via Emilia via da casa

BRUNO BARBIERI

best BUR

Ricette e racconti
di un cuoco
sempre in viaggio

BRUNO BARBIERI

Illustrazioni di Marina Cremonini

BUR

Proprietà letteraria riservata
© RCS Libri S.p.A., Milano

ISBN 978-88-17-08401-7

Prima edizione Rizzoli 2014
Prima edizione BUR ottobre 2015

Progetto grafico: PEPE *nymi*
Art Director: Stefano Rossetti
Graphic Designer: Daniela Arnoldo
Impaginazione: Fabio Varini

Illustrazioni di Marina Cremonini
Fotografie © Bruno Barbieri
Fotografie di p. 14 e 133 © Luca Cattoretti

Seguici su:

Twitter: @BUR_Rizzoli www.bur.eu Facebook: /RizzoliLibri

via Emilia
via da casa

Sommario

Introduzione II

VIA EMILIA I5

La nonna I8

I ritmi della giornata 30

Le uova 42

L'aia e i suoi animali 54

Il maiale 66

La stagionalità 74

Il granaio 90

Medicina 102

Il fiume 114

La Spagna 124

VIA DA CASA 132

La riviera 136

La nave 144

Il Trigabolo 158

La cucina circo 172

Valpolicella 190

Il viaggio 200

Il Brasile 214

Il Libano 226

Masterchef 236

Domani 250

Indice delle ricette 263

Indice delle portate 275

Ringraziamenti 287

Introduzione

Quello del cuoco è un mestiere impegnativo, che logora, che "ti mangia dentro", che ti costringe a tante rinunce, ma al contempo lo trovo il mestiere più bello del mondo.

Come la moda o la musica permette di esprimerti al massimo, di raccontare chi sei. E questo è sempre stato il mio obiettivo. Per tale ragione dico sempre ai concorrenti di *MasterChef*: "Dentro al piatto ci deve essere il tuo io".

Il problema è che a differenza del campo musicale dove fai un album e rimane inciso per sempre, del mondo della moda dove disegni un modello e diventa icona, i piatti sono forme d'arte immateriale, vivono di istanti e devono essere in grado di suscitare in quel breve lasso di

tempo emozioni tanto intense da permanere nel cervello anche quando non ci sono più, mangiati e digeriti. Nel tentativo di fare ciò, la mia cucina è un'esplosione di odori, colori, forme, sapori forti e concentrati ma al contempo molto nitidi tra di loro, tanto che se si assaggia un mio piatto, si riesce esattamente a individuare tutti gli ingredienti che lo compongono. Risente dei miei viaggi come del passato, ci sono perciò riferimenti anche alla cucina del Sudamerica e del Libano, come pure a quella della nonna, emiliana doc.

Sono insomma per una cucina fatta più di cuore che di cervello, in cui sia dato libero sfogo all'estro e alla fantasia. Non sono mai stato però un estremista gastronomico, ho sempre preferito indagare l'anima profonda del cibo, la storia vera della gente, di tutte quelle persone che ogni giorno si svegliano e vanno a mietere il grano, a pescare, a raccogliere le cipolle, i funghi e tutti gli altri prodotti di qualità che possono e devono finire sulle nostre tavole — perché la qualità è importante, sia per la salute che per la soddisfazione del palato: da un prodotto mediocre può uscire solo un piatto mediocre. Questo è fondamentale per me ed è ciò che vorrei trasmettere con questo libro, perché comprendere tutte le storie che un piatto cela dentro di sé rende la cucina un viaggio meraviglioso. Vorrei anche esservi di stimolo a sperimentare, darvi degli spunti per scoprire il vostro modo unico di esprimervi ai fornelli. A differenza della pasticceria, fatta di regole e di dosaggi precisi da rispettare, la cucina

è libera da schemi ben definiti e soprattutto fantasiosa: certo, i procedimenti di base vanno conosciuti, ma basta un pizzico di questo, un pizzico di quello e potreste anche mettere a punto una ricetta più buona della mia!