



TASCHEN



DIMMI CHEF COSA C'È NEL TUO FRIGO ?

Nei loro ambienti professionali, gli chef dispongono di tutto ciò di cui hanno bisogno: uno spazio organizzato, attrezzature all'avanguardia e una squadra preparatissima, per lavorare al meglio. A casa spesso le cose vanno in tutt'altro modo. Anche per gli chef più esigenti, la vita personale pervade ogni angolo della cucina, le preferenze del momento hanno il sopravvento e l'ambiente lavorativo immacolato fa spazio a una certa trasandatezza, a spuntini all'insegna della nostalgia, al tentativo di rilassarsi e imparare a condividere lo spazio del frigo con gli altri membri della famiglia e con gli amici. La cucina dell'ambiente di lavoro è una realtà. Quella di casa è una realtà completamente diversa.

Siamo stati in miniappartamenti a malapena arredati di chef di bistrot, in ambienti familiari caotici, nelle lussuose residenze di grandi cuochi e in ritiri per il fine settimana traboccanti di opere d'arte. Abbiamo incontrato astri nascenti alle prese con la scoperta del proprio percorso, venerati maestri che hanno forgiato la storia della cucina, chef all'avanguardia che sembrano scienziati pazzi e talenti autodidatti che non hanno mai messo piede in una scuola di cucina.

Cosa c'è nel tuo frigo, o chef?

È pieno di alimenti per soddisfare le necessità quotidiane, dello stretto indispensabile per la sopravvivenza? È stracolmo di cibo, per provvedere al meglio alle esigenze di compagni e familiari? È invaso da avanzi e cibi da asporto chiusi in contenitori di plastica privi di etichette oppure dei frutti di un'incursione nella dispensa del tuo ristorante? Il tuo frigo è immacolato, di una pulizia clinica, e vi si leggono solo i nomi di roboanti produttori di nicchia, oppure è stipato a caso di prodotti industriali da supermercato?

