



Cucina a cura di Andrea Gori



**Aurora
MAZZUCCHELLI**
Senza
zucchero
— ma con —
passione

LO CHEF DEL RISTORANTE MARCONI,
NEL BOLOGNESE, DICE LA SUA, TRA
RICETTE ORIGINALI E RIVISITAZIONI
DELLA TRADIZIONE

Una stella sbocciata di recente, ma arrivata a coronare oltre un decennio di impegno costante per trasformare il locale di "pesce" di famiglia in meta imprescindibile per i gourmet italiani e tappa fissa per tutte le guide dei ristoranti: questa è Aurora Mazzucchelli, chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi (Bo). Allieva di Gaetano Trovato, ha saputo presto trovare una sua strada originale e fuori dagli schemi, come nella ricetta senza zucchero "Castagna, panpepato e arance", ma anche nel presentare piatti molto orientati all'ingrediente del territorio (vedi le composizioni di Mora Romagnola o di Agnello di Razza Cornigliese) o grandi classici francesi come le lumache o l'oca di Tolosa; senza dimenticare ovviamente il pesce come da tradizione familiare: scampi, capesante, seppie, rana pescatrice.





In alto, la ricetta senza zucchero presentata lo scorso anno a Gusto in scena: "Castagna, panpepato e arance". Subito sotto, Aurora in cucina, impegnata a preparare una delle sue gustose specialità



L'ARTE CULINARIA DEL "SENZA"

A Gusto in Scena (dal 16 al 18 marzo, nella Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia), l'organizzatore Marcello Coronini ha lanciato una rivoluzione capace di unire i piaceri della tavola a quelli della salute: propone una cucina preventiva, la cucina del senza, dove chef e pasticceri sono chiamati a sostituire ingredienti di cui spesso si abusa ai fornelli. Sul fronte "sugar free" Nicola Portinari, del Ristorante La Peca di Lonigo (VI), due stelle Michelin, propone di sostituire lo zucchero con olio di cocco e sciroppo di riso. Paolo Teverini, del Ristorante "Paolo Teverini" di Bagno di Romagna (Fc), preferisce farlo con ananas essiccato e frullato oppure con la stevia. Fruttosio e miele, ma anche banana per Gaetano Trovato, del ristorante Arnolfo di Colle di Val d'Elsa (Siena). Nella lista degli ingredienti possibili anche il miele d'arancio e il maltiflora.



CENE ROMANTICHE

Dove prenotare a San Valentino? Ecco i riferimenti dei ristoranti consigliati da Aurora Mazzucchelli.



LAITE
 Borgata Hoffe
 10 Sappada (BI)
 Tel 0435 469070
 È il 2001 quando nasce il Laite, che in sappadino vuol dire "un prato al sole". Le sue salette ricoperte di legno, stube in trentino, hanno però radici antiche. E a cucinare è quella che la guida dell'Espresso ha nominato cuoca dell'anno.
www.ristorantelaite.com



ARNOLFO
 Via XX Settembre 50-52
 Colle Val d'Elsa (SI)
 Tel 0577 920549
 Nel cuore della Toscana lo chef Gaetano Trovato interpreta in chiave contemporanea gli autentici sapori delle crete senesi. E offre anche la possibilità di dormire in loco, con le colline toscane a fare da sfondo.
www.arnolfo.com



ULIASSI
 Banchina di Levante 6
 Senigallia (An)
 Tel 071 65463
 Una certezza dal 1990, con Mauro Uliassi ai fornelli e la sorella Catia in sala. A contraddistinguere è la voglia, mai sopita, di continuare a fare cucina divertendosi.
www.uliasse.it

© Peter J. Barry (1), Melissa Toveas (1), Andrew Santora (1)

AMO LE NOVITÀ, SONO CURIOSA E MI METTO ALLA PROVA. LA COSA CHE MI PIACE DI PIÙ È QUELLA CHE NON HO ANCORA FATTO!

Cosa l'ha portata a diventare uno chef?

Direi che è stato un percorso naturale: oltre alla scuola alberghiera, già frequentavo il ristorante dei miei da quando ha aperto nel 1983, fino al cambio di sede nel 1991. Ero in quinta elementare, ma già vivevo la cucina a pieno. Tutto è diventato più coinvolgente quando io e mio fratello, nel 2000, abbiamo deciso di trasformarlo da buon ristorante di pesce in locale in grado di proporre una cucina personale e originale. Un'evoluzione che nel 2006 mi fece vincere il concorso di Luigi Cremona come chef emergente, insieme ad altri riconoscimenti, come - con massima soddisfazione - la stella Michelin nel 2008.

Cosa la diverte di più fare in cucina?

Un po' tutto, ed è proprio quello che mi piace: in cucina non ti annoi mai, fai sempre qualcosa di diverso, non c'è una specializzazione estrema. In genere, comunque amo fare cose nuove, sono curiosa e mi metto alla prova. Potrei dire: la cosa che mi piace di più è quella che non ho ancora fatto!

Quale ristorante consiglierebbe a una coppia per questo San Valentino?

Dipende dalle regioni... Scelgo spesso miei colleghi di Jre (Jeunes Restaurateur d'Europe), ed è sempre andata bene; abbiamo tutti uno spirito giovane ma senza rinnegare la tradizione. Per San Valentino, consiglieri un posto sperduto in montagna, Laite di Fabrizio Meroi (Sappada, BI), perché è un locale "imboscato" in una baita, e se non succede niente lì... Oppure, sul fronte mare, andrei da Uliassi (Senigallia, An), anche senza San Valentino. Infine, per una via di mezzo, c'è Gaetano Trovato da Arnolfo (Colle Val d'Elsa, SI), che ha anche delle stanze dove dormire con la dolcezza delle colline toscane a fare da sfondo.

Dove trae ispirazione per i nuovi piatti?

Parto spesso dalla voglia di usare un ingrediente, è la molla che mi fa partire. Per esempio, adesso in carta ho "Mare d'inverno" dove c'è la granita di canocchia: l'obiettivo iniziale era la voglia di sdoganare la canocchia nell'alta ristorazione. Oppure, seguo il percorso dell'evoluzione di un racconto, come in "Risotto d'autunno", che parte dalla voglia di rievocare profumi e sapori di una passeggiata nel bosco.

Due anni fa, sentendo l'odore di foglie bagnate, mi è venuto in mente di farne un decotto di foglie per risotto...

Farà ancora lo chef a 50 anni?

Direi di sì, tanto ormai sono ai 40...

Cosa mi dice della sua cucina senza zucchero?

Le idee sono tante e basta pensarci un attimo: ad esempio il miele di millefiori, un trito di dattero negli impasti, oppure il succo d'agave, utile anche ad aggiungere dolcezza alle confetture.

Con un biglietto gratis per qualsiasi parte del mondo, dove deciderebbe di andare?

Farei uno di quei viaggi che non sono riuscita a fare, ovvero l'Africa: ho sentito il richiamo verso il Continente Nero, anche perché da un po' di tempo aiuto un'associazione impegnata in Rwanda con i bambini, in particolare nella costruzione di un orfanotrofio con annesso centro nutrizionale e scolastico: è l'Associazione Solidarietà Terzo Mondo onlus, con sede a Sondrio. L'Africa mi ha sempre attratto per la sua natura, ma ora anche per l'umanità che vi abita. Non sono proprio persona da villaggio turistico... 

MARCONI
 via Porrettana, 285
 Sasso Marconi (Bo)
 Tel 051 846216
www.ristorantemarconi.it

