

Lo chef che ha portato la cucina italiana in Sudafrica: la storia di Giorgio Nava a Città del Capo

23 Ottobre 2024



CITTÀ DEL CAPO – La fuga degli italiani all'estero non è solamente un fenomeno degli ultimi anni. Già nei primi anni del nuovo millennio in molti cercavano fortuna fuori dai confini nazionali, fra di essi anche **Giorgio Nava**, oggi simbolo della cucina italiana nel mondo. Non segue la massa scegliendo come meta città degli Stati Uniti o dell'Australia, ma punta tutto su un Paese di cui ancora si parlava poco: il Sudafrica. Una scelta coraggiosa e pionieristica di cui tutt'oggi non si pente.

Dalla scuola agraria alla fondazione di una propria ditta di import-export di fiori con i Paesi Bassi la situazione economica mondiale era cambiata a tal punto da rivoluzionare l'idea di vita di Nava. Quello che era stato un sogno in un cassetto per 40 anni è diventato realtà con il trasferimento dalla sua Milano a Città del Capo nel 1999.

“Vent’anni fa era un Paese che prometteva opportunità”, racconta lo chef a *Virtù Quotidiane*. Il primo locale, il 95 Keerom, ricorda che venne aperto con un’estrema facilità burocratica ed economica, ben lontana dagli standard italiani e che gli ha permesso nel giro di breve tempo di aprire nuove realtà in città. Oggi i ristoranti aperti sono tre: Carne SA, Carne Kloof 153 e Carne Sa time out market.

La cucina di Nava si può definire tradizionale, con le sue ricette tipiche del Nord Italia, ma anche innovativa per quello che era il panorama gastronomico sudafricano di quegli anni. Una ricerca delle materie prime minuziosa che lo ha portato all’acquisto di una fattoria dove allevare bovini di razza Romagnola e di una barca per avere il completo controllo su carne e pescato.

Il pubblico locale ha ben reagito a questa novità tutta italiana: “I sudafricani sono curiosi, ma pochi conoscono o capiscono la qualità, il ristorante italiano medio è ancora fermo al pollo alla parmigiana o alle scaloppine al limone con grandi porzioni per un piatto unico, per fortuna posso contare su un’ampia fetta di clientela straniera in grado di comprendere al meglio la mia filosofia di cucina”.

Una carriera fatta di premi, soddisfazioni e conquiste anche se “il premio più bello resta il vedere ritornare i clienti nei miei ristoranti, ho avuto tanti riconoscimenti che sono serviti a farmi conoscere, ma non mi hanno cambiato. Sono lo stesso curioso italiano che ama il suo paese e che ne è ambasciatore”.

Nonostante la grande carriera già accumulata sino ad ora, Nava non si adagia e pensa ai progetti futuri: la realizzazione di una vineria italiana in Sudafrica. “È un’altra mia sfida in un Paese che produce grandi vini a basso prezzo. Un gran rischio, ma sono entusiasta di far conoscere la nostra nazione anche attraverso il patrimonio enologico che ci contraddistingue”.

Vagando fra i ricordi dello chef tornano in mente i suoi piatti iconici, i cavalli di battaglia che, tra le altre cose, gli hanno fatto vincere nel 2011 il premio Eatout come miglior ristorante italiano in Sudafrica. Fra di essi non può mancare la carne, ingrediente principe della cucina locale e che ha rappresentato il filo conduttore tra la cucina locale e quella italiana, declinata in fiorentine, ma anche come ripieno di paste fresche, l’innovazione della città.

Giorgio Nava ha saputo esportare la cultura gastronomica italiana senza cedere a compromessi. In questo modo è riuscito a sbaragliare la concorrenza e a imporsi a livello internazionale come un vero ambasciatore del gusto nostrano. Cucinare per **Nelson Mandela** rimane uno dei momenti che più sono rimasti impressi nella sua mente, nonostante

gli attimi di imbarazzo quando è stata servita della polenta gialla, in loco alimento per il bestiame, al posto della classica bianca. Una gaffe che ha riportato l'ex presidente alla tavola di Nava grazie ad un equivoco molto apprezzato.

Tra i vari momenti di gloria non manca l'apparizione nel seguitissimo show Netflix "Somebody feed Phil" di **Phil Rosenthal** dove presenta la sua ampia scelta di carne e dove conferma la sua unica grande passione: la cultura gastronomica italiana. Gli eventi degli ultimi anni hanno fermato temporaneamente quest'incredibile ascesa facendo abbassare la saracinesca ad alcuni dei ristoranti dello chef Nava, ma non è un tipo che si arrende e ha pronti nuovi progetti da realizzare.

LE FOTO