Cosa c'è nel tuo frigo, o chef, ma soprattutto, *chi sei?*



MASSIMO BOTTURA

OSTERIA FRANCESCANNA

.....
Modena, Italia

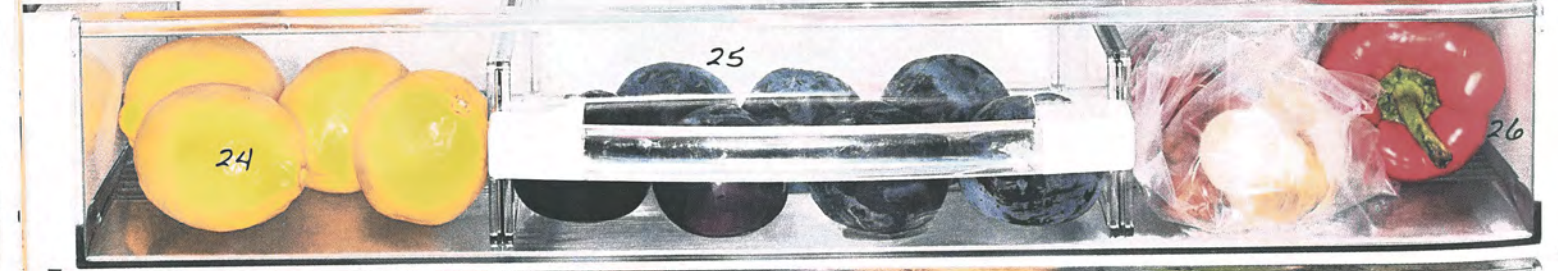
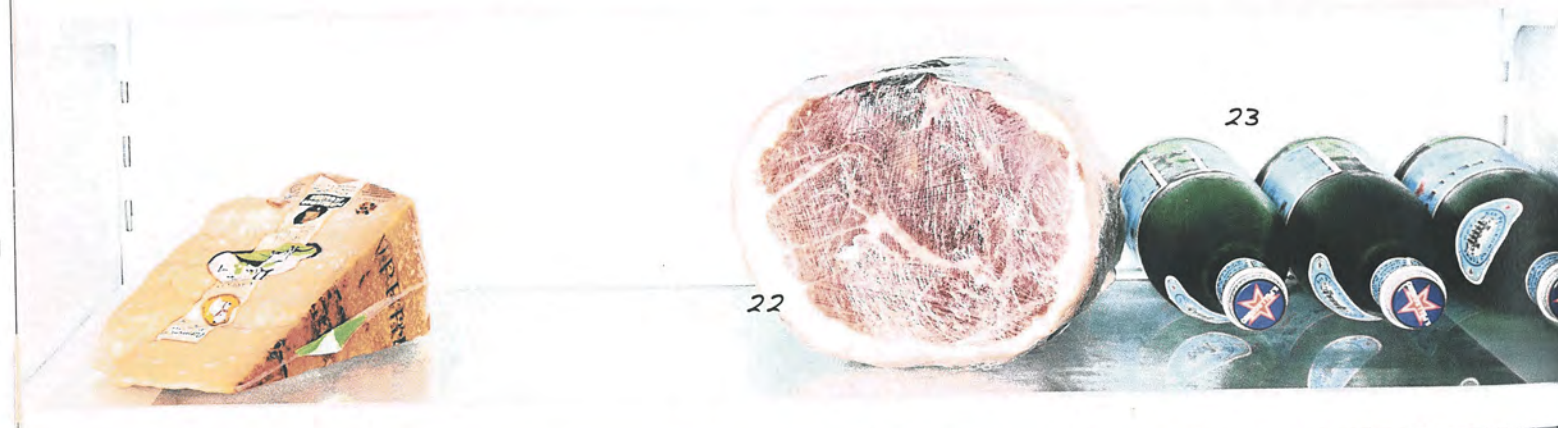
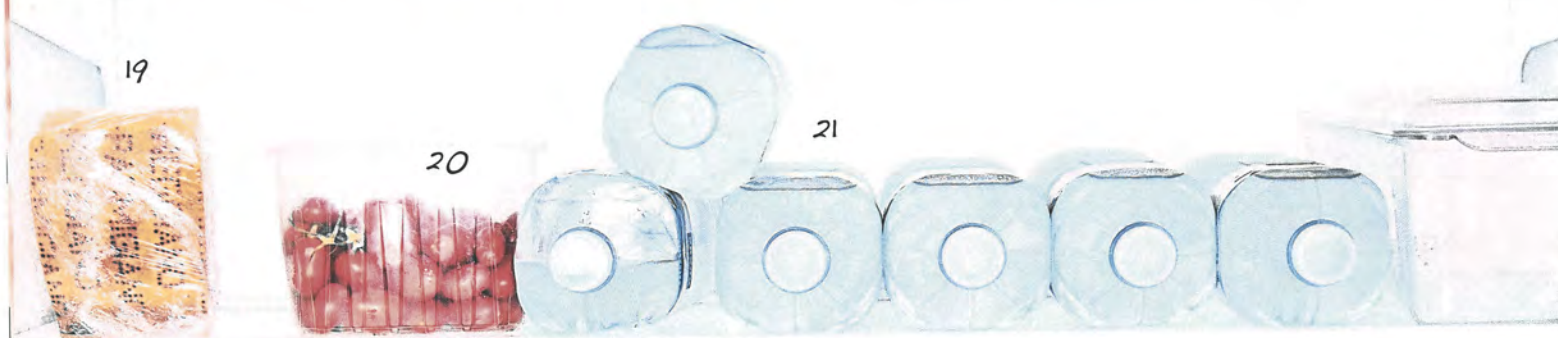
Bottura è probabilmente il più importante chef italiano dei tempi moderni e uno dei più riveriti al mondo. I suoi primi ricordi culinari sono legati alla giocosa fuga dai fratelli maggiori, che lo rincorrevano per picchiarlo, tra le braccia di sua nonna, che si occupava sempre di preparare la pasta per tutta la famiglia. “Mi nascondevo sotto il tavolo” racconta “e quando i miei fratelli si avvicinavano lei tirava fuori il matterello. Così passavo tutto il tempo in un angolo a rubare pezzettini di cibo e a mangiare tortellini!”

