

Visto divi ai fornelli Vanessa Ravizza incontra i due «piazziati» di *Masterchef*

Abbiamo la ricetta per i bamboccioni

«Bisogna smetterla di considerare le ricette di mamma come l'unica base per preparare una cena degna di nota: per stupire i commensali, bisogna saper osare», spiegano all'ex concorrente del *Grande fratello 9*, adesso esperta di enogastronomia, Maurizio Rosazza Prin e Andrea Marconetti, arrivati secondo e terzo al *talent show* culinario di Sky. E che da lì sono partiti alla conquista dell'Italia con le loro spettacolari lezioni di cucina innovativa

Dalla Tv alla cattedra

Le loro lezioni di gusto sono un piatto delizioso



Per imparare a cucinare piatti degni di un ristorante stellato e, nello stesso tempo, passare una sera divertente, fare nuovi amici e (perché no) flirtare un po', non perdetevi le lezioni di Maurizio e Andrea al **teatro7 | lab** di Milano.

Il 10 giugno l'appuntamento è con *Masterpasta*: l'interpretazione creativa di piatti della tradizione (come i tagliolini al ragu di lepre o il «raviolino» di Nino Bergese); il 4 luglio tocca a *Mastersummer*: idee fresche e originali per cucinare con il solleone. Per informazioni e iscrizioni: www.teatro7.com.

di Vanessa Ravizza
Milano, Maggio.

Dopo aver cucinato fianco a fianco con la... masterchef Tiziana Stefanelli, pensavo che i due maschietti Maurizio Rosazza Prin e Andrea Marconetti (rispettivamente medaglia d'argento e di bronzo del *talent* culinario), li avrei saltati in padella come con-

“Siamo il mix ideale di genio creativo e solidità scientifica”

torno delle polpette che avremmo cucinato insieme... Be' mi sbagliavo.

I primi dubbi ho iniziato ad averli notando il simbolo sui loro grembiuli da lavoro: un teschio col cappellone e due coltellacci al posto delle

tibie incrociate [tanto fashion ma un po' inquietante no?; ndr]. Poi però, davanti al dolcissimo sorriso di Andrea che mi ha aiutato a indossarlo, credevo di poter ancora avere la meglio io. A quel punto è arrivato Maurizio, con tanto di bandana in testa stile *Karate Kid* («Perché in cucina se non sudo non mi diverto», spiega), e ha cominciato a dare ordini a un ritmo tale che mi sono trovata a glassare rapanelli e impastare carne trita

quasi con timore, come fossi davanti ai più grandi chef del mondo. Contavo di rifarmi durante l'intervista, perché come si dice «ne finisce più la penna che... la mannaia» (mia libera interpretazione), ma anche a mez-



TRIS D'ASSI IN AZIONE

Andrea Marconetti,
39 anni, Vanessa
Ravizza, 28, e
Maurizio Rosazza
Prin, 34, mostrano il
piatto di polpette
preparato a sei mani.



**"IL PALATO NON È TUTTO:
ACCONTENTIAMO ANCHE LA VISTA"**

GUAI A CHI LE CHIAMA POLPETTE

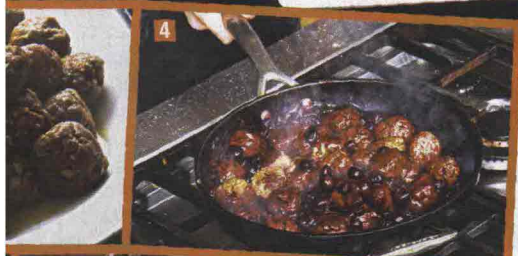
Maurizio e Andrea hanno insegnato a Vanessa a preparare delle polpette dall'insolito sughetto fruttato che, impiattate, sembrano quasi un quadro astratto. A sinistra: si parte insaporendo la carne con verdure e spezie (1), come fosse una tartare, poi si formano delle polpette (2), e le si frigge in burro bollentissimo in modo che restino morbide dentro (3), quindi si saltano con i mirtilli (4) per dare un insolito tocco dolce. Poi si passa alla decorazione con chips di topinambur (5), verdurine e rapanelli glassati. Infine, assaggio (6) e voto: 10.

zanotte passata da un pezzo, dopo aver cucinato una serata intera tenendo a bada una ventina di persone, Maurizio è un treno ad alta velocità, ti travolge con l'energia e le parole e... comanda lui! Fortuna che c'è Andrea il suo fido e pacato (all'apparenza) alter ego che ogni tanto gli impone qualche fermata, giusto il tempo di infilarsi una domanda.

