



L'AMBASCIATORE

Luciano Cucco, dopo aver portato un bragozzo al Columbus Day, torna a New York per rivoluzionare con pesce crudo dell'adriatico e marmellate asiaghesi il gusto degli americani

di **ENRICO BELLINELLI**
MARGHERA - VENEZIA

«**H**o imparato a trasportare oltre oceano tre cose nuove per me. Un bragozzo, le reliquie di una santa e il pesce fresco. E non è stato facile in nessun caso». Luciano Cucco, 59 anni sposato, due figli: Gino di 22 e Stefano di 27 anni, è così. «E più mi si dice che una cosa è difficile da realizzare, più mi intestardisco». Poi ci riesce, naturalmente.

L'ultima impresa, in ordine di tempo, a fine settembre dello scorso anno: trasportare pesce fresco per 450 persone dallo stabilimento della Clam all'Isola Saloni, con destinazione il ristorante Pier Sixty, sulla ventitreesima strada, New York City, in 16 ore per far scoprire alla borghesia della Grande Mela pesce e radicchio chioggiotti abbinati in tavola alle confetture asiaghesi. Perché Luciano Cucco, tra le tante attività di mecenatismo e beneficenza che lo impegnano in

Italia, è anche membro del consiglio di amministrazione di Ilica, la Italian Language Inter-cultural Alliance, una fondazione che raccoglie fondi per insegnare la lingua italiana negli Stati Uniti. Lo scorso anno Cucco si presenta alla sede romana di Ilica con un'idea, che fa di lui un vero e proprio ambasciatore non solo delle tradizioni lagunari, ma del sistema Italia. Una di quelle idee che, sulla carta, sembrano impossibili e che solleticano tanto questo *marinante* doc.

«Mi sono chiesto che cosa potessimo fare per migliorare l'immagine degli italiani all'estero. Ci sono ancora tanti luoghi comuni su di noi negli Stati Uniti. Eppure in Italia abbiamo creato una delle opere di ingegneria più importanti del XXI secolo: il Mo.s.e.».

La sua società, la Dragaggi, non fa parte del Consorzio Venezia Nuova, eppure lei prende il telefono e telefona a...

«A Giovanni Mazzacurati, presidente del Consorzio. Per proporgli di organizzare una conferenza sul Mo.s.e. alla cena di gala di Ilica, alla quale poi abbiamo aggiunto una conferenza più tecnica alla St. John's University di New York. Al presidente di Ilica Vincenzo Marra era piaciuta subito l'idea di puntare sul

Mo.s.e. che poteva essere di alto interesse specie dopo i fatti disastrosi della marea che ha devastato New Orleans».

L'ingegner Mazzacurati dice «sì, andiamo».

«E telefona al presidente del Magistrato alle Acque Patrizio Cuccioletta, che ha colto l'importanza dell'occasione».

Riconoscimento all'importanza del radicchio dal sindaco di Salinas, città "insalatiera del mondo"

A quel punto, però, le viene un'altra idea. La cucina.

«C'era un altro luogo comune da sfatare, sugli americani stavolta. Che apprezzino in tavola solo la carne e snobbino il pesce. Allora mi sono detto che era il

caso di far assaggiare loro il nostro pesce fresco».

Non era proprio uno scherzo.

«No, ci sono delle restrizioni molto severe con la dogana americana per l'import di pesce fresco. Però ce l'abbiamo fatta e abbiamo fatto servire un abbinamento mai visto prima dagli americani che di pesce crudo conoscono solo il sushi: il nostro pesce dell'adriatico abbinato a delle confetture senza zucchero della Rigoni di Asiago preparato dai fratelli Scarpa della "Trattoria alla Bissa" di Mestre e dallo chef Andrea Tiberi di "Eatalian Style"».

E poi il radicchio, che negli USA ha messo radici da tempo grazie a un altro marinante.