Abbandonati gli studi di giurisprudenza, Bottura, che nel tempo libero faceva il dj, rilevò un locale che ebbe enorme successo, ma fu costretto a chiudere a causa delle lamentele dei vicini. Con grande offesa della sua famiglia, se ne andò di casa e partì alla scoperta del mondo attraverso le cucine di altri Paesi. Dopo una prima tappa a New York, dove gestì la cucina del locale di un parrucchiere calabrese che si dava arie da chef, è passato per i ristoranti di vari maestri culinari divenuti suoi mentori. “Ho lavorato al Louis XIV di Alain Ducasse quando era il ristorante migliore del mondo: mi ha insegnato che la tecnica e i prodotti sono tutto.” In seguito ha collaborato con Ferran Adrià a El Bulli, crogiolo di alcuni dei più importanti geni gastronomici del mondo (all'epoca lavorava lì anche René Redzepi).

“L'alta cucina è come la musica jazz” proclama Bottura. “Devi imparare a suonare tutti gli strumenti, e poi dimenticare come si fa. Io volevo scoprire come realizzare alla perfezione non solo i piatti classici italiani, ma anche i ravioli cinesi. Per comunicare emozioni occorre andare a fondo nei propri interessi: è attraverso la passione che è possibile farlo.” La sua convinzione che i piatti tradizionali di oggi nascano dall'innovazione e che l'evoluzione culinaria non debba fermarsi è incarnata da una cucina sempre geniale che trae ispirazione dalla tecnologia. “Guardo costantemente al futuro, ma con un occhio al passato, che non dimentico mai, anche se lo osservo in maniera critica.”

Il frigorifero di Bottura si trova in una stanzetta a parte, una sorta di tempio separato dalla sua cucina maniacalmente attrezzata, ed è pieno di comfort food (in gran parte già pronto e sigillato in sacchetti a chiusura ermetica Ziploc): costolette di agnello provenienti dalla fattoria del suo chef in seconda, Davide, nell'Italia centrale, olive all'ascolana pronte da friggere. “Le adoro” spiega.

Massimo si definisce anche un patito dell'arte. “Per me le tre cose più importanti della vita sono il cibo, l'arte e la musica. Il cibo è cultura. Acquisto opere d'arte perché contengono qualcosa che va al di là del lavoro, celano un intrigante segreto. E come l'arte e una bella canzone, il cibo può trasportarti in un'altra dimensione.”



- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | <i>Pomodori essiccati al sole marinati</i> | 16 | <i>Succo di yuzu</i> |
| 2 | <i>Peperoni gialli marinati</i> | 17 | <i>Cipolline sottaceto</i> |
| 3 | <i>Acciughe marinate</i> | 18 | <i>Cipolle calabresi sottaceto</i> |
| 4 | <i>Mostarda artigianale di mele</i> | 19 | <i>Parmigiano</i> |
| 5 | <i>Mostarda di mela e caffè</i> | 20 | <i>Pomodorini ciliegia</i> |
| 6 | <i>Marmellata artigianale di arance siciliane</i> | 21 | <i>Acqua</i> |
| 7 | <i>Marmellata di pompelmo rosa</i> | 22 | <i>Prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi</i> |
| 8 | <i>Marmellata di limone</i> | 23 | <i>Acqua gassata</i> |
| 9 | <i>Mosto cotto</i> | 24 | <i>Limoni</i> |
| 10 | <i>Colatura di alici</i> | 25 | <i>Susine</i> |
| 11 | <i>Acciughe salate</i> | 26 | <i>Peperone rosso</i> |
| 12 | <i>Confettura artigianale di amarene</i> | 27 | <i>Patate</i> |
| 13 | <i>Yogurt alla ciliegia</i> | 28 | <i>Nettarine</i> |
| 14 | <i>Olio di sesamo di Taiwan</i> | 29 | <i>Melone</i> |
| 15 | <i>Mirin</i> | 30 | <i>Finocchio</i> |