Cos'è la cucina per voi?

Andrea: «È il mio regno, il posto al mondo dove mi sento più sereno. Lo è sempre stato sin da quando, bambino, ho scoperto che giocare alla cucina con mamma e zia era molto, molto più divertente che correre dietro a un pallone. Anzi, a dire il vero ora cucino a casa molto meno di prima e questo un po' mi dispiace»

67



ce, perché io sono cresciuto tra i profumi e i rumori dell'amore che si fa manichetta. Se ti dicessi che mi sono laureato in chimica in cucina pensi subito a strani esperimenti nelle pentole di mamma? Invece io nella cucina di famiglia ci ho studiato ogni santo giorno, dalle elementari in poi, e quando mi sono formato una famiglia mia ho messo subito in chiaro i ruoli: "In questa casa il grembiule lo indosso io e non si discute", ho detto a mia moglie [ride con gli occhi a cuoricino; ndr], e così è stato, con piena soddisfazione di entrambi. Ed è stato mio l'onore anche quando si è trattato di preparare le prime pappe per nostro figlio».

Maurizio: «Io invece ho dovuto imparare a cucinare per necessità. Se nella famiglia di Andrea c'era tutta una tribù di mamme, zie e nonne pronte a dargli lezioni, la mia mamma mi propinava un menù più "minimalista": pasta, prosciutto cotto e toast, alle volte cambiava l'ordine di servizio ma i piatti erano sempre quei tre, se si esclude la domenica, dove invece della pasta c'era la pastasciutta. Ho dovuto fare di necessità virtù insomma, e unendo la creatività che mi ha sempre caratterizzato, alla curiosità e a un palato molto esigente, sono arrivato fino qui. Che non è un punto d'arrivo, non lo sarebbe stato neppure se avessi vinto



BRINDISI AL FUTURO

Maurizio, Vanessa e Andrea, dopo aver cucinato le tre pietanze, brindano al successo da «insegnanti» dei due amati concorrenti di Masterchef.

**"IL CIBO E' UN ATTO D'AMORE
E IN AMORE SI RISCHIA"**

in coraggiosi sperimentatori del gusto. Detta così suona pomposo, ma è un progetto che abbiamo già iniziato a fare, a Milano e in giro per l'Italia, e che sta ottenendo molto successo. Immagina di passare una serata in una gigantesca cucina fornita di tutto, insieme a un gruppo di amici (o di sconosciuti che diventano tali tra una frittura e un taglio alla julienne), immagina

di divertirti, cucinare e scoprire nuovi gusti, insoliti abbinamenti,

di sperimentare tecniche di cottura mai provate a casa... Immagina ancora di imparare i piccoli segreti per decorare i tuoi piatti come se fossero un'opera d'arte, e infine di sederti a tavola e gustare il tutto in compagnia. Questo è quello che stiamo facendo: portare l'esperienza di Masterchef a chiunque non abbia paura di sperimentare in punta di lingua».

Andrea: «L'esperienza che sto condividendo con Mau-

Un evergreen della tavola

Le palline di carne rivoluzionate



**"IL TOCCO DIVERSO
DEL TOPINAMBUR"**

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di carne trita scelta
- 1 rosso d'uovo
- pane grattugiato q.b.
- cipolla, cetriolo, senape, capperi, sale, salsa Worcester, pepe q.b.
- farina q.b.
- olio di arachidi
- 200 g di topinambur
- 5 ravanelli
- 1 ciuffo di spinacini (o di agretti)
- 100 g di mirtili
- vino rosso, olio, burro, zucchero, aceto q.b.

