

GASTRONOMIA, Devil's kitchen: lo 'street food' a quattro ruote in giro per l'Isola

Date : 4 Aprile 2018



Il nome potrebbe ricordare il programma di *Gordon Ramsay*, "*Hell's kitchen*", oppure potrebbe ricordare il quartiere di *New York City*. Invece, [Devil's kitchen](#) è una realtà isolana, ideata dallo chef sassarese **Giovanni Usai**.

Niente cucine milionarie, niente telecamere o grattacieli di Manhattan, ma solo una genuina semplicità, sia nelle ricette che negli strumenti usati. Questo l'ingrediente usato dallo **chef Usai** nella sua cucina o meglio, nella sua *Devil's kitchen*, il suo 'fedele' truck: *"Sono cresciuto nelle cucine della Costa Smeralda dove ho iniziato come commis. Dopo anni che mi sentivo sfruttato e sottopagato, così, a trent'anni ho deciso di partire a Londra. Non parlavo l'inglese, non conoscevo nessuno. Eppure, nonostante ci sia tanta gente capace in una metropoli, mi sono fatto conoscere. C'è molta meritocrazia all'estero, e io sono entrato nelle più grandi cucine di Londra, a South Kensington e Chelsea"*, racconta lo **Chef**.



Ambientatosi fin da subito nella *Capitale britannica*, lo **Chef sperimenta sapori e gusti**. È nei sobborghi di *Camden town*, famoso quartiere di **Londra** (ci abitava *Amy Winehouse*), che scopre lo **street food**: “A *Camden town* ho scoperto un mondo. Nulla di tutto ciò esisteva in *Sardegna* e mi sono reso conto che volevo tornare nell’isola per portare quest’idea”. Un anno fa, questo desiderio è diventato realtà.



E, mentre il *fratello dello Chef* ha scelto di cucinare per i set cinematografici di *Hollywood*, nelle **strade di**

Sassari si possono degustare culurgiones, ravioli, ma anche dell'ottimo pesce e della ottima carne.



A partire di nuovo, lo **Chef** non ci pensa: *“Mia madre mi ha aiutato a realizzare questo sogno, la mia fidanzata (sua 'sous chef', Alessia Daga, ndr) mi aiuta quotidianamente. Stiamo avendo un grande riscontro. Alcune aziende ci hanno dato fiducia: tra i nostri fornitori ci sono 'La Genuina' di Ploaghe (carne 100% sarda) e 'Tenute Asinara', una prestigiosa cantina di vini che ha l'esclusiva solo con alcuni ristoranti scelti”* specifica **chef Usai**. Insomma, qualità è la parola d'ordine per questo **'ristorante itinerante'**. Prossima tappa: *“American motor festival”* di Alghero.

Silvia Pasquini

(admaioramedia.it)