SUB ZERO ICBBI-36UFD

PASSATELLI CON IL MIDOLLO

Per 4 persone

120 g di pangrattato fine
120 g di Parmigiano Reggiano
1 g di scorza di limone
2 g di noce moscata, grattugiata al momento
20 g di midollo
3 uova
1 l di brodo di cappone

In una ciotola capiente, unite il pangrattato, il Parmigiano Reggiano, la scorza di limone e la noce moscata. Su un tagliere sbriciolate il midollo e schiacciatelo con una spatola fino a fargli assumere una consistenza cremosa. In una ciotola media, sbattete le uova soltanto per il tempo sufficiente a rompere i tuorli. Aggiungete, mescolando, la miscela di pangrattato e Parmigiano, poi unite il midollo. Lavorate con le mani per rendere l'impasto omogeneo, quindi lasciate riposare per 15 minuti (il tempo di riposo non deve mai essere superiore a 3 ore, per evitare che si secchi; più è prolungato e più i passatelli si sbricoleranno nel brodo).

In una casseruola capiente portate a bollore il brodo di cappone. Passate l'impasto con l'apposito ferro o con uno schiacciapotate con i fori grandi (larghi circa 5 mm). Quando avranno raggiunto una lunghezza di circa 4 cm, tagliate i passatelli e cuoceteli nel brodo per circa 1 minuto. Serviteli caldissimi.

RISOTTO AL PARMIGIANO REGGIANO

Per 4 persone

1,5 kg di Parmigiano Reggiano grattugiato, preferibilmente stagionato 30 mesi
4 l di acqua minerale naturale a temperatura ambiente
15 ml di olio di oliva
500 g di riso, preferibilmente Vialone Nano, oppure Arborio

Con 24 ore di anticipo, preparate l'acqua al Parmigiano. In una casseruola capiente, versate l'acqua e unitevi il Parmigiano Reggiano. Scaldate lentamente, finché il Parmigiano non comincia a formare dei filamenti. La temperatura dovrebbe essere di circa 80-90 °C. Togliete la casseruola dal fuoco e fate raffreddare a temperatura ambiente. Coprite con la pellicola e lasciate in frigorifero per una notte.

Il giorno dopo trasferite in una ciotola la parte solida che si sarà formata in superficie e mettetela da parte per rendere cremoso il risotto. Filtrate la parte solida restante e raccogliete l'acqua al Parmigiano. Tagliate la parte solida a strisciole e cuocetela nel forno a microonde per un paio di secondi. È ottima con i cracker!

Preparate il risotto. In una casseruola capiente fate sobbollire a fuoco lento l'acqua al Parmigiano. In una casseruola dal fondo spesso scaldate l'olio di oliva a fuoco moderato, quindi aggiungete il riso e fatelo tostare finché non comincia a scaldarsi. Versate nella casseruola una piccola quantità di acqua al Parmigiano. Portate a cottura continuando ad aggiungere l'acqua con un mestolo. A tre quarti della cottura, aggiungete una piccola porzione dei solidi che avete tenuto da parte. Quando il riso è cotto, dopo circa 30-35 minuti in totale, togliete la casseruola dal fuoco e aggiungete il restante formaggio mescolando energicamente, in modo che il risotto assuma una consistenza cremosa.