Incorporare alla carne trita scelta gli ingredienti per la tartare (il rosso d'uovo, la cipolla, il cetriolo, la senape, i capperi, la salsa Worcester, sale e pepe, pane grattugiato), lasciare insaporire poi creare delle polpette non troppo piccole (come una pallina da golf) e infarinare leggermente. Scottare le palline di carne trita in olio e burro ad alta temperatura (in modo che la tartare all'interno risulti poco cotta e

all'esterno si formi una crosticina). Nella stessa pentola (eliminando parte del grasso di cottura se eccessivo) sfumare il fondo con il vino rosso, aggiungere i mirtili e saltare la salsa per qualche minuto. Nel frattempo sbollentare gli spinacini (o gli agretti), quindi saltare il tutto in olio e sale e mettere da parte (serviranno come base su cui poggiare le polpette per l'impattamento). Tagliare i ravanelli e metterli nell'acqua e ghiaccio in modo da mantenerli croccanti (una parte riducetela a fettine sottili, altri lasciateli interi in modo da poterli poi passare velocemente a caramellare in padella con un po' di zucchero e aceto). Pelare il topinambur poi ridurlo a fettine sottili con la mandolina, quindi friggere le chips ottenute in olio profondo (come fossero patatine). Passare velocemente le polpette nella padella con la salsa, saltandole a fuoco molto vivo, quindi impiattare.

Per ottenere l'effetto che vedete nella foto fare un letto di agretti al centro del piatto, posare sopra due o tre polpette e il loro sughero, decorare con le chips di topinambur come fossero petali e porre in cima al tutto un rapanello glassato.

"Nelle nostre lezioni riveliamo i segreti per menù stellari"

Masterchef, è un punto di partenza per portare avanti la mia idea di cucina. Con un socio a delinquere come Andrea, che è un grande amico prima di essere un grande chef, ce la faremo».

Sembra quasi una dichiarazione di guerra questo tuo «ce la faremo». A far cosa?

Maurizio: «A trasformare i "bamboccioni" che non riescono a staccarsi mai dal "ragù di mamma" [ride ammiccando verso Andrea, ndr]

Il fascino del contrasto esotico

Quaglie teriyaky e puré al wasabi

● 4 quaglie ● wasabi disidratato q.b. ● 4 patate (medie) ● 1 bicchiere di salsa di soia ● spinaci qualche foglia ● 2 cucchiaini di zucchero ● 1 bicchiere di mirin ● aceto q.b. ● 3 stelle di anice stellato ● aglio 2 spicchi ● latte 1 bicchiere ● burro, pecorino grattugiato, sale, pepe, olio extravergine di oliva, olio di arachidi q.b.

Mettere a bollire le patate con una testa d'aglio. Una volta cotte schiacciarle con una forchetta o con lo schiaccia patate, aggiungere il burro, sale e la polvere di wasabi. Attenzione al dosaggio, controllate spesso il grado di sapidità raggiunto perché il wasabi ha un gusto piuttosto intenso. Rimettere il tutto sul fuoco e mantecare, quindi aggiungere anche una buona manciata di pecorino grattugiato. Sfilettare le quaglie separando i petti dalle cosce e dalle ali. Sbollentare le cosce per un minuto circa, quindi impanarle e friggerle in olio di arachidi; salarle, disporle su carta da forno e tenerle al caldo, in forno, a 40° circa. Salarle e pepare i petti di quaglia, cuocerli in abbondante burro fino a dorarli (3 minuti circa). Una volta cotti avvolgerli nella carta stagnola e tenerli in tiepido. In una ciotola mescolare aceto, zucchero, mirin e salsa di soia con l'anice stellato per creare la salsa Teriyaky. Sbollentare le foglie di spinacio per 1 minuto circa, formare dei cilindri condirti con olio e sale. Servire i petti sul puré di wasabi, disporre a lato le cosce fritte con i cilindri di spinacio e condire con la salsa Teriyaky.



**"UN EQUILIBRIO UNICO
DI CONSISTENZE E SAPORI"**

Un secondo temerario

Pere e cioccolato... in selvaggina

Ingredienti per 4 persone:

● 12 fogli di pasta fillo ● 800 g di polpa mista di cinghiale ● 2 gambi di sedano ● 2 carote ● 1 cipolla ● 2 pere (di medie dimensioni) ● 1 cucchiaino di salsa di senape con grani ● 1 spicchio di aglio ● 30 g di cioccolato fondente (al 75 %) ● 2 stelle di anice stellato ● sale, pepe, olio (extravergine d'oliva), burro, zucchero a velo e di canna, vino rosso, peperoncino: q.b.

