

ANDREA MAINARDI SI RACCONTA. LA SCUOLA, LA GAVETTA, GUALTIERO MARCHESI, IL GRANDE FRATELLO, IL SUO PIATTO EROTICO E... LE LENTICCHIE SALVATRICI

-di Cesare Zucca-

Ti abbiamo visto nel Grande Fratello VIP. Complimenti per il secondo posto.

Come è stata questa esperienza in cucina?

77 giorni ai fornelli... davvero un tour de force. Sono passato da menu sofisticati a piatti estremamente familiari, che ci riportassero a casa nostra.

Per esempio?

Il classico spaghetti aglio, olio e peperoncino. Tutti felici e budget rispettato.

Il budget spesa era ristretto vero?

Super ristretto: ho dovuto fare miracoli. Per fortuna mi hanno salvato le lenticchie, saporite, ricche di proteine vegetali e a buon mercato. Quindi lenticchie in tutte le salse..

Il tuo rapporto con i coinquilini?

Ho soprattutto cercato di trasmettere ai ragazzi la passione per la cucina. Qualcuno era negato, ma sia Walter Nudo che Silvia Provvedi sono diventati ottimi sous chef. La vera rivelazione è stata Francesco Monte, si è specializzato nelle uova e se la cava benissimo, dall'occhio di bue alle omelette.

Se ti invitassero come ospite d'onore alla finale del prossimo Grande Fratello Vip, cosa cucineresti per impressionare pubblico, critica e finalisti?

Posso dirti la verità? Dopo una clausura e una tensione di 77 giorni, penso che tutti vogliano rilassarsi e festeggiare a tavola con un cibo che esalti semplicità, tradizione, gusto e amicizia. Quindi il più classico dei classici: spaghetti pomodoro e basilico, Un piatto fatto col cuore, un cibo che giova al palato e allo spirito.

Come sei diventato chef?

Curiosità, interesse, passione e poi la scuola alberghiera, l'IPSSAR di San Pellegrino, in provincia di Bergamo, tante ore di studio, grande gavetta, duro lavoro per poi fare esperienza in ristoranti stellati e l'immensa fortuna di aver incontrato Il grande 'Maestro' **Gualtiero Marchesi**.

Come l'hai conosciuto?

Il primo incontro è stata...una fotografia. Mia mamma collezionava copertine di riviste di cucina. Su una di questa c'era proprio questo straordinario personaggio, con questo cappello importante, questo sorriso...mi colpì tantissimo e ricordo che da lì nacque il desiderio di poter lavorare con lui. Sono rimasto a L'Albereta per 3 anni, ricordo che quando Marchesi entrava in cucina, eravamo tutti sull'attenti. Non dimenticherò mai la sua grande sensibilità e il suo raffinato modo di esprimersi. Poi è arrivato **Andrea Berton**, altro grande professionista e grande uomo. una seconda educazione, dettagliata e precisa, a lui devo tanto e gli sono riconoscente.

Da quando hai iniziato a pensare a un tuo ristorante?

Praticamente da sempre, appena terminate la scuola. Ho lavorato inseguendo il sogno di avere il mio ristorante. Sogno purtroppo irrealizzabile per motivi economici, quindi mi è venuta l'idea di una cosa diversa, più contenuta. È nata così a Brescia **Officina Cucina**, un ambiente con una tavola unica da 2 a 10 persone, Menu differenti, anche come numero di portate, per colazioni di lavoro, cene aziendali, compleanni ed eventi.

Un'occhiata al tuo menu. In quale piatto ti riconosci?

Forse nel piatto che mi ha rappresenta di più: risotto di ostriche con limone e liquirizia. Lì c'è un po' tutta la mia filosofia: abbinamenti insoliti che in bocca che si sposano

perfettamente.



Un'indagine tra i giovani dice che il 50% sogna di diventare un top chef televisivo. Cosa ne pensi?

Penso di essere la persona giusta per rispondere. Sono professore, insegno nell' istituto CFP Canossa di Bagnolo Mella, quindi sono in contatto con tanti giovani, a cui ripeto che la televisione è un gran bel mezzo per esporsi, fare spettacolo e soldi. Certamente attira, ma alla base ci vuole gavetta, esperienza, insomma le mani in pasta. Ritengo che il traguardo si raggiunga solo dopo una consolidata esperienza in una vera cucina, non in uno studio televisivo. La TV è un'occupazione temporale e limitata mentre la professione del cuoco e del ristoratore può protrarsi per tutta la vita.

Cosa ne pensi di certi 'duelli' tra Chefs?