YOTAM OTTOLENGHI

VARI RISTORANTI A LONDRA

•••••

Londra, Inghilterra

Yotam Ottolenghi, uno dei più noti e amati autori di libri di cucina del mondo, ha trovato la propria ricetta perfetta e distillato l'essenza del comfort food mediorientale e mediterraneo per il pubblico degli appassionati di gastronomia, allettando le loro papille gustative con un approccio completamente nuovo ai piatti etnici tradizionali. Autorevole esperto di cucina casalinga, Ottolenghi ha cominciato a lavorare come giornalista a Tel Aviv, prima di trasferirsi a Londra, fare pratica al Cordon Bleu e infine perfezionare le sue doti di pasticciere nel ristorante chic Capital. Da cosa nasce cosa e le opportunità hanno cominciato a fioccare: a una catena di negozi di gastronomia di successo sono seguite una rubrica su un quotidiano e una valanga di libri di cucina di enorme successo ed estremamente personali. "Penso di avere iniziato nel momento giusto, quando la gente cominciava a voler sperimentare un po'" afferma, "ad accorgersi che esistevano altre cucine. I mercati britannico e americano stavano scoprendo la cucina mediorientale, ed era un periodo in cui l'interesse per le verdure cresceva sempre di più."

Nel fornito frigorifero di Ottolenghi sono presenti regali di amici (chutney al mango preparato in casa), prodotti provenienti dal lavoro e una miscela di cibi acquistati al supermercato e al mercato contadino. Paste arabe di noodle ("si chiamano *kataifi*, e adoro prepararli nella versione salata, con melanzane e formaggio") e *labneh* (formaggio di yogurt arabo filtrato) si trovano accanto a pasta di melanzane e limoni conservati, mentre nel freezer si nasconde il brodo di pollo del Natale passato. "In frigorifero tengo di tutto, non sono un purista."

Nonostante Ottolenghi compri i suoi prodotti ovunque, da Whole Foods al vicino fruttivendolo, e di tanto in tanto sottragga i suoi esperimenti culinari dal ristorante, la sua cucina si basa sempre su cibo mediterraneo, nordafricano e asiatico: "Sono davvero ispirato dal cibo dei luoghi soleggiati, è come se potessi percepirvi il sole".

