

OGGI

OGGI +
OGGI
ENIGMISTICA
SOLO € 2,90

WWW.OGGI.IT

RCS | **IL NEWSMAGAZINE
DELLE FAMIGLIE
ITALIANE**



N°28 - 8/7/2015 € 2,80
OGGI € 2,00 + OGGI Enigmistica € 0,90
€ 2,90

IN QUESTO NUMERO

CRISI GRECA
CHE COSA
RISCHIAMO
NOI ITALIANI

TERRORISMO
IL NOSTRO
INVIATO NELLA
TUNISIA FERITA

FRANCESCO
MA IL PAPA HA
"SDOGANATO"
IL DIVORZIO?

AVETRANA
«PERCHÉ COSIMA
E SABRINA SONO
COLPEVOLI»

YARA
BOSSETTI E
IL MISTERO DEL
TELEFONINO

VACANZE
TUTTI I CONSIGLI
PER PARTIRE
(E RISPARMIARE)

L'AMORE CI SORPRENDE ANCORA

Alla vigilia dei 40 anni, e dopo 11 di matrimonio, **Martina Colombari** ci racconta i segreti della felicità di coppia. «Alessandro mi lascia grande libertà, però...»

Cracco & Ramsay

Due diavoli in cucina

SONO FAMOSI PER LE LORO SFURIATE A **MASTERCHEF** E A **HELL'S KITCHEN**. PER LA PRIMA VOLTA, GLI CHEF PIÙ "CATTIVI" DELLA TV HANNO CUCINATO FIANCO A FIANCO. E NOI LI ABBIAMO SEGUITI DIETRO LE QUINTE DELLA SERATA

di Alice Corti - foto di Massimo Sestini

Milano, luglio

Due chef superstar nella stessa cucina. Non capita tutti i giorni che a dividersi fuochi forni e frigoriferi, per un paio d'ore, siano Carlo Cracco e Gordon Ramsay, i due "cattivi" di *MasterChef* e di *Hell's Kitchen*. Entrambi cuochi di successo ma diventati famosi in televisione per le sfuriate ai concorrenti dei *talent show* italiani e americani dei quali sono i protagonisti (e dei quali Ramsay è "veterano", avendone alle spalle quasi

una ventina di stagioni). Noi li abbiamo seguiti nel dietro le quinte di una serata speciale.

È un giovedì di inizio estate. Siamo a Milano, da Cracco. Nei meandri del ristorante e della cucina stellata c'è fermento da ore. Tra poco i due chef - che si sono già incontrati sui set televisivi, ma che non hanno mai cucinato in contemporanea - si troveranno faccia a faccia per preparare un menu di quattro portate. A fare gli onori di casa è, appunto, Carlo Cracco: vicentino, due →

Tra cortesie
e risate





Ci arrabbiamo per far capire ai ragazzi l'importanza della professionalità e del perseguire un obiettivo

Pronti all'assaggio



SUPERCHEF AI COMANDI PER UNA SERA
Milano. Gordon Ramsay, 48, e Carlo Cracco, 49, nella cucina del ristorante due stelle Michelin dello chef italiano. Entrambi sono famosi anche in tv, come giudici e protagonisti delle versioni Usa e Italia di *MasterChef* ed *Hell's Kitchen*. «In cucina non ci sono barriere, si scherza», spiega Cracco. Eccoli, a sinistra, tra battute e prove dei piatti.