La competizione è un' esigenza del copione. Il pubblico ama il guerriero, l'eroe, il vincitore e il vinto...anche in cucina. La TV è un modo di fare spettacolo, ma poi c'è la vita reale dello chef, due percorsi da tenere separati. In TV si possono regalare dei sogni, ma la realtà non è tutta rose e fiori. Ben venga se riesco a stimolare ragazzi che vogliono manifestare

il loro talento in cucina, però, ripeto, bisogna sempre fare gavetta.

Le tue esperienze americane?

Mi è piaciuto portare all'estero la nostra cultura e farla conoscere a un nuovo pubblico. A New York ho iniziato con una consulenza per The Bowery Kitchen, seguita da O C Kitchen. Per ora le attività sono sospese: molti problemi personali, come la lontananza dalla mia famiglia e problemi organizzativi, dai permessi di lavoro all'impossibilità di essere sempre presente, la dove la presenza è necessaria e fondamentale.

New York: pensi di riprovarci?

Mai dire mai, l'estero mi affascina, per ora resto in Italia, anche perchè sto definendo un progetto di ristorazione davvero speciale.



Un sogno nel cassetto ?

Aprire un locale particolare e portarlo in varie città italiane e all'estero e anche a New York, visto che lì ho un conto in sospeso...

Un rimpianto?

Sì, un'esperienza mancata. Avevo la possibilità di andare a

lavorare all'iconico El Bulli di **Ferran Adria**, il profeta spagnolo della cucina molecolare. Non accettato per questioni familiari. Peccato, sarebbe potuta essere un' avventura che mi sarebbe piaciuta vivere.

Quali sono stati i tuoi viaggi preferiti ?

Un lungo tour in Grecia con mia figlia Michelle, indimenticabile sia per le cose che abbiamo visto , sia perchè ho potuto fare il papà e dedicarmi a lei. Memorabile anche il recente viaggio con Anna, la mia fidanzata, attraverso Shrilanka e le Maldive E' stato bellissimo vedere e vivere le tradizioni locali, cucina compresa.

A proposito di Anna, qual è il piatto con cui l'hai conquistata?

Spaghetti mantecati con scampi e limone, profumo di olive taggiasche. Saperi e sensazioni inebrianti, fascino erotico irresistibile, very sexy... Anna conquistata!

Un viaggio che sogni?

Il Giappone, penso che sia la destinazione della nostra prossima luna di miele. Sono curioso di scoprire piccoli ristoranti e i tipici mercati del pesce.

Dove ti piace passare un weekend?

Adoro guidare attraverso la Toscana. Mi rilassa e mi appaga. Amo Firenze e tutta la zona del Senese.

Cucini a casa?

Raramente. Quando Mainardi cucina a casa è perchè deve farsi perdonare qualcosa...

Cosa c'è sempre nel tuo frigo?

Broccoli, salame e un formaggio da casera o formaggella nostrana, adoro i formaggi, fanno parte della storia della mia famiglia a tavola, dove veniva servito un assaggio di formaggio prima del dolce.



Foto © Cesare Zucca

Per questo sei testimonial dei formaggi DOP Valtellina?

Nelle valli bergamasche i formaggi sono di casa sia in abbinamenti storici , come Valtellina Casera DOP e i pizzoccheri o inconsueti come nella mia ricetta, dove ho sposato pollo, curry e ananas al gusto vigoroso e intensamente aromatico del Bitto DOP, un formaggio che può essere stagionato fino a 10 anni. In questo piatto ho usato un bitto giovane piu facilmente squagliabile, capace di creare un piacevole contrasto piccante, aumentare la succulenza e arrotondare il sapore.

POLLO AL CURRY CON MANDORLE E BITTO DOP



Ingredienti

Per una porzione

1 confezione di fettine di petto di pollo

50 gr. di Bitto DOP

curry q.b.

1 confezione di crostini di pane

1 mela

1 ananas

erba cipollina q.b.

sale e pepe q.b.

1 confezione di panna fresca da 250gr

Procedimento

Sbucciare una mela e tagliarla a fettine . Mettere una noce di burro in padella e buttarci le fettine di mela fino a farle dorare. Aprire l'ananas e ricavare dei cubetti dalla polpa. Aggiungere i cubetti ottenuti alla mela in padella. Tagliare le fettine di pollo a cubetti e metterle in padella. Aggiungere curry, sale, pepe e la panna fresca. Cuocere il tutto. Unire le mandorle e l'erba cipollina. Per impiattare,

utilizzare l'ananas scavato in precedenza, decorare con crostini di pane e mandorle intere. Completare con una grattata di Bitto DOP.

INFO

Officina Cucina

Via S. Zeno, 119, 25124 Brescia BS

Tel: 333 302 0033

<http://www.officinacucina.com/>