

# SUPER STAR CHEF BRUNO BARBIERI: TUAREG GIRAMONDO DAL CUORE SINCERO E TENERO, PROPRIO COME I TORTELLINI DI MAMMA ORNELLA... (Parte 1)

DI CESARE ZUCCA –

È lo Chef italiano che ha conquistato il maggior numero di stelle Michelin. In tutto 7. Viaggiatore instancabile, gira il mondo esibendosi in road show culinari che ama definire “teatri di cucina”. Il giudice di MasterChef, mi ha raccontato della sua vita, delle sue passioni, delle sue avventure gastronomiche e dei suoi mille viaggi a cui ne seguiranno altri mille o forse più.



**Sei un viaggiatore?**

Da sempre! Da ragazzo mi piaceva essere *on the road* in pieno stile *hippie*, zaino e *Lonely Planet* in tasca. Una volta ho fatto Panama-Forte Iguassu, tutto in autostop.

**Sei spesso al volante?**

Sono un giramondo e guidare non mi stanca, ricordo di aver fatto 21.000 km in un mese.

**Quale auto preferisci ?**

Ero pazzo per la Land Rover di papà, quando vivevo in Spagna. Oggi in città guido una Mini e una Jeep, se ho cose da trasportare,. Certo. girare in Ferrari non guasta...



**Dove passi un weekend libero?**

Al mare, mi piace girare in barca, anche a vela, in fondo la mia carriera è iniziata su una nave da crociera. Per viaggi più lunghi punto verso le isole le isole Pontine e le Eolie all'estero le San Blas e le Antille Olandesi.



**Dai tuoi viaggi, cosa entra nei tuoi menu?**

La mia cucina ama raccontare la contaminazione con aeree geografiche dove sono stato, senza mai dimenticare la mia italianità. Sì, è bello citare i profumi e i sapori di cucine esotiche ma non dimentichiamoci che siamo il paese gastronomico numero uno al mondo per storia, prodotti e ricette.

**Cucini a casa?**

Sì, spesso. Per me, per gli amici, per la famiglia. Mi piace andare a fare la spesa tre o quattro volte alla settimana, anche se sto registrando in studio e finisco tardi, trovo sempre un supermercato aperto di notte.



**C'è un piatto che mangi solo se cucinato da un'altra persona?**  
Bella domanda...ah si, ma certo... il 'pollo alla cacciatora' di mia mamma Ornella!

Tutto sommato, un piatto semplice e popolare in mezzo mondo, Sud America compreso, ma come quello di mamma... E' davvero un ottima cuoca e il mio dottore preferito...

**Cioè?**

Si, quando mi ammalo devo andare almeno un paio di giorni a casa di mia mamma, l' unica che sa farmi guarire con i suoi piatti e soprattutto i suoi brodi.



**Se curioso nel tuo frigo troverò...**

Sempre frutta e verdura. Il mio lunch a casa è rigorosamente un'insalata, magari sfiziosa, con delle acciughe, e un buon olio extra vergine. Da me non manca mai la pasta, che mangio tutti i giorni, quasi fosse una dieta, hey sono 74 chili, posso dire di essere in forma.



### **E nel congelatore?**

Gli Immancabili tortellini di mamma Ornella, teneri, invitanti e belli pronti per una visita inaspettata di amici o di parenti. Successo garantito.

**Wikipedia ti definisce: cuoco, personaggio televisivo, ristoratore italiano.**

**Tu come ti definisci?**

Un cuoco e aggiungo sincero.



### **I primi ricordi della cucina?**

Avevo cinque anni e andavo a trovare papà quando abitava in Spagna. Passavo tante ore nella sua cucina che profumava di mediterraneità e poi a Sasso Marconi, nell'orticello di cui mamma seguiva la stagionalità con meticolosità incredibile: le fragole andavano colte solo in certe settimane, I fiori di zucca solo in certi giorni... Insegnamenti pratici che mi sono serviti e che ho adottato con grande rispetto.



**Hai un sogno nel cassetto?**

(ride) Uno? Ne no una miriade. Fare almeno 3 volte il giro del mondo e visitare tutti i deserti del nostro pianeta magari con un look un po' berbero, sai con uno di quei turbantoni blu attraverso cui si vede poco...





Spero di riuscirci, il viaggio apre la mente, fa vivere storie diverse, favorisce l'incontro con persone che non avresti mai immaginato di incontrare nella tua vita. Penso che i soldi spesi meglio siano quelli dedicati ai viaggi. Quando finirà tutto questo tram tram della mia vita da Chef, voglio passare anni e anni a girare e scoprire cose nuove. Sono una persona che ha fame, fame di conoscere il domani e cosa c'è dall'altra parte del mondo.