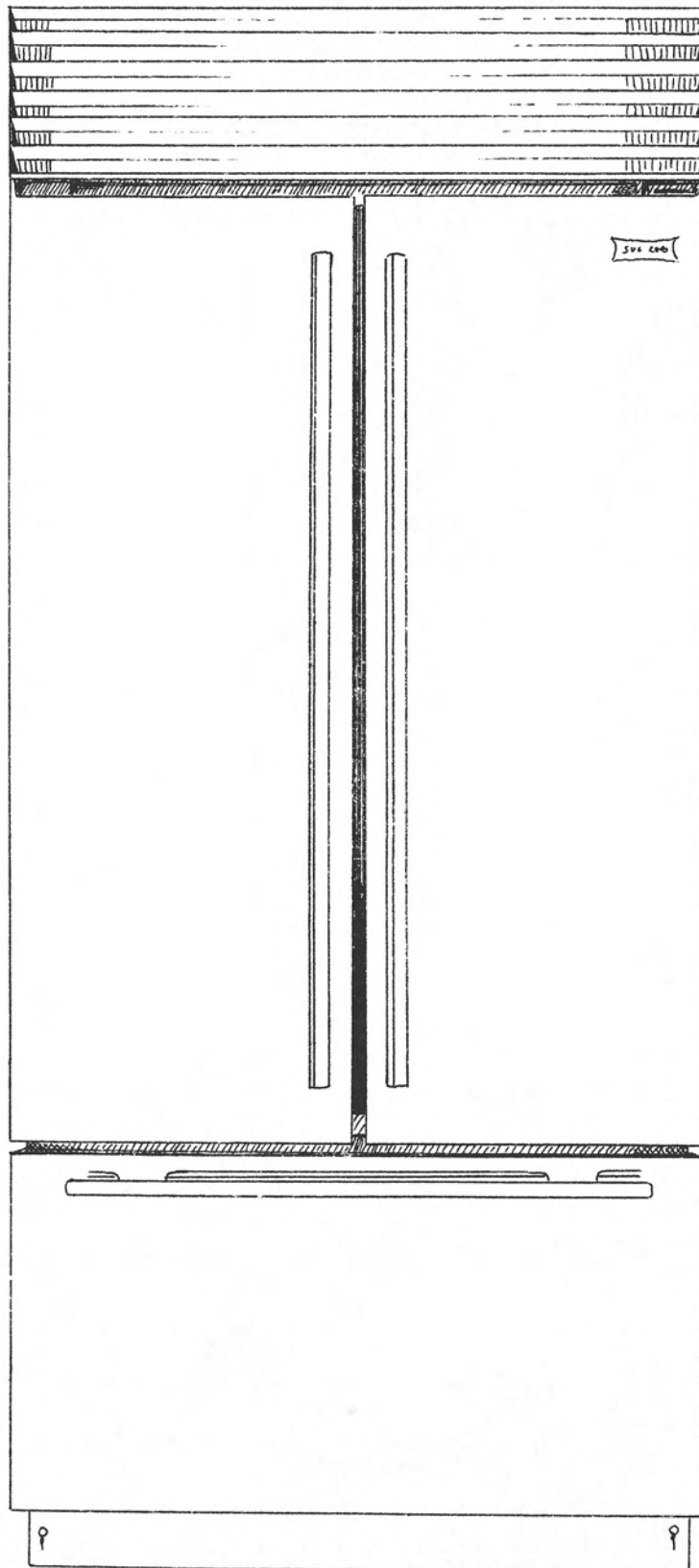


- 1 *Senape in grani*
- 2 *Senape inglese forte*
- 3 *Rafano con barbabietola rossa*
- 4 *Pasta chili affumicata*
- 5 *Capperi*
- 6 *Cetriolini*
- 7 *Salsa di rafano*
- 8 *Pesce Gefilte*
- 9 *Pasta di gamberi*
- 10 *Harissa*
- 11 *Lenticchie a cottura lenta*
- 12 *Zuppa di astice*
- 13 *Dokra a cottura lenta*
- 14 *Pasta di tamarindo*
- 15 *Lime in conserva*
- 16 *Chutney al mango*
- 17 *Limoni in conserva*
- 18 *Foglie di vite*
- 19 *Marmellata di clementine*
- 20 *Confettura di ribes nero*
- 21 *Confettura di uva spina e fiori di sambuco*
- 22 *Salsa di mirtillo rosso*
- 23 *Mozzarella con tartufi*
- 24 *Yogurt greco biologico*
- 25 *Formaggio di latte di pecora "Beyaz Peynir"*
- 26 *Palline di labneh*
- 27 *Ricotta*
- 28 *Foglie di vite ripiene*
- 29 *Brodo di pollo*
- 30 *Vinaigrette*
- 31 *Pasta di melanzane*
- 32 *Pasta di miso biologica*
- 33 *Salame*
- 34 *Salmon affumicato*
- 35 *Avocado*
- 36 *Macinato di bovino*
- 37 *Uova biologiche*
- 38 *Aringhe*
- 39 *Sedano*
- 40 *Finocchio*
- 41 *Melagrana*
- 42 *Scalogni*
- 43 *Insalata*
- 44 *Pomodori*
- 45 *Limoni*
- 46 *Peperoncino*
- 47 *Lime*
- 48 *Carote*
- 49 *Erbe fresche*



YOTAM **OTTOLENGHI**

.....
Londra, Inghilterra



SUB ZERO, ICBB1-36UFD

INSIDE CHEFS' **FRIDGES**

"Ho una certa passione per i limoni e le verdure, per cui questa è per me un'insalata da isola deserta. Prepararla è piuttosto semplice e, oltre a unire varie consistenze, sprigiona molti aromi diversi: di nocciole (il farro), asprigno (il limone) e fresco (tutte le erbe). È una vera e propria festa di primavera."