Rosolare i pezzi di cinghiale con burro sale, pepe e olio, toglierli dalla padella e aggiungerli sedano, aglio, carote e cipolle, sfumare col vino. Unire carne e verdure, poi cuocere lentamente per circa 3 ore. Sbucciare le pere tenendo via la buccia, poi tagliarle a dadini piccolissimi, saltarli in padella con un goccio d'acqua e zucchero di canna per 5 min. circa, aggiungere la senape. Spolverare le bucce di pera con lo

zucchero a velo ed essiccarle in forno a 120 gradi per 25 min. circa. Cotto il cinghiale, tritarne una parte con le verdure per il ripieno dei cannoli di pasta fillo, portare a bollire il succo di cottura, aggiungere il cioccolato e cuocere fino ad avere una salsa densa e omogenea, aggiungere una punta di peperoncino, sale e pepe. Mettere il trito di cinghiale al centro dei fogli di pasta fillo e ripiegarli in 4 parti. Friggerli in olio di arachidi bollente. Servire disponendo i ravioli sulla tartare di pera, qualche pezzo di cinghiale e la salsa al cioccolato. Decorare con le bucce di pera.



**"TRITATO NEL CANNOLO O A PEZZI
IL BRASATO PRENDE VITA"**

rizio per me è come vincere il talent ogni volta. Altro che libro e 100 mila euro (che però avrebbero fatto gran comodo!): quando vedo signore di una certa età assaggiare gusti nuovi e sgranare gli occhi come bambine, o uomini dall'aria "sono qui solo perché mi ci hanno portato", prendere appunti e sgomitare per essere i primi a mettere mano ai fornelli, sento di stare facendo qualcosa di bello. Di condividere quell'amore che ho ricevuto e che continuo ad alimentare, ricetta dopo ricetta».

In attesa di vedervi nuovamente in Tv (so che fanno a gara per avervi e che avete addirittura in progetto un roadshow tutto vostro), impartite la prima lezione attraverso Visto.

Maurizio: «Prima regola: vietato essere "bamboccioni" in cucina, se proprio volete vestitevi da *Spartacus* e tenetevi pronti a infrangere le regole che vi hanno insegnato. La cucina di mamma e nonna è favolosa, chi lo nega, ma se qualcuno non avesse avuto il coraggio di sperimentare e assaggiare cibi nuovi, oggi in Italia non avremmo i pomodori per esempio. E tanti altri cibi che comunemente utilizziamo li mangeremmo, forse, solo nei nostri viaggi all'estero. Per esempio quanti di voi hanno mai cotto il pollo con il latte di cocco? Storcete il naso? Anche voi donne che siete attenti-

sime alla linea e alla sola idea di una carne morbida e che sembra cotta con la panna, ma che ha un sesto delle calorie e dei grassi vi salivano anche gli occhi? La *mission impossible* mia e di Andrea è proprio questa: portarvi fuori dagli schemi sulla via del gusto e della creatività. Siamo "il nuovo che avanza" in cucina..." conclude ridendo.

Andrea: «Per capirci, il bamboccione sarei io? Mmmm be' forse hai ragione un po' lo ero... Sicuramente all'inizio dell'avventura di *Masterchef* il mio zoccolo

duro erano proprio gli insegnamenti della tradizione familiare. Lavorare fianco a fianco con grandi chef, cercare di cogliere i loro segreti (perché tanto non te li rivelano, neppure durante un talent in Tv) mi è servito per imparare dei concetti che poi applico a modo mio nei miei piatti. I risultati sicuramente non sono (ancora) dei quadri come quelli di Maurizio [*che nella vita, oltre a essere un creativo in campo pubblicitario, è sul serio un pittore*; ndr], ma vanno ben oltre il perimetro degli schemi nei quali mi muovevo sino a un anno fa. E se ci sono riuscito io, un fisico-informatico, un sechione in piena regola insomma, ci potete riuscire davvero tutti. Stupendo persino le tradizionali "maestre" di casa vostra».

