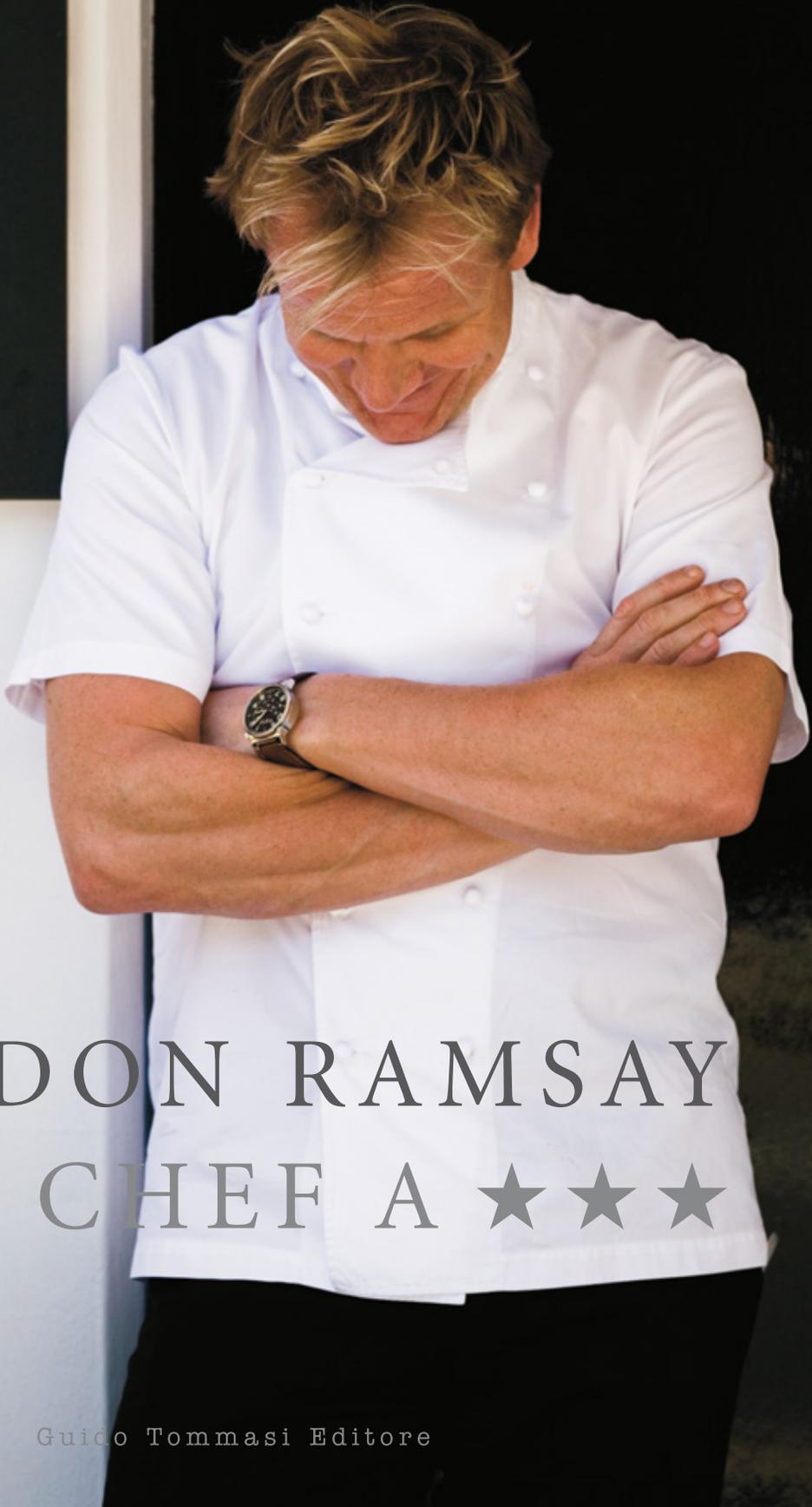


Gordon Ramsay
GORDON



GORDON RAMSAY
UNO CHEF A ★★

Guido Tommasi Editore



SOMMARIO

INTRODUZIONE 6

L'ESPERIENZA A 3 STELLE 8

LE RICETTE 128

ANTIPASTI 130

PIATTI PRINCIPALI 166

DESSERT 204

LE BASI 244

GLOSSARIO 252

INDICE 253

RINGRAZIAMENTI 256



Spesso mi chiedono da dove derivi la mia passione per la cucina. Dove è iniziata la grande avventura, e cos'è che mi ha spinto ad arrivare fin qui? A dire la verità, mi sono rivolto spesso la stessa domanda. So solo che nel momento in cui ho messo piede in una cucina professionale, da brufoloso diciassettenne qual ero, stringendo orgogliosamente tra le mani il mio primo set di coltelli, ho saputo di aver trovato il mio scopo nella vita. Da quel giorno in poi, la mia unica ambizione è stata ottenere le tre stelle, e niente avrebbe potuto sbararmi la strada.

