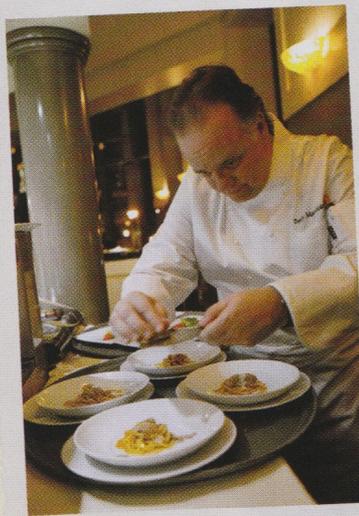
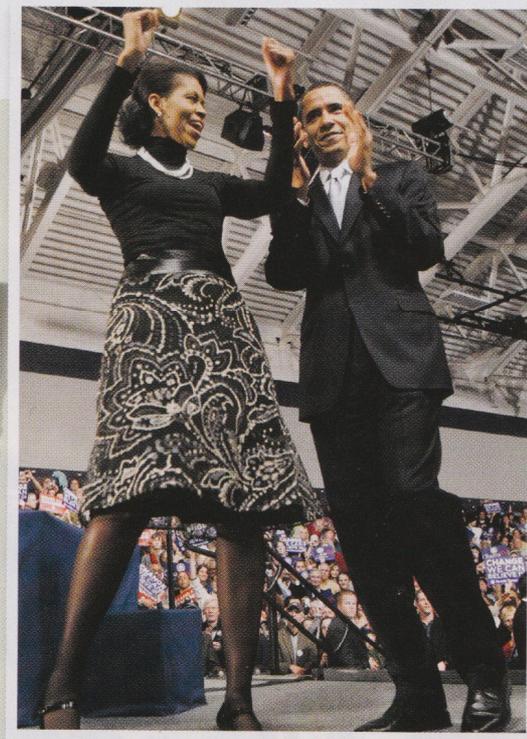


# VANITY FAIR

SPY



Lo chef italo-americano Tony Mantuano, 54 anni. A destra, il neopresidente Barack Obama, 47 anni, con la moglie Michelle, 44.



## CAPELANTE E AGNOLOTTI PER BARACK E MICHELLE

Lo chef del «ristorante del cuore» degli Obama rivela i piatti più amati dalla coppia presidenziale: tutti italiani

di Venanzio Ciampa

**B**arack e Michelle si comportavano come se nulla fosse. Lui mi ha detto: Tony, è un *date-night*, una serata da fidanzati. Noi abbiamo stappato una bottiglia di Prosecco Aneri, poi li abbiamo lasciati cenare in pace». Tony Mantuano è lo chef del ristorante Spiaggia di Chicago, uno dei preferiti da Barack Obama. Il neopresidente e la moglie Michelle hanno trascorso nel suo locale la loro prima cena fuori casa dopo l'elezione. Originario di Rota Greca, in provincia di Cosenza, Mantuano conosce gli Obama da dieci anni. «Vengono ogni volta che hanno qualcosa da festeggiare», dice.

**Che cosa hanno mangiato?**

«Cervo arrosto con contorno di mar-

mellata di fico calabrese. Obama mi ha fatto un sorriso di approvazione. Meno male: non volevo rovinargli la prima cena da Presidente degli Stati Uniti».

**Solo cervo? Neanche un primo?**

«Ogni volta mangiano all'italiana: anti-

pasto, pasta fatta in casa, secondo e dolce. Adorano gli agnolotti di vitello».

**E le figlie?**

«Quando vengono nel mio locale, Barack e Michelle le lasciano a casa: è il loro momento di coppia».

**Qualche episodio curioso?**

«Una volta avevo eliminato dal menu le capesante coi funghi porcini. Ho saputo da alcuni amici che Barack era rimasto deluso. Il giorno dopo le ho rimesse e lui mi ha ringraziato dicendo: "I love your scallops"».

**Pensa che ritornerà presto?**

«Ne sono certo. È venuto per l'anniversario con Michelle a ottobre, poi l'altra sera. Tornerà appena ne avrà occasione. Altrimenti, dovrò mandare allo chef della Casa Bianca le mie ricette».



### Menu

#### antipasto

Burrata pugliese con pancetta d'effino  
Affettati assortiti

#### primo

Spaghetti alla chitarra  
con aragosta e porri selvatici

#### secondo

Cervo arrosto con contorno  
di marmellata di fico calabrese

#### vini

Prosecco Aneri