



IL CAVOLETTO DI BRUXELLES
CUCINA CON FOTOGRAFIA

[Cavoletto & the sprouts...](#)
[Live cooking in Milano! :-\)](#)

Lunedì 9 Marzo 2009



Beh, dunque, siamo andati, abbiamo cucinato, pranzato, siamo rientrati, e sembrerebbe che siamo anche felici. Almeno io lo sono. Sissisi :-). Perché è stato davvero ciò che volevo, un grande 'con la mani in pasta', in cui per una volta tutti partecipavano a ciò di cui qui si discute ogni giorno, ecco.

Nella sostanza, i cucinamenti si sono svolti così: avevo scelto 10 ricette a comporre un menu (non coerentissimo il menu perché più che per gli abbinamenti ho scelto cose che volevo far assaggiare o far cucinare, e fra questi non potevano mancare alcuni 'evergreen' che faccio un po' sempre o che trovo particolarmente interessanti), poi ho assegnato, in modo del tutto casuale, due persone per ogni ricetta, le quali poi l'hanno

cucinata insieme per tutti gli altri. E così alla fine della mattinata non restava che apparecchiare e pranzare con ciò che avevamo preparato :-)

Segue microracconto in foto, manco che lo sto a precisare: io avevo le mani in pasta, e così le foto che illustrano questo post - e a meno che non sia precisato diversamente - sono di **Roberto Granatiero** (così anche, per una volta, se stamattina v'eravate alzati con una imperiosa domanda del tipo *'mah, chissà che faccino ha il cavoletto?'*, beh, sarete ampiamente serviti, e lo stesso vale ovviamente per *'mah, chissà che faccina hanno i quindici pasticcioni di sabato?'* :-P

Oltre a Roberto però, che è venuto in quanto *mio-amico-e-accessoriamente-appassionato-di-accessori-canon* :-), e esclusa la sottoscritta che la canon per na volta l'aveva proprio lasciata a casa, c'erano altri tre fotografi. Per ora vi presento il lavoro del primo, che si chiama **Giuliano Koren**. Giuliano è un giovane fotografo triestino e che guarda te il caso era proprio uno dei nostri 15 cuochini (giuro, neanche lo sapevo, quando l'ho scelto!! :-), e sinceramente quando ho visto, due giorni prima di cucinare, il suo [portfolio](#) in rete sono rimasta davvero sbalordita. Per dire, le sue immagini fatte in Burma e in Afganistan con i militari italiani sono intense e veramente stupende. Giuliano quindi ha messo in rete un'intera - bellissima - gallery dedicata ai cucinamenti di sabato, troverete i link qui sotto, perdeteci 5 minuti perché le foto sono davvero belle, e lui proprio bravo :-)



la fotogallery di Giuliano Koren
(click)



la fotogallery BN di Giuliano Koren
(click)

Continuiamo invece, per i curiosi, con *il menu*:

[la focaccia di locatelli](#)

[falafels](#)

[briouats di pollo](#)

[cappucino di seppie al nero](#)

[miniquiches normandes](#)

[lasagne asparagi, ricotta e limone](#)

[carbonnades à la flamande](#)

[mousse cioccolato, olio d'oliva e fior di sale](#)

[cheesecake superleggero con coulis di lamponi](#)

e, da sgranocchiare sulla strada del rientro, gli [speculoos](#) :-)

Beh, per dirla con un'espressione cara all'amico Vuggì, si parte... :-)



Fra tutti questi secondo voi qual è lo scienziato??! Già, giusto! [Dario Bressanini](#) alle prese con olio per frittura e termometro, a fin di portare a termine l'operazione 'falafels', e il risultato si vede qui sotto :-)





Lezioncina di *piage*, ovvero come formare un'involantino a triangolo con una roba che di partenza è quadrata?. Dovevano essere i brick questi, solo che siccome la pasta brick non s'era fatta trovare a milano abbiamo ovviato (e a quell'occasione ho anche visitato il superpolo che non conoscevo - dico solo che è stato un gran esercizio di autocontrollo, infatti ho comprato solo la sfoglia per gli involtini, molto orgogliosa di me stessa :-/), con una sfoglia per nem, per involtini primavera insomma. Se in un momento di disperazione volete fare la stessa cosa a casa, andate tranquilli, funziona (anzi, sta sfoglia per involtini primavera me la vorrei proprio trovare a roma, è interessante :-)





I due adetti alla foccacia di locatelli alle prese con il lievito... :-)



Qua invece 'dimostranzioncina' su come foderare gli stampini da crostatina con la pasta per quiche (quella di Felder ovviamente :-), il bello è che sono sempre gesti semplici che li fai vedere una volta e tutti han capito :-D Sotto le quiches prima del forno.



