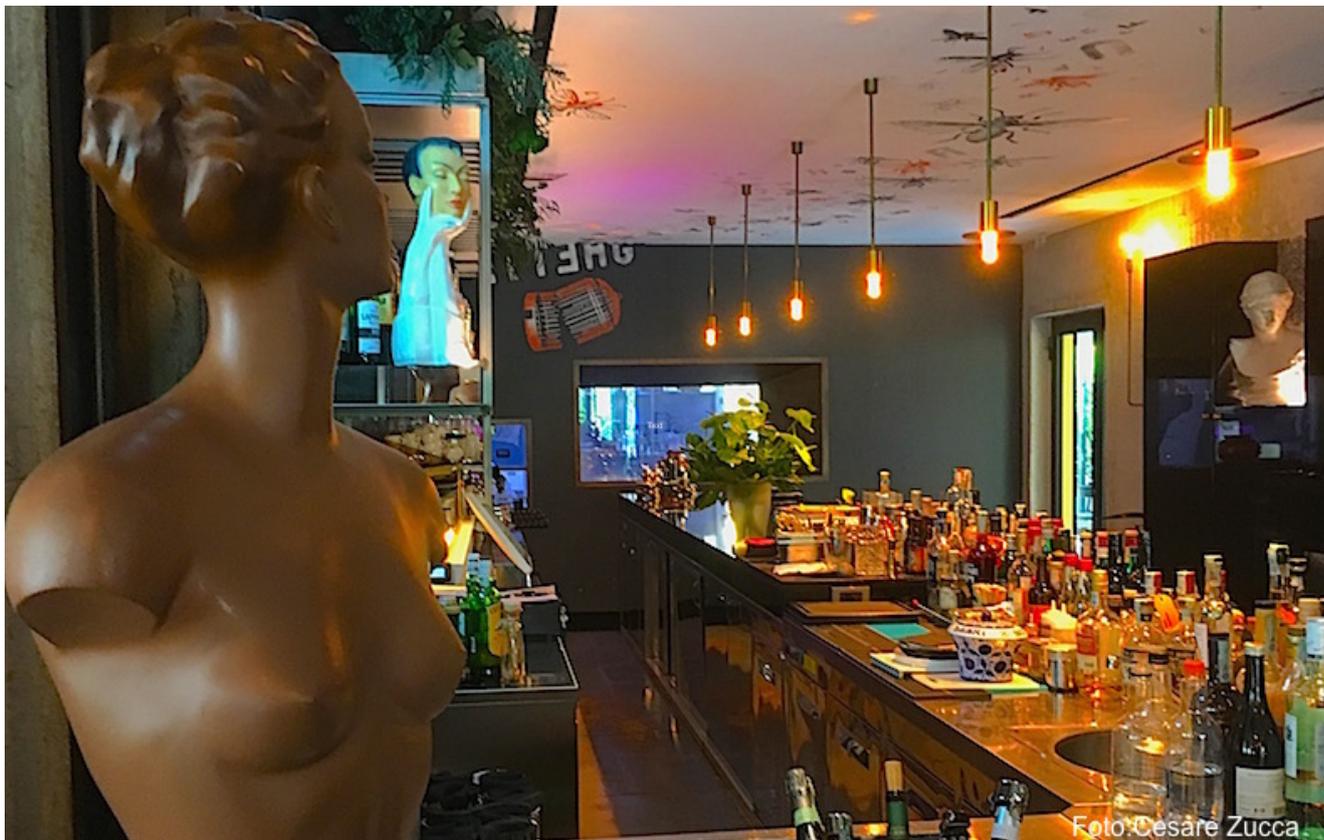


BRUNO BARBIERI: IL SUO BAR-BISTRO, LA RICETTA DEL SUO IRRESISTIBILE DESSERT E... LE DONNE, CHE “VANNO E VENGONO” PROPRIO COME LE STELLE MICHELIN. E LUI NE HA 7! (Parte 2)

DI CESARE ZUCCA –

Bologna. Eccomi al **Fourghetti**, bistro-bar-locanda di Bruno Barbieri. Nome bizzarro: quattro spaghetti? o forse l'inglesismo "*forget it*" cioè."dimentica"? In ogni caso ho dimenticato pensieri e stress per tuffarmi nella serena e accogliente atmosfera di questo locale, creato da uno Chef super stellato (7 stelle, record eguagliato solo dal grande Marchesi) e godermi un lunch tutto Bolognese (o quasi)



Cosa troverò nel menu del Fourghetti?

Molta tradizionalità rivisitata con rispetto e creatività. Una cucina contemporanea, ma che strizza l'occhio anche al passato rivisto in chiave moderna, come la tradizionale lasagna, qui croccantemente accartocciata. Assolutamente no rivisitazioni per i classici. iconici tortellini, serviti nel brodo di gallina o nella fonduta di parmigiano. Beh dopotutto siamo a Bologna...



Adoro il pesce, qualche suggerimento?