Ma nella cucina è più questione di studio o di palato? Insomma Masterchef si nasce o si diventa?

Andrea: «*Masterchef* credo si nasca, ma bisogna anche studiare per diventarlo. Intendo che il palato è una questione personale, c'è chi ce l'ha più raffinato, o meglio più sensibile ai vari gusti e alle loro sfumature, e chi invece deve educarlo. Il gusto, però, è solo il punto d'arrivo del piatto. La curiosità è l'ingrediente principale di ogni cuoco che voglia andare oltre il semplice copiare le ricette che trova su un libro».

Maurizio: «E che gusto ci

"Considerateci pure il nuovo che avanza in chiave culinaria"

si prova? Sarebbe come sentirsi dei poeti ricopiando in calligrafia l'*Infinito* di Leopardi. Io sin da quando ho cominciato a lavorare seriamente in cucina mi sono documentato prima di agire e oggi, con Internet, non c'è che l'imbarazzo della scelta: tra i blog di enogastronomi affermati, quelli degli chef (di tutto il mondo) e i forum fatti dalla "gente comune" la conoscenza è a portata di mano. Poi bisogna metterci

Visto presi per la gola

I piccoli gourmet crescono sani col piatto unico

Per educare il palato dei figli bisogna cominciare a dare i cibi giusti sin dallo svezzamento

Ciao Vanessa, mi rivolgo a te nel ruolo di «vice-mamma» della tua sorellina Giorgia. Tu dici sempre che lei mangia con gusto di tutto, il mio Niky non invece. Si tratta solo di fortuna o tu e mamma l'avete svezzata in maniera speciale?

Carla Borgia (Caserta)

Ciao Carla, dice mamma Angela che noi con Giorgia abbiamo avuto fortuna, lei è davvero super in tutto! Comunque in fase di svezzamento mamma ha seguito le tabelle suggerite dal pediatra preparando un'unica portata a base di brodo vegetale, o di carne, con il passato di verdura o le creme di cereali e poi, a mano a mano, ha integrato con pastina, legumi, carne, uova e formaggio. Ma anche ora, che la piccola peste è in grado di mangiare un po' di tutto, mamma continua con il «piatto unico» nel quale (se riesce) nasconde anche la verdura, frullata sotto forma di cremina o di sughetto. Quando proprio non è possibile, invece, comincia il pasto con qualche verdura. Se hai fretta prendi il misto surgelato per l'insalata russa, ci sono piselli, carote, patate tutte in piccoli pezzi, semplici da mangiare (anche senza il tuo aiuto) e divertenti da poterci giocare. Per creare un piatto unico equilibrato, abbina cereali e legumi, insieme hanno un alto contenuto proteico e sostituiscono egregiamente la carne. Non puntare tutto sulla pasta, i cereali in chicchi sono facili da preparare e hanno un costo molto basso, anche quando sono biologici. La parola d'ordine è varietà: riso, orzo, farro, mais (in polenta), miglio, avena eccetera, asciutti o in zuppe o vellutate, in genere piacciono molto ai bambini. La stessa cosa vale per i legumi (fagioli borlotti, cannellini, bianchi, ceci, fave, piselli e molti altri), che sono digeribili e ricchi di nutrienti come proteine, amido, vitamine del gruppo B, ferro, calcio, fibra. E per finire un frullato messo in freezer nelle forme per il ghiacciolo, così Niky ha anche il «gelato» ed è contento.

Tre piccoli segreti per una pastafrolla che si scioglie in bocca e non in teglia

Ciao Vanessa, a te riesce bene la pastafrolla? Le mie crostate e biscotti vengono sempre un puzzle pieno di crepe, visto che di stendersi la mia frolla (ma anche quella comprata) non ne vuole sapere. Dove sbaglio?