«Durante la cena di benvenuto abbiamo fatto assaggiare il risotto di radicchio. E Vincenzo Marra ha messo in contatto telefonico Romano Tiozzo con Dennis Donohue il sindaco di Salinas la città californiana nota come "insalatiera del mondo", dove Gian-

A New York. Luciano Cucco è di casa. Nello scorso settembre ha sorpreso il gusto degli americani portando nelle loro tavole il pesce fresco dell'Adriatico





Settimana intensa. Appuntamenti con le più importanti associazioni italo-americane per Luciano Cucco, il sindaco Romano Tiozzo e il consigliere comunale Renzo Donin. In questa pagina: picchetto d'onore dei pompieri di New York alla serata d'onore della fondazione ILICA

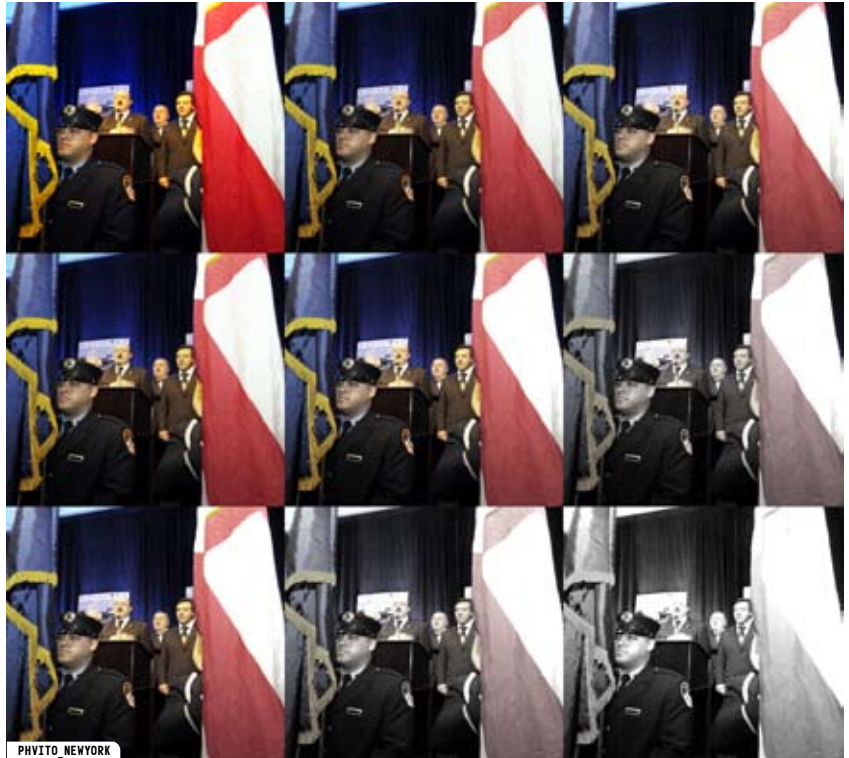
carlo Sesillo coltiva gran parte della sua produzione di radicchi nel Nord America (ho intervistato Sesillo nel Dialogo del settembre 2008, nda)».

In cinque giorni Lei ha rivoluzionato il gusto culinario di almeno 500 newyorchesi, ha fatto partecipare il sindaco di Chioggia ad alcuni appuntamenti importanti della comunità italiana della Grande Mela come il pranzo delle donne italoamericane, la Noiaw (National Organization of Italian American Women), in onore di Geraldine Ferraro (commentatore politico per Fox News e editorialista del New York Times, nda), ha conosciuto il procuratore generale Andrew Cuomo, solo per citare due personalità.

«Quello che mi ha particolarmente reso felice è stata la presenza costante, durante i giorni di permanenza a New York della delegazione composta dai rappresentanti del Magistrato alle Acque, dal sindaco Tiozzo e dal mio amico Renzo Donin, del console generale Francesco Talò».

Qual è il ritorno positivo per Chioggia da questa missione?

«Io sono un privilegiato. La vita mi ha dato tanto, tra cui la fortuna di nascere in Italia e in



In dirittura d'arrivo il gemellaggio Chioggia - Saint Tropez e a luglio tappa delle vele latine

particolare a Chioggia. Perciò se posso fare qualcosa che aiuti il mio paese lo faccio più che volentieri; per di più lo faccio a spese mie. Abbiamo dato una ribalta d'eccezione a Chioggia facendo sfilare un bragozzo al Columbus Day e ora con le nostre speciali-

tà gastronomiche. È una goccia nell'oceano, ma cerco di far conoscere il più possibile Chioggia nel mondo».

Prossimi progetti internazionali?

«A fine febbraio avremo ospite a Chioggia Edward Ismail Yelda,

l'ambasciatore iracheno presso la Santa Sede. Mentre la prossima estate, in occasione della Sagra del pesce avremo a Chioggia una tappa delle vele latine con imbarcazioni francesi e tunisine in vista del gemellaggio con Saint Tropez».