Alcuni sostengono che, a scatenare la mia eterna ossessione per il cibo, siano state le ristrettezze della mia infanzia, visto che sono cresciuto in un quartiere popolare tirando avanti a latte in polvere perché non c'era di che pagare il lattaiolo. Lascio la questione a chi si interessa di psicologia, ma è stato alcuni anni dopo in Francia che ho compreso quanto fosse profonda quella passione e che tutto è diventato chiaro. Avevo lavorato al Le Gavroche e Albert Roux ha visto qualcosa in me, perché mi mandò a lavorare da Guy Savoy e poi da Joël Robuchon a Parigi. Per la prima volta mi sono sentito veramente libero. Niente interruzioni, nessuna paura di deludere i miei genitori, niente ingerenze dai miei maestri precedenti: ero a briglia sciolta. Non chiamavo nemmeno casa per paura di perdere la concentrazione.

Ho fatto doppi turni in cucina, perfino tripli, e nel tempo libero servivo ai tavoli. Ero impaziente di imparare tutto il possibile dai francesi: il rispetto per gli ingredienti, il loro desiderio di fare tutto alla perfezione. Sono quasi diventato più francese di un francese.

Credo che la passione stia proprio in questo: nel rendere ogni elemento di un pasto assolutamente perfetto. Parafrasando l'allenatore Bill Shankly, cucinare non è una questione di vita o di morte, è molto di più. Ecco perché una o due volte all'anno mi sveglio con i sudori freddi, terrorizzato dall'idea di perdere la terza stella. Ma se dovesse accadere, tirerei fuori le palle e me la andrei a riprendere.

A handwritten signature in brown ink, reading "Gauda Lamy". The signature is written in a cursive, flowing style with a long, sweeping underline that loops back under the first letter.



Cosa significano quelle stelle sfuggenti che sono diventate il simbolo delle speranze e dei sogni di ogni aspirante chef? Quelle medaglie – anni per guadagnarle, un secondo per perderle – che dominano la vita in cucina dal primo istante del mattino fino all'ultimo della sera? E cosa serve per entrare a far parte dell'élite degli chef a tre stelle, il club più esclusivo al mondo? La Michelin non dà linee guida. Non c'è nessuna formula, nessun segreto, trucco o scorciatoia che suggerisca ai ristoratori la strada da seguire per far colpo sulla squadra di ispettori in incognito.

L'unica indicazione è che le stelle vengono assegnate semplicemente per quello che c'è nel piatto. Gli ispettori valutano la qualità degli ingredienti, l'abilità nel prepararli, il talento nel combinare i sapori, il livello di creatività e, soprattutto, la capacità di mantenere un livello di qualità costante.

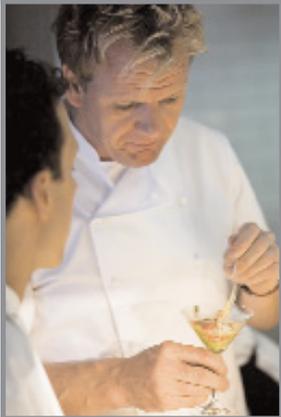
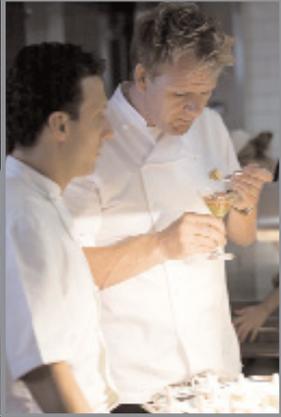
In pratica, una stella premia una cucina sopra la media per la classe del ristorante, che sia un locale informale o la sala di un hotel elegante. La seconda stella riflette una maggior raffinatezza in tutto il pasto, più immaginazione in cucina e l'utilizzo di ingredienti di qualità superiore, di *produits nobles*, come dicono i francesi.

La terza stella viene concessa di rado. Qui la Michelin sta cercando qualcosa che sia davvero fuori dal comune, una padronanza perfetta dell'intero processo gastronomico: dalla capacità di comandare e ispirare la brigata a quella di servire piatti senza sbavature, a ogni pranzo, ogni giorno, ogni settimana. Non c'è spazio per l'errore: l'*amuse-bouche* che apre il pasto deve essere perfetto quanto i *petits fours* che lo concludono.