C'è parecchi pesce in menu, dal polpo brasato che sposa una delicata frisella all'acqua di pomodoro, al brodetto di scoglio, profumo di curcuma, e fregola al burro di crostacei,



dalla pancia di tonno marinato e tartare di spinaci, al rombo chiodato al forno in cannolo di rucola, pecorino e pomodoro. al battuto di gamberi rossi e uova di salmone su un frullato di fiori di zucchini al lemongrass



Foto:Cesare Zucca

Il dessert mi riporta a Bologna, soprannominata la Dotta, la Rossa, la Grassa.

Si chiama Coppa Macchiavelli, dove la Dotta cita il filosofo e drammaturgo fiorentino, la Rossa, (niente politica) sfavilla negli intensi colori della frutta e del lambrusco mentre la Grassa... beh, assaggiatela e capirete...



Foto: Cesare Zucca

Il tuo obiettivo futuro?

Scoprire nuovi talenti. Mi piace dare spazio ai giovani, metterli in vetrina e dare loro la possibilità di tirar fuori anima e carattere per costruirsi un futuro e spazio nel mondo dell'alimentazione, che sta diventando una forma d'arte e non solo un mezzo per riempirsi la pancia. Fare il talent scout di chef non è facile, devi saper puntare su cavalli che ritieni di razza e quando trovi un talento è giusto fargli capire come e dove va la strada. L'allievo diventa una carta assorbente e un giorno sarà in grado di camminare da solo. Al timone del Fourghetti c'è il mio validissimo 'collaboratore storico' **Erick Lavacchielli**, emiliano come me, che mi segue da 7 anni, dal Cotodie di Londra fino a qui.

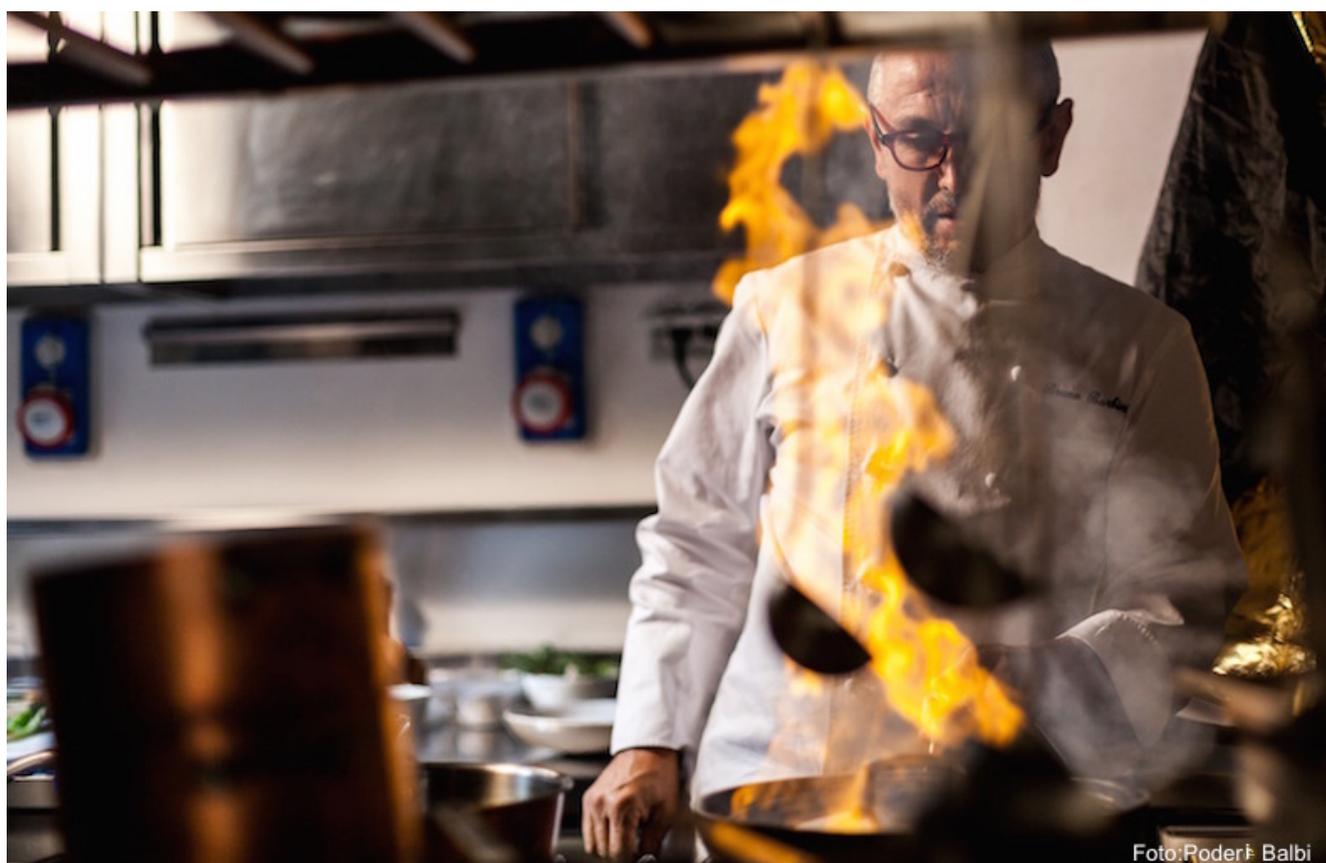


**Andiamo nel tuo firmamento: 2 stelle Michelin alla Locanda Solarola, 2 al Arquade-Villa, 2 al Trigabolo. 1 al Grotta di Brisighella, totale sette; un traguardo ottenuto solo dal grande Gualtiero Marchesi. Cosa significa una 'stellatura' ?
Le stelle sono una storia importante per uno chef, un coronamento della propria passione e sacrificio. Purtroppo vanno e vengono...si gode quando arrivano ma si soffre quando te le tolgono.**



A proposito di 'andare e venire', in un'intervista hai detto "Non cerco moglie, le donne vanno e vengono"...