Uhps, scusi... :-)



Qui invece si sta per frullare il ripieno ricotta e asparagi della lasagna, e sotto la lasagna prima di infornarla (i poveretti si sono anche dovuti fare la sfoglia - quasi - da soli :-), devo dire che il risultato era comunque più che onorevole, come del resto per tutti i piatti (chi è che diceva che le ricette cavolettiane non funzionano? :-P) (si vabbe, okay, mancava un poco poco di sale, ma manco tanto! :-))





Operazione 'rosolamento della carne per le carbonnades' (un'altra di quelle cose che non potevo proprio non far assaggiare), anche questa è venuta benissimo senza che io ci mettessi lo zampino (voglio ddi', ma io alla fin fine cosa ci sto affa' qua, voi cucinate benissimo di vostro! :-)))



Eccoloqua! Per la prima volta su questo blog, vi presento il signor KitchenAid, uhps, Gabriele Garella (questo nome non vi è nuovo? in effetti... :-))



Il fronte fiammingo!! Faccio notare che eravamo in due *fiamminghi inside*, cioè non una maggioranza ma comunque quel che si può definire *una presenza massiccia*, lol... (nella foto, Signori e Signore: [Allan Bay](#)!:-))



Annalena invece ha fatto un piccolo fuori percorso, nella fattispecie due stuzzicchini giapponesi di quelli che uno non si aspetterebbe (perché il cibo giapponese non è solo sushi, sashimi e tempura, e lei lo sa bene :-)) Qui sopra il suo tofu fritto marinato.



E, beh, mancava qualcuno per fare gli speculoos da regalare all'uscita (cioè no, la persona in questione non mancava, è solo che era impegnato a fare le foto che sono linkate sopra :-), così quelli me li sono fatti io, nella versione rozza però (si prende un pezzo di impasto, lo si schiaccia sul ripiano, si stende a quasi 1cm, si cuoce, e poi si spezza da freddo, voilà, si fa molto prima ed è buono uguale ! :-)



Fine dei cucinamenti...



E questa è Maria, che gestisce il [Teatro7](#) - che è devo proprio dirlo, uno spazio bellissimo! - e che si è addirittura prestata per farci il caffè. Ma voglio ddi'??! :-) Già che ci sono, piccola chicca in cui manderei volentieri i nordici in avanscoperta (nel senso che quando potrò ci andrò ma nel mentre son proprio curiosa) la stessa Maria ha anche ideato un luogo, a Remondo (PV) che si chiama 7 Cotolette, in cui 7 non è solamente una citazione, propone proprio 7 tipi di cotolette diverse (sulla carta mi pare geniale, mi manca solo di vederlo! :-))

R I N G R A Z I A M E N T I...

Ad **Annalena**/Acquaviva per la sua fantastica ospitalità zen, e per i suoi coccolosissimi stuzzicchini giapponesi; a **Renzo e Jason**, i due resident chefs del Teatro7 che mi hanno, *n'ayons pas peur des mots*, salvato le chiappe con la loro simpaticissima ed efficacissima professionalità, a **Dario Bressanini** venuto molto sportivamente anche lui a mettere le mani in pasta (e il termometro nell'olio di frittura :-)); A [Giuliano Koren](#), [Ilaria Pedercini](#) e [Roberta Morè](#) che sono i tre giovani fotografi che si sono offerti di seguirci e che, diciamolo pure, hanno sicuramente ottenuto risultati altrimenti migliori di quanto non avrei potuto fare io (e se leggete e che lavorate in una qualche forma di testata giornalistica, andate a vedere i loro portfolio, è un ordine!!! :-)), all'ottimo **Gabriele Garella**, aka signor [KitchenAid](#) senza il quale col cavolo che tutto ciò sarebbe stato possibile; a **Roberto** che ha molto gentilmente fatto finta di dimenticare il jetlag pur di farmi le foto di questo post, e poi ad **Andrea** (il progettista della mia cucina di casa! ve ne riparlerò a breve :-)) e alla sua deliziosa **Eleonora**, a **Allan Bay**, che sono passati a salutare, e a **Barbara.babs e Laura/milanese** che non c'erano ma che ho incontrate la sera prima e che sono due gran belle signore :-). E poi, uno enooooorme grazie ai 15 cavolomaniaci che hanno portato il loro buon umore e la loro voglia di giocare, e che hanno fatto sì che in finis tutto sto gran pasticciamento sia stato esattamente come me lo osavo immaginare nei miei sogni segreti più audaci! :-) Allez!! Per questo round è tutto, quasi, sotto trovate anche la foto di gruppo di rito... e alla prossima...! ;-)



la foto di gruppo...

piesse: e, poiché l'avevo promesso (anche perché, così m'han detto, se non lo facevo il blog perdeva 15 lettori in un colpo solo, beh, se possiamo evitare, meglio :-)) **un saluto ai colleghi di ufficio di Martina** (che era stata scelta proprio perché voleva fargli rosicare :-))), ovvero: Stefano G., Stefano B., Camilla, Rossella e tutti gli altri (a 'sto punto direi: fatevi tutti invitare a cena a casa di Martina che le ricette di sabato ve le rifa lei, ecco, giusto?! :-))

AGGIORNAMENTO!!!

Leggo ora che il nostro Fabio è diventato papa stamattina (io c'avrei scommesso che Alessio avrebbe scelto di nascere da qualche parte tra l'aperitivo e l'antipasto ma non è successo :-)), A tutta la famiglia, tanti tanti tanti Auguri!!! :-)

piccolo bonus: 2 minuti 30 di *comme si vous y étiez...* :-)

Categorie: [the cavoletto show](#)

Scritto da **Sigrid** Lunedì 9 Marzo 2009