Foto: Cesare Zucca

**Nuova edizione di Master Chef. Un commento sui tuoi colleghi giudici.**

**Giorgio Locatelli:** grande spirito e immenso talento. Ti confesso che ho spinto parecchio perchè ci fosse, forse sono stato il primo a suggerire il suo nome e non mi sono sbagliato: ha portato un '*british style*' davvero rimarchevole. Siamo diventati amici, usciamo spesso a cena.

**Antonino Cannavacciuolo...** beh, un napoletano purosangue: teatrale, al centro di tutto ciò che accade, estremamente intelligente e spiritoso anche se, secondo me, va preso in piccole dosi, perchè non capisci mai se dice davvero o se sta scherzando...Niente da dire quando cucina, come Chef è davvero notevole, sarebbe bello fare un ristorante insieme.



**La tua ricetta?**

(sorride) Indovina... tortellini alla 'mia' maniera, in brodo di gallina, fonduta di parmigiano e noce moscata, così come li servo al **Fourghetti**, il mio bistro di Bologna.

Perchè non ci vai domani e ci racconti come è stata l'esperienza?

**Bruno, ci puoi contare... a domani!**

La ricetta di Bruno Barbieri

**TORTELLINI IN BRODO DI GALLINA CON FONDUTA DI PARMIGIANO E  
PROFUMO DI NOCE MOSCATA**



### **Per il ripieno**

#### Ingredienti per 4 persone

100 gr. di lombo di maiale

100 gr. di prosciutto crudo

100 gr. di mortadella di Bologna (quella vera

150 gr. di parmigiano 36 mesi (250 gr. se si usa un parmigiano meno stagionato)

1 uovo

profumo di noce moscata

#### Procedimento

Marinare il lombo di maiale per 48 ore con sale grosso e pepe intero e, terminata la marinatura, cuocerlo intero a fuoco lento con il burro. Una volta cotto, ripulirlo dal pepe e tritarlo finemente insieme al prosciutto crudo e alla mortadella. Unire poi tutti gli ingredienti e mescolare ben, aggiungere l'uovo, il parmigiano e il profumo della noce moscata e continuare a mescolare tutti gli ingredienti fino a che non risulteranno ben amalgamati. Lasciare riposare il composto per 24 ore prima di confezionare i tortellini.

#### **Per la pasta sfoglia**

### Ingredienti per 4 persone

200 gr. di farina 00

2 uova

### Procedimento

Su una spianatoia formare una fontana con la farina, rompere al centro le uova con una forchetta e battere le uova incorporando piano piano la farina finché l'impasto non avrà raggiunto una consistenza tale da poter essere lavorato con le mani, impastando energicamente senza strappare l'impasto. Quando risulterà omogeneo e liscio, avvolgerlo in una pellicola e farlo riposare per circa un ora. Stendere la pasta sottile circa 2 millimetri e realizzare con l'apposita spronella liscia dei quadrati. Aggiungervi al centro il ripieno e confezionare i tortellini.

### **Per il brodo**

### Ingredienti per 4 persone

500 gr. di gallina (quella di campagna)

300 gr. di doppione di manzo

1 pezzo di ginocchio di manzo

1 osso con midollo

1 costa di sedano

1 piccola cipolla

mezza cipolla con buccia dorata (di Medicina)

qualche foglia di prezzemolo

10/15 gr. di sale grosso

### Procedimento

Per preparare il brodo tostare la cipolla su una piastra calda e unire in una pentola capiente le carni dopo averle lavate e spurgate. Aggiungere 3/ 4 litri di acqua fredda e portare il tutto a bollore, poi aggiungere gli odori e fare sobbollire a fuoco basso per circa 4 ore a pentola semicoperta, ricordandosi di aggiungere un foglio di carta da forno in superficie in modo che il brodo non si schiumi.

### **Per la glassa di parmigiano**

### Ingredienti per 4 persone

250 ml di latte

250 ml di panna

15 gr. di maizena

350 gr. di parmigiano reggiano

### Procedimento

Unire il latte e la panna in una casseruola e scaldarli senza farli bollire. Aggiungere a pioggia il parmigiano grattugiato e rimestare il tutto con una frusta, poi frullare con l'apposito strumento e filtrare in un altro recipiente. A parte sciogliere la maizena in un goccio d'acqua e unirla alla crema di latte sul fuoco, facendola bollire fino a che risulterà molto setosa.

### **Presentazione**

Cuocere i tortellini nel brodo di gallina per qualche minuto e ripassarli in padella nella fonduta, risaltare il tutto aggiungendo una grattata abbondante di noce moscata e servire ben caldo.

### INFO

Bruno Barbieri Blog

**Fourghetti, Bologna**

---



### **Cesare Zucca**

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del

mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'turista non turista'.