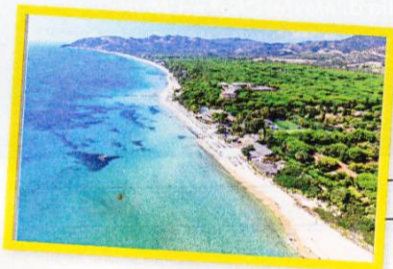
UN'ESTATE "STELLATA" AL FORTE VILLAGE

Nel Sud della Sardegna, affacciato sul mare di Santa Margherita di Pula, c'è un resort esclusivo: è il **Forte Village**. Si sviluppa su 50 ettari di parco e offre otto alberghi, ma anche ville e suite, e da 17 anni riceve sempre il premio di World's Leading Resort. Fino a fine agosto, a guidare due dei venti ristoranti del Forte saranno proprio **Carlo Cracco** e **Gordon Ramsay** (nella foto, mentre brindano con Lorenzo Giannuzzi, direttore generale del resort, e Giancarlo Aneri, patron dell'azienda che ha accompagnato la cena di presentazione con le sue migliori etichette). Ma le novità del Forte non riguardano solo gli chef. «Le camere sono state rinnovate e ne sono state create di nuove», spiega Lorenzo Giannuzzi. E ancora: «Per i bambini è stato creato un "villaggio nel villaggio", una *wonderland* di 3 mila metri quadri dove i più piccoli possono giocare e divertirsi in un vero e proprio paesino in miniatura. Ci sono casette *ad hoc*, nelle quali i bambini possono imparare arti e mestieri, fare sculture o trasformarsi in disk jockey. Senza nessuna preoccupazione per i genitori, che possono rilassarsi tra le piscine, nella Spa, o in spiaggia, mentre i loro figli vengono seguiti dallo staff del resort».



UN POKER VINCENTE

Da sinistra, Carlo Cracco, Giancarlo Aneri, Lorenzo Giannuzzi e Gordon Ramsay. Sotto, il Forte Village a Santa Margherita di Pula (Cagliari).



→ ristoranti a Milano e una carriera in tv - è alla quinta stagione di *MasterChef* e (finora) alla seconda di *Hell's Kitchen* - sulle orme di quella di Gordon Ramsay. Che invece sul suo profilo Instagram si presenta così: «Chef di origine scozzese, ristoratore, personaggio e autore Tv. Da qualche parte intorno al cibo». Adesso, ad accomunarli, c'è anche il fatto che tra luglio e fine agosto ognuno di essi gestirà un ristorante al Forte Village in Sardegna (vedi box a fianco). E questo evento è stato organizzato proprio per lanciare la collaborazione con il resort.

TRA COMMENTI ALLA TV E CONSIGLI D'AUTORE

Eccoli in cucina. Iniziano un discorso serrato in inglese, che non ammette interruzioni: lo chef italiano illustra il suo primo piatto (un antipasto che comprende il famoso tuorlo marinato e asparagi verdi e bianchi), e lo scozzese chiede informazioni. Lo stesso accade quando Cracco porge a Ramsay una scatola che contiene verdure essiccate: Ramsay chiede permesso e le prova.

Altro che giudici inflessibili come in tv! Qui in cucina c'è anche spazio per ridere e confrontarsi sulle esperienze lavorative. «In cucina non ci sono barriere, è tutto molto più semplice. Lui mi ha fatto domande sulla pasta all'uovo, sul tuorlo marinato, sulle verdure», racconta Cracco. «Io gli ho chiesto come cucinare con un pubblico diverso come quello che va nei suoi ristoranti a Londra, a Los Angeles o a Las Vegas: non puoi fare lo stesso piatto dappertutto, la vera sfida è interpretare anche il posto in cui ti trovi», aggiunge.

A un certo punto, la tv trasmette le puntate di *Hell's Kitchen Italia*: gli chef si fermano a osservarle («Io sono alla seconda esperienza, per Gordon è l'ennesima», ricorda Cracco) e Ramsay commenta positivamente la sua prova, chiedendogli qual è il suo *signature dish*, ovvero il piatto simbolo: per Cracco è il filetto alla Rossini,



TUTTA LA BRIGATA LASCIA LE POSTAZIONI PER UNA FOTO DI GRUPPO

per Ramsay il filetto alla Wellington. «Quella che si vede in tv non è "cattiveria per essere cattivi", ma un modo per far capire ai ragazzi l'importanza della professionalità e del perseguire un obiettivo. L'arrabbiatura passa subito, dopo tre minuti».

