

L'intervista



I segreti e i consigli del pluristellato protagonista del programma televisivo del momento: «L'ultimo dell'anno mangerei anche da Cracco, ma solo da ospite»

Mister Chef e la ricetta scaccia crisi «Ecco il mio cenone per Capodanno»

Barbieri: economico e sfizioso. Il mio ideale? Mare, belle donne e barbecue

UN MENÙ PER QUATTRO

L'ANTIPASTO

Cartoccio di patate con gamberoni e maionese al wasaby

Ingredienti

4 patate grosse da porzione una a testa; 12 gamberoni sgusciati grossi; 12 cucchiaini di maionese; erbe aromatiche (timo, basilico, origano, buccia d'arancia); 100 gr di burro (dragoncello, aglio, worchester, prezzemolo, limone); Wasaby in polvere

Procedimento

Sciogliere a bagnomaria il burro porlo poi in una bastardella con aglio schiacciato e tritato qualche goccia di worchester prezzemolo tritato buccia di limone montarlo poi con il ghiaccio per renderlo spumoso. Porlo poi nel congelatore.

A parte marinare per un paio di ore i gamberoni con timo basilico origano e buccia d'arancia cuocerli a vapore per qualche minuto con tutti gli odori.

A parte avvolgere le patate dopo averle lavate e asciugate nella carta stagnola e cuocerle in forno su una placca con il sale fine a 180 gradi quando saranno morbide al tatto sono pronte.

A parte fare una maionese stemperando in 3/4 cucchiaini di olio extravergine un pizzico di wasaby e incorporarlo nella maionese.

Unire poi ai gamberoni la maionese.

Spaccare poi le patate calde avendo cura di lasciare la stagnola avvolta, aggiungervi qualche fiocco di burro aromatizzato si dovrà sciogliere

Presentazione

Servire una patata tiepida e spaccata in piatti individuali sovrapporvi all'interno i gamberoni e maionese al wasaby

Il Vespa Bianco prodotto dall'azienda vinicola friulana di Joe Bastianich ideale per il menù proposto. Il consiglio: servire freddo



IL PRIMO

Mantecato di riso con soncino, fegato ingrassato e riccioli di acciughe

Ingredienti

280 gr di riso carnaroli; 2 litri di brodo; 12 filetti di acciughe; 1 scalogno; 2 manciate di soncino; 70 gr di burro di malga; 30 gr di parmigiano reggiano; 30 gr di pecorino di pienza semistagionato; 4 scaloppe di fegato ingrassato; 1 limone

Procedimento

Lavare le acciughe in acqua fredda per levare il sale e marinarle con olio extravergine di oliva.

In una casseruola unire ad un pizzico di burro lo scalogno fare sudare e aggiungere il riso facendolo tostare, a parte portare in ebollizione il brodo e incominciare a bagnare il riso avendo cura di curarlo fino a cottura ultimata che sarà per circa 14/16 minuti a quasi cottura ultimata aggiungervi il soncino il parmigiano e il pecorino.

Aggiustare di sale e pepe poi mantecare con il restante burro che avremo in precedenza fatto ghiacciare (la mantecatura con il burro ghiacciato) fa sì che il riso si gonfi. Nel frattempo rosolare in padella il fegato ingrassato per qualche minuto terminata la cottura tagliarlo a piccoli pezzi.

Presentazione

Disporre al centro del piatto il risotto guarnire con il fegato ingrassato e le acciughe a ricciolo un filo di olio e una gratta di buccia di limone

IL SECONDO

Quaglia in cartoccio con astice selvaggio e caponata di verdure

Ingredienti

4 Quaglie intere; 1 astice; 1 melanzana; 1 zuccina; mezzo peperone giallo; 1 cipolla rossa; 8 pomodorini pachino; basilico, origano, timo

Procedimento

Ricavare dalle quaglie i petti, salarli, peparli, a parte sbollentare l'astice pulirlo dal carapace tagliarlo a pezzi e farcire le quaglie. Chiudere la quaglia in un foglio di carta da forno a "caramella". Per la caponata: a parte tagliare tutte le verdure a pezzettoni, spadellarle separatamente, riunirle una volta cotte e condirle con olio, sale, pepe, basilico, timo e origano.

Composizione

Cuocere la quaglia in forno a 220 °C per 11 minuti. Adagiare su un piatto piano un cucchiaino di caponata e sovrapporli la quaglia tagliata a metà (va servita con l'involucro di carta da forno)

IL DESSERT

Ripieno di ricotta all'arancia per un cannolo in un centrifugato di pere vaniglia

Ingredienti per 8 coni di mandorle:

65 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente; buccia grattugiata di 1/2 arancia; 120 g di zucchero a velo; 55 g di miele; 55 g di farina 00; 50 g di mandorle sfilettate.

Procedimento

Montare il burro e lo zucchero a velo, aggiungere la buccia d'arancia e il miele. Poi continuando a rimestare aggiungere la farina e le mandorle. Lasciare riposare in frigorifero dopodiché formare 8 palline di circa 3 cm di diametro. Cuocere in forno a 170° per 5 minuti, dare una forma alle cialde con un cono di metallo e lasciare raffreddare.