Cosima (via e-mail)

Cara Cosima, non so dove sbagli tu, però ti rivelo i miei segreti per stendere la pasta frolla in maniera omogenea senza fare il puzzle con i pezzettini. Dopo aver fatto riposare l'impasto in frigo (è indispensabile, per almeno 20 minuti), stendilo tra due fogli di carta forno (così non si attacca al ripiano) e invece del matterello usa una bottiglia liscia piena di acqua ghiacciata! In questo modo non sciogli il burro (che tiene insieme l'impasto) e la tua frolla resterà perfettamente legata. Fammi sapere!



scrivete a Vanessa Ravizza

Per posta, indirizzate a Presi per la gola Visto, via Rizzoli 8, 20132 Milano; per telefono, mandate un sms al 320.2022152; sul web, inviate una mail a visto@rccs.it o lasciate un messaggio su www.vistoblog.it

Tutti i trucchi della nonna per patate da super chef

Ciao Vane, i miei figli sono veramente ghiotti di patate, soprattutto fritte e in forma di gnocchi. Tu che conosci tanti chef ti fai rivelare dei piccoli trucchi per cuocerle in maniera perfetta?

Sara (Napoli)

Più che agli chef ho chiesto alla mia super nonna, che mi ha passato queste dritte: per evitare che le patate fritte (o anche arrosto), assorbano troppi grassi durante la cottura, devi passarle in acqua bollente per un minuto. Per avere delle patatine fritte super croccanti, sia che utilizzi quelle surgelate sia fresche, devi infarinare leggermente prima di buttarle nell'olio bollente. Per gli gnocchi, invece, ricordati di non cuocerli in acqua bollente ma «che fremo», se hai un termometro fai prima: butta gli gnocchi quando la temperatura ha raggiunto i 70 °C, non mescolare e scolali con una schiumarola appena vengono a galla.

La torta fa la cupola? Stendila con una pentola

Ciao Vanessa, mi sto appassionando al cake design ma spesso le torte mi riescono a forma di cupola, più alte al centro, rendendomi difficile livellarle per la decorazione. C'è un modo per evitarlo?

Martina (via e-mail)

Cara Martina, innanzitutto per non avere torte a forma di «cupola» bada che l'impasto crudo non superi la metà dell'altezza della tortiera. Se comunque si è gonfiata troppo al centro, prova ad appiattirla mettendola, ancora calda, su un foglio di carta forno, coprila con un altro tovagliolo e appoggia sulla superficie una pentola (leggera!) del diametro della torta. In meno di un minuto il «gonfiore» dovrebbe appiattirsi.

un pizzico di creatività e la voglia di osare, il segreto è tutto lì. Chi vuole il meglio del meglio, infine, fa meno fatica, viene a lezione da noi e magicamente...».

Magicamente riesce a rifare i vostri piatti scenografici (e buonissimi) senza andare fuori budget? È possibile coniugare risparmio e alta cucina?

Andrea: «Al ristorante? Solo... magicamente! Ma visto che l'epoca delle porzioni magiche è tramontata da un po' in tutta onestà direi di no perché, almeno in Italia, alta cucina va di pari passo con alte cifre nel conto. E purtroppo non sempre questi «salassi» sono giustificati [ho provato a farmi dire qualche nome di chef sopravvalutato, secondo loro, ma non c'è stato verso; ndr]. Forse, però, la crisi che viviamo è un ottimo stimolo per imparare quei piccoli segreti che consentono di trasformare, con pochi euro, la solita fettina o la pastasciutta in un manicaretto che dà gioia agli occhi, soddisfa il palato e... l'orgoglio di chi l'ha cucinato».

Maurizio: «I super ristoranti non posso permettermeli neppure io, però imparare le regole base per la scelta dei prodotti, alcuni segreti nella loro preparazione e l'impiattamento, consente due grossi risparmi: in primis permette di non farsi fregare da menù banali spacciati per costosa cucina creativa, poi mette in grado di trasformare anche una materia prima «povera», dandole più valore. Accontentare i propri ospiti servendo a ciascuno una fiorentina di Chianina alta tre dita e delle semplici verdure grigliate non è difficile, ma se avete più di un ospite vi svenate in macelleria. Imparate a cucinare la lingua per esempio, o «vestite» le presentazioni con frutta e verdura di stagione, «truccatele» con spezie esotiche... e stupirete gli ospiti anche con un budget limitato».

Parola di Andrea e Maurizio, «stilisti» del gusto.

Vanessa Ravizza