INSALATA DI FARRO E FAVE

Per 6 persone

70 g di farro
 350 g di fave fresche o surgelate
 1 cuore di lattuga romana, tagliata nel senso della lunghezza in fette spesse 1,5 cm
 2 cucchiaini di scorza di limone in conserva, tritata finemente
 5 g di foglie di menta, spezzettate grossolanamente
 10 g di foglie di prezzemolo, tritate grossolanamente
 10 g di foglie di basilico, spezzettate grossolanamente
 5 g di menta secca
 15 ml di succo di limone
 45 ml di olio di oliva
 2 g di sale
 Pepe nero, macinato al momento
 70 g di formaggio di capra
 2 g di peperoncino di Urfa in polvere

Portate a bollore una casseruola media di acqua e lessate il farro a fuoco medio per circa 18 minuti, in modo che sia cotto, ma non troppo morbido. Scolate, sciacquate con acqua fredda corrente e mettete da parte.

Portate a bollore una capiente casseruola di acqua, lessate le fave per 2 minuti, quindi scolatele e sciacquatele con acqua fredda corrente. Sbucciate le fave, eliminando la pelle.

In una ciotola capiente unite le fave, il farro, la lattuga, la scorza di limone, la menta fresca, il prezzemolo, il basilico, la menta secca, il succo di limone e l'olio di oliva. Mescolate delicatamente e insaporite con il sale e una generosa macinata di pepe nero. Trasferite l'insalata nelle ciotole di servizio e spezzettatevi sopra il formaggio di capra. Spolverizzate con peperoncino di Urfa in polvere.

TORTA DI SEMOLINO, MANDORLE E ROSE

Per 8 persone

Torta

250 g di mandorle, tritate
170 g di semolino
12 g di semi di finocchio macinati e tostati
6 g di lievito per dolci
1 g di sale
300 g di burro a temperatura ambiente
330 g di zucchero extrafine
4 uova medie leggermente sbattute
La scorza grattugiata di 1 limone
15 ml di succo di limone
30 ml di acqua di rose
2 ml di estratto di vaniglia

Sciroppo

100 ml di succo di limone
85 ml di acqua di rose
100 g di zucchero extrafine

Crema

200 g di yogurt greco
200 g di *crème fraîche*
10 g di zucchero a velo
15 ml di acqua di rose
3 g di petali di rose secchi (per guarnire)

Torta:

Preriscaldate il forno a 160 °C. Ungete uno stampo per dolci con apertura a cerniera di 22 cm di diametro e rivestitelo con la carta forno. In una ciotola unite gli ingredienti secchi: le mandorle tritate, il semolino, i semi di finocchio, il lievito e il sale. Mettete il burro e lo zucchero nella ciotola di una planetaria con il gancio a frusta e lavorate brevemente, finché non sono perfettamente amalgamati (non troppo a lungo, per evitare che il composto incorpori aria). Aggiungete un po' alla volta le uova, ripulendo di tanto in tanto i bordi della planetaria per farvi ricadere l'impasto. Quando le uova sono perfettamente amalgamate, unite gli ingredienti secchi e mescolate delicatamente a mano. Aggiungete quindi la scorza e il succo di limone, l'acqua di rose e l'estratto di vaniglia. Amalgamate con delicatezza e trasferite l'impasto nello stampo, livellate con una spatola e infornate per circa 1 ora. Per verificare se è cotta, infilate al centro uno stecchino e controllate se quando lo estraete è asciutto (ma unto).

Sciroppo:

Mentre la torta è in forno preparate lo sciroppo. In un pentolino unite il succo di limone, l'acqua di rose e lo zucchero e portate a bollore a fuoco medio, quindi togliete dal fuoco, controllando che lo zucchero si sia sciolto completamente. Appena la torta esce dal forno, spennellatela con lo sciroppo caldo e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente.

Crema e composizione:

Sbattete lo yogurt greco, la *crème fraîche*, lo zucchero a velo e l'acqua di rose finché non si formano dei picchi spumosi. Tagliate la torta a fette e distribuitela nei piatti. Aggiungete una generosa cucchiata di crema su ogni fetta e guarnite con petali di rose.

