

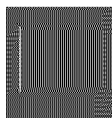
L'INTERVISTA / 2

Rossi cucina la Toscana

“Ecco la mia Faraona”

I classici della cucina italiana nel nuovo volume dello chef nato pasticciere e diventato influencer
“Mi piace rivisitare i piatti della tradizione mettendoci la creatività per contaminarli
Spazio ai dolci, ma a Natale vince l'arrosto”

di LARA DE LUNA



Il suo passato è ai fornelli. Il suo presente anche, ma oltre alle quattro mura di una cucina ora lo guardano oltre tre milioni di persone ogni giorno, nello specifico 1.100.000 su Instagram e oltre 2 milioni su TikTok. Sono i numeri, decisamente importanti, dell'attività di Daniele Rossi, uno dei cuochi più amati del mondo digitale, che torna in libreria un anno dopo la sua prima avventura - fortunata - con *Uno chef per amico*. Fortunata perché con il suo sorriso e un'affabilità innata, lui amico di chi lo osserva lo è davvero. Oggi, a un passo dal Natale 2023, arriva in libreria *Sarà come una volta. Le ricette della mia tradizione a casa vostra*, edito da Mondadori Electa. Un ricettario fuori dalle righe, facile da approcciare ma decisamente creativo e originale.

Dal digitale al cartaceo, c'è qualche cambiamento nel suo modo di raccontare il cibo?

“In realtà penso di no. Tendo a essere, e chi mi segue lo sa, una persona molto spontanea e ho provato a farlo anche sulla carta.

Anzi, ne ho fatto proprio il cuore della sfida che mi sono posto lavorando a questo volume: portare la spontaneità e la semplicità nelle ricette e nella loro realizzazione. Nasco cuoco, non influencer, ma ho voluto che questo libro fosse reale, non eccessivamente tecnico”.

Un obiettivo importante. Come ha lavorato per uscire dalla comfort zone lavorativa?

“Ho intervistato tante persone, ho interpellato tutti gli amici e i parenti, in particolar modo quelli che sapevo non essere particolarmente avvezzi ai fornelli. Ho fatto mie tutte le loro difficoltà o necessità e ho provato a lavorare su quelle, dando suggerimenti tra le pagine del libro”.

Quindi che tipo di ricette troveremo?

“Ho provato a rivisitare la tradizione italiana a modo mio, per proporre un ricettario che non fosse simile a tanti altri. I lettori troveranno sicuramente alcuni grandi classici intramontabili, ma nella maggior parte sono proposte creative. È come se avessi preso il cuore della Sicilia, unendolo

a un pezzettino di Lazio e uno spicchio di Val d'Aosta: le ricette sono nate tutte così, dalla voglia di contaminazione che è tipica della mia cucina”.

E i dolci, che spazio hanno?

“Sono decisamente molto presenti, anche come omaggio alla mia storia: io nasco nella pasticceria di mio zio - a cui ho dedicato questo volume -, non in cucina. Ho lavorato molto su ricette casalinghe, tra cui il ciambellone di mia mamma che ho rubato dal suo ricettario privato, e torte da colazione. C'è poi una sezione approfondita dedicata a creme e dessert di semplice preparazione con cui è impossibile fare brutta figura se si hanno ospiti”.

Natale è alle porte. Quale ricetta consiglierebbe per la cena delle feste?

“Sicuramente tra i secondi sceglierei la Faraona alla toscanaccia, bellissima da vedere e conviviale, come tutti gli arrostiti che, secondo me, sono perfetti per questo tipo di occasioni. Può sembrare complessa ma non lo è: oggi al supermercato è facile trovare dei pezzi di carne già disossati”.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

098157

INTIMO	MOZZAFIATO	PROFONDO	IL LIBRO
 <p>Un bar di Milano può essere il centro del mondo: perché seduti a quel bancone si intrecciano relazioni - che siano da aggiustare o agli albori - diventando una galleria degli specchi in cui ciascuno può sorprendersi riflesso. Un romanzo corale, una comunità di individui seduti al bar</p> <p>TITOLO Café Royal</p> <p>AUTORE Marco Balzano</p> <p>INFO Einaudi Pag. 128 € 14,50</p>	 <p>L'emozione dei migliori interpreti del giallo in un unico volume: Santo Piazzese, Alicia Giménez-Bartlett, Gaetano Savatteri, Marco Malvaldi, Francesco Recami, Antonio Manzini, Alessandro Robecchi, Simona Tanzini. Gli ingredienti non mancano: tra piatti gustosi si insinua il delitto. Otto enigmi da decifrare mentre si ride «di gusto»</p> <p>TITOLO La cucina in giallo</p> <p>AUTORI Vari</p> <p>INFO Sellerio Pagg. 432 € 16</p>	 <p>Gli scrittori (e i lettori) giapponesi ci hanno preso gusto. Quelli italiani pure. Qui, con la traduzione di Anna Specchio, la forza è nel mettere in scena le contraddizioni del Paese diviso tra regole e eccessi, attraverso la chiave del cibo. Un uomo, Nitani, che si ciberebbe a barrette; una collega, Ashikawa, che prepara a casa deliziose cene per tutti...</p> <p>TITOLO Le delizie della signorina Ashikawa</p> <p>AUTORE Takase Junko</p> <p>INFO Marsilio romanzi Pagg. 128 € 16</p>	 <p>TITOLO Sarà come una volta</p> <p>AUTORE Daniele Rossi</p> <p>INFO Mondadori Elettà Pagg. 224 € 24,90</p> <p>Daniele Rossi e la sua vita: «Per me cucinare significa viaggiare nel presente, nel passato e nel futuro. E per farlo basta un solo piatto, se vogliamo». Dalla storia delle ricette della nonna alle innovazioni, in un saliscendi tra passato, presente e futuro, con gli errori e le sfide. «Le mie ricette sono soprattutto un salto nella mia infanzia»</p>

DIVERTENTE	AVVOLGENTE
 <p>Una serie di racconti sotto la Mole, nella città del cioccolato. Il tutto, con un fine benefico: i diritti d'autore saranno devoluti all'associazione International Help onlus, a sostegno delle sue attività umanitarie. Sedici racconti e una girandola di personaggi, non necessariamente dolci come i cioccolati che fanno da sfondo a questo Natale</p> <p>TITOLO Natale a Torino</p> <p>AUTORE Teodora Trevisan</p> <p>INFO Neos Edizioni Pagg. 128 € 15</p>	 <p>Torino, 1917: cambiano i tempi per Jolanda, aristocratica cresciuta in una famiglia che ha sempre glorificato i privilegi delle classi più agiate. Anche lei vive una situazione di sconforto, ma il suo talento in cucina resta intatto. Ed emerge, in un romanzo che rappresenta il quinto dei sensi raccontati dall'autrice</p> <p>TITOLO La pasticciera di mezzanotte</p> <p>AUTORE Desy Icardi</p> <p>INFO Fazi Editore Pagg. 336 € 17</p>



098157

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.