Ingredienti per il ripieno di ricotta

125 g di ricotta; 60 g di zucchero semolato; 25 g di frutta secca tritata (mandorle, nocciole, pistacchi); 125 g panna montata; 1 cucchiaino di maraschino; 50 gr di cioccolato bianco un goccio di succo di mirtillo

Procedimento

Frullare la ricotta e lo zucchero nel mixer, mettere in una bastardella d'acciaio, aggiungere la frutta secca tostata in forno, il maraschino e infine la panna montata.

Ingredienti per il frullato di pere

4 pere mature; 2 cucchiaini di zucchero di canna; 1 cucchiaino di miele; 3 foglie di menta; 5 cubetti di ghiaccio; 1 stecca di vaniglia

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti e frullare passare poi al colino fine aggiungervi l'interno della vaniglia.

Presentazione

Porre il frullato nei bicchieri immergervi per un quarto il cannolo farcito

Due milioni di tweet

Per dare un'idea del successo che sta ottenendo Masterchef in queste settimane è sufficiente un dato: due milioni di tweet nei minuti successivi la prima puntata. Pubblico e critica concordano nel decretare il successo della nuova edizione che si è parzialmente rinnovata introducendo nuovi elementi, quali la partecipazione di giovani aspiranti cuochi stranieri, prove sempre più avvincenti, alcune delle quali girate fuori dall'Italia. Un credo che combacia con quanto Bruno Barbieri, chef bolognese doc (www.brunobarbierichef.it), profetizza da sempre. La sua vita sempre in viaggio è raccontata in un libro in uscita il prossimo 3 gennaio (*Via Emilia, via da casa* edito da Rizzoli) che abina le esperienze vissute alle ricette sviluppate nei diversi periodi, dall'infanzia al successo in tv.



La straordinaria carriera di Bruno Barbieri inizia negli anni Settanta al Trigabolo di Argenta nel Ferrarese, un locale che ha cambiato la storia della cucina italiana



di UGO CENNAMO

no».

Avrebbe mai scommesso che il suo lavoro sarebbe diventato uno spettacolo?

«L'ho sempre pensato: in tv è per tutti, a casa per pochi eletti».

Un cenone che ricorda?

«Da quando faccio televisione non lavoro l'ultimo dell'anno. È una novità per me che amo raccontarmi attraverso i piatti. La vera differenza è che a Capodanno mi piaceva azzardare».

In che modo?

«Proponendo piatti memorabili, andavo a caccia di ingredienti che mangi una volta nella vita».

Ma viene prima l'idea o l'ingrediente trovato sul banco al mercato?

«Si va a far la spesa vai con un'idea ma poi, spesso, la si cambia. I menù non si fanno al telefono, ma vedendo quello che si trova».

Come giudica la sua cucina?

«Tutto cuore, poco cervello: ho sempre pensato a cucinare d'istinto, una cosa che non tutti possono fare».

Quindi molto dipende dal talento?

«Tutti possono progettare una macchina, ma crearne una destinata a diventare un cult è un'altra storia»

Quindi non consiglia di seguire il proprio istinto ai fornelli?

«L'ultimo dell'anno meglio non azzardare, ma davvero tutti possono cucinare proponendo il menù che consiglio, facile, economico e sfizioso. Stile Bruno Barbieri, insomma».

In alternativa?

«Anche un piatto apparentemente banale può diventare un grande piatto».

Facile da dire...

«La prima cosa è scegliere gli ingredienti giusti, evitare quelli che non sono legati alla stagione. In questi mesi la pasta meglio legarla ai cardi, ai broccoli, alle cime di rapa, oppure preparare un bel piatto di cozze, patate e riso... Semplice, ma efficace. Seguendo questa regola diventa più facile cucinare nei mesi freddi».

La natura non è così ricca...

«Al contrario, l'inverno dà frutti meravigliosi... la selvaggina, il tartufo, le castagne. Senza contare che quando è freddo si ha più voglia di mangiare».

Ingredienti a chilometro zero?

«Senza esagerare. Io credo che le tecniche e le materie prime usate in altri paesi possano arricchire le nostre tavole. Mi piace legare i nostri prodotti a quelli provenienti da terre lontane. Se qualcosa di davvero buono arriva dall'altra parte del globo, perché non usarla».

A casa o al ristorante l'ultimo dell'anno?

«Mi piace l'idea di scoprire il menù dei grandi chef italiani. Ce ne sono davvero molti, da Palermo a Bolzano, c'è solo l'imbarazzo della scelta».

Ma in certe occasioni si finisce per mangiare peggio del solito?

«No, la qualità non cambia: si può fare alta cucina per dieci come per cento persone. Per un vero chef non fa differenza. Le dirò di più, l'ultimo dell'anno andrei a mangiare anche da Carlo Cracco... ovviamente da ospite».

Sole, belle donne e una canna da pesca per arricchire il barbecue sulla spiaggia... Questa è la ricetta del capodanno ideale servita da Bruno Barbieri, il pluristellato chef conduttore del programma del momento, ovvero la terza edizione di Masterchef su Sky. E proprio per questa ragione il mare dei Caraibi anche Bruno Barbieri lo può solo sognare.

Non potendo tuffarsi, come passerà Capodanno?

«Pochi amici, quelli veri, e cucinerò per loro».

Quindi cucinare resta un piacere...

«Certo, per me è sempre un piacere e a me piace cucinare live...»

Ovvero?

«Mentre c'è la festa, una sorta di scuola di cucina anche l'ultimo dell'anno. In fondo vedere cucinare uno chef credo sia uno spettacolo. Sarà la mia performance di fine an-