L'ISPIRAZIONE PER I PIATTI SI TROVA OGNI GIORNO

Alle loro spalle, la brigata del ristorante milanese e il team dello scozzese sono al lavoro. Ramsay non resiste e chiede di scattare anche con il suo telefonino una foto insieme con tutti i cuochi, che per un minuto lasciano le loro postazioni e si mettono in posa. Più tardi sarà invece lo staff di cucina a chiedere a Ramsay delle foto ricordo. E lo chef non si tirerà indietro. Cracco elogia il team: «Noi chef siamo bravi, ma da soli è difficile cucinare per tanti. La brigata è fondamentale, il successo non è mai di una persona sola, è di tutti quelli che lavora-



Milano. Cracco, Ramsay e i loro assistenti posano prima che inizi il servizio in sala. E Cracco li elogia: «La brigata è fondamentale, il successo non è mai di una persona sola, è di tutti quelli che lavorano per ottenerlo».

no per ottenerlo. Se riusciamo a fare tutto questo è merito della squadra».

In sala arrivano le creazioni degli chef: antipasto e secondo firmati Cracco, primo e dolce firmati Ramsay.

Oltre alla puntualità sui tempi di lavoro e allo scegliere un ottimo staff, un altro segreto dei migliori cuochi è trarre ispirazione da ogni giornata. «Dovete sapere», spiega Gordon Ramsay presentando il suo dessert (un sigaro di cioccolato con una mousse), «che è stato ispirato dalla vista di una sensualissima donna che fumava un sigaro in un bar. Una scena indimenticabile, che ho trasformato in un dolce».



E AI VINI CI PENSA LEI

Ramsay e Cracco con Stella Aneri, vicepresidente delle cantine Aneri, i cui vini hanno accompagnato la serata.

mellandola».

La serata è finita, è l'ora dei saluti. Con la promessa di incontrarsi (ovviamente) in Sardegna. E di rivedersi nel ristorante londinese di Ramsay. Magari provando a dividere di nuovo i fornelli.

Alice Corti

E Cracco? Lui ci spiega che tanti suoi piatti sono legati a ricordi, come l'insalata russa caramellata.

«Da giovane ho sempre preparato l'insalata russa, poi questo piatto è andato fuori moda ed è rimasto solo nelle gastronomie. La sfida più grande è stata provare a rileggere la ricetta, senza stravolgerla ma reinterpretandola. E, in questo caso, cara-

BACCALÀ MARINATO AL CAFFÈ E PURÈ DI BROCCOLI



di Carlo Cracco

INGREDIENTI

160 g di baccalà;
120 g di acqua;
20 g di caffè solubile;
40 g di zucchero;
200 g di broccoli;
3 g di sale fino;
40 g di olio extravergine;
10 g di miele di acacia.



Preparazione:

- ✓ Tagliare il baccalà a cubi di 3 cm. Scaldare l'acqua, unire lo zucchero e il caffè solubile.
- ✓ Mettere la marinatura in un contenitore e fare raffreddare. Unire alla marinatura i cubi di merluzzo e lasciare in frigorifero per 5 ore circa.
- ✓ Scolare i cubi di merluzzo dalla marinatura e cuocerli a vapore per 4 minuti.
- ✓ Togliere la pelle del merluzzo e le spine interne. Poi cospargere di miele d'acacia ogni singolo cubo.
- ✓ Gratinare in salamandra per 3 minuti. Salare.
- ✓ Cuocere le cime dei broccoli in abbondante acqua salata per 4 minuti, scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio.
- ✓ Tenere 8 cime da parte e frullare le rimanenti con olio, sale e poca acqua di cottura.
- ✓ Servire i cubi di merluzzo con un cucchiaino di purea di broccoli e con le cime tenute da parte precedentemente scaldate con olio, aglio e alloro.