sede del suo impero. Ha un'azienda che gestisce un'attività di catering a Londra, con un'attività di catering a Milano e un'attività di catering a Roma.



È la regina del catering. Inglese, Marinella Rossi, 47 anni, vive in un appartamento a Londra. È la sede del suo impero. Ha un'azienda che gestisce un'attività di catering a Londra, con un'attività di catering a Milano e un'attività di catering a Roma. È la regina del catering. Inglese, Marinella Rossi, 47 anni, vive in un appartamento a Londra. È la sede del suo impero. Ha un'azienda che gestisce un'attività di catering a Londra, con un'attività di catering a Milano e un'attività di catering a Roma.



BAVARESE DI TÈ

Ingredienti per 4 persone:
200 cc di latte e 200 di panna, 5 tuorli, 1 etto di zucchero, 4 bustine di tè Earl Grey.

Procedimento: mescolare latte, panna, tè e zucchero e portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e lasciare riposare per 10 minuti. Quando l'impasto si è raffreddato, aggiungere i 5 tuorli d'uovo. Versare in 4 tazze da tè resistenti al fuoco e mettere in forno a bagnomaria, a 130° per un'ora. Far raffreddare e mettere in frigorifero. Prima di servire, decorare con zucchero di canna caramellato.