Sono cresciuto in una casa dove i miei genitori non erano sempre presenti, ho grande rispetto della famiglia, ma con la vita che ho fatto è stato difficile metterne su una. Ho iniziato a 17 anni a girare fuori casa, ora ne ho 57 e a casa ci devo ancora tornare. Con questi ritmi penso che sia impossibile essere un buon marito e crescere i figli in un certo modo, io sono uno che al sabato pomeriggio vorrebbe portare il figlio al catechismo o giocare a pallone nel cortile dell'oratorio.



Hai anche detto che vorresti un figlio prima dei tuoi 60

Ah beh, allora ho ancora tre anni di tempo...Scherzi a parte, penso che un figlio debba stare con un padre giovane, anche se mi sento un trentenne.

Incoraggeresti tuo figlio a diventare Chef?

Uno deve fare quello che si sente. Questo è un lavoro che ti prende anima e corpo. Ho sacrificato la mia vita e la mia famiglia, ed è stata una corsa incontrollabile, irrefrenabile, senza tempo. Proprio ieri mi ha telefonato una mia nipotina e mi ha detto "Zio, ho preso la patente" Sono rimasto scioccato...per me era ancora una bimba.



Foto:Poderi Balbi

Ti svegli al mattino e...

MI sveglio e non m'importa se fuori fa caldo o freddo, se c'è pioggia o sole, vento o neve. Cerco di cogliere la bellezza di quello che sono al mio risveglio: un uomo libero, dallo spirito indipendente e sincero, un uomo che non è mai sceso a compromessi e che ha sempre raccontato quello che è nella propria vita. Per me ogni giorno è sempre più buono di quello precedente. Il domani è pieno di aspettative e di emozioni, l'oggi è bello ma mi piace pensare che il giorno che deve arrivare possa esserlo di più.

Un domani ancora più buono...(sorride) beh, potrebbe essere un buon titolo di un libro...



Detesti...

Detesto certi giornalisti che vogliono entrare nel profondo del mio io e scovare quello che c'è nell'anima di Barbieri. Lo si deve capire standomi vicino, parlandomi. Insomma: intuire senza chiedere.

La ricetta di oggi?

Un mio cavallo di battaglia: la **Coppa Macchiavelli**.

Qualcuno l'ha definita "un volo acrobatico di apocalittica dolcezza"... Fatemi sapere.

COPPA

MACCHIAVELLI



Ingredienti per 4 persone:

500 cl di latte
200 gr di tuorli d'uovo
150 gr di zucchero
50 gr di amido di mais
1 baccello di vaniglia Bourbon
1 limone da grattugiare biologico

Per la salsa di ciliegie e frutti di bosco:

1 l di lambrusco
200 gr di zucchero di canna
300 gr di ciliegie snocciolate
300 gr di frutti di bosco
1 foglia di alloro
Un sacchetto in stoffa da infusione di spezie (cardamomo, chiodi di garofano, anice stellato, pepe nero in grani, fave di tonka)
2 fette di arancia

Procedimento:

Aprile la bacca di vaniglia, grattare tutta la polpa e

aggiungerla al latte. Portare a bollore inserendo anche la stecca di vaniglia e il limone grattugiato (poi verrà filtrata), a parte unire in una bacinella a secco lo zucchero con l'amico di Mais. Aggiungere i tuorli d'uovo al mix zucchero e amido, mescolare il tutto con una frusta. Filtrare il latte, unirlo al composto di tuorli e riportare il tutto nella casseruola e continuare la cottura.

Terminata la cottura, farla raffreddare o in abbattitore oppure in una vasca capiente. Appena raffreddata porla in un sac a poche.

A parte unire in una casseruola capiente il lambrusco con lo zucchero di canna, l'alloro, il sacchetto di spezie e le fette di arancia. Fare ridurre il tutto. Quando avremo raggiunto una consistenza quasi sciropposa, aggiungervi le ciliegie e i frutti di bosco. Continuare la cottura. Tutta la frutta dovrà risultare appassita. Formare con il gelato alla vaniglia delle palle, 1 a pozione.

Presentazione:

Porre la crema pasticciera in 4 ciotole, sovrapporvi il gelato e nappare con la glassa sciroppata alle ciliegie e frutti di bosco. Guarnire con cime di menta e zucchero di vanigliato.

INFO

Fourghetti, Bologna

Fourghetti/Casa Milan, Milano



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'.