Pochi chef a due stelle hanno le potenzialità per fare il balzo finale. Per riuscirci, devono dimostrare notevole originalità, inventiva e capacità di adattamento. Devono infondere la loro personalità nei piatti e far trasparire il loro carattere. Uno chef a tre stelle deve trasmettere la magia, la passione e l'entusiasmo che facciano sentire al cliente che tutto è possibile. E questo a Gordon Ramsay è sempre stato chiaro.

“In un ristorante a tre stelle ci si aspetta una cucina di qualità superiore: deve far trasparire stile, eleganza ed equilibrio. Ma ancora di più, ci si aspetta di sentire la personalità dello chef. E in questo Gordon Ramsay è da sempre un maestro. Ha enorme talento, ed è capace di motivare la sua squadra per produrre sempre piatti eccellenti.”

DEREK BROWN, DIRETTORE DELLA GUIDA MICHELIN, 2000-4



Il palato di uno chef è il suo più grande punto di forza. L'arte dell'assaggio è la prima lezione da imparare per chiunque metta piede nelle cucine di Gordon. Prepara la salsa, assaggiala, regola il condimento, assaggiala, dai il tocco finale, assaggiala di nuovo. Ogni mattina i suoi chef hanno una serie di piatti da provare: le spume, le mousse e le creme per i dolci del giorno, le vinaigrette e il foie gras per gli antipasti freddi e così via. Vanno assaggiati uno per uno e valutati confrontandoli con una banca dati sensoriale di ricordi gustativi.

Ma come si affina il palato di uno chef? È qualcosa che si può insegnare? Gordon organizza sempre sessioni di assaggio bendati, con gli chef che assaggiano i piatti degli altri e cercano di identificare gli ingredienti, ma lui stesso ammette che si può arrivare solo fino a un certo punto.

“Il gusto si può insegnare solo in parte, non puoi arrivare fino al 100 per cento. Puoi aprirgli la porta, ma non puoi fargliela attraversare. Non posso imporre il mio palato agli altri, quello che cerco di fare è insegnare ai miei chef ad acquisire fiducia in se stessi, a fare affidamento sui propri sensi. Non è snobismo, non c'entra con l'essere sofisticati: io ne sono la dimostrazione vivente, date le mie umili origini. La questione è individuare l'elemento fondamentale di ogni piatto e concentrarsi solo su quello, escludendo tutti gli altri.”



BALLOTINE DI FOIE GRAS CON POLLO LABEL ANGLAIS,
FUNGHI SHIMEJI MARINATI
E VINAIGRETTE AL PORTO

PALET D'OR CON GELATO AL GIANDUIA
E CREMA AL FRUTTO DELLA PASSIONE





COMPOSTA DI MELE COTOGNE CON CREMA CATALANA, GELÉE ALLO SHERRY
E GRANITA AL MIELE D'ACACIA

Ballotine di foie gras con pollo Label Anglais, funghi shimeji marinati e vinaigrette al porto

IN QUESTO ANTIPASTO RAFFINATO, IL POLLO E I FUNGHI MARINATI BILANCIANO LA RICCHEZZA DEL FOIE GRAS. DOVRETE ORDINARE IL FOIE GRAS IN ANTICIPO DAL VOSTRO MACELLAIO DI FIDUCIA, E INIZIATE A PREPARARE IL PIATTO IL GIORNO PRIMA. FATE GRANDE ATTENZIONE A NON CUOCERE TROPPO LA BALLOTINE. [Foto a pagina 35]

Per 8–10 come antipasto

PER LA BALLOTINE:

250 g di burro chiarificato (vedi chiarificare, pagina 252)
qualche rametto di timo
qualche rametto di rosmarino
3 spicchi d'aglio, sbucciati
4 petti di pollo Label Anglais senza ossa né pelle, di circa 125 g ciascuno
sale e pepe nero
2 cucchiaini di mandorle in scaglie, leggermente tostate
75 ml di salsa al Madeira aromatizzata al tartufo (vedi pagina 248)
1 foie gras intero di anatra o d'oca, di circa 700 g
un pizzico abbondante di sale rosa
1 cucchiaio di riduzione di vino dolce (vedi pagina 152)
50–60 g di scaglie o ritagli di tartufo, tritati molto finemente (facoltativo)

PER I FUNGHI SHIMEJI MARINATI:

120 g di funghi shimeji piccoli, privati della base dei gambi
1 cucchiaio e ½ di olio d'oliva
1 cucchiaio di aceto di sherry
2 cucchiaini di olio di nocciola

PER LA BASE DI CAVOLFIORE:

¼ di cavolfiore, mondato e tagliato a pezzettini
una manciata di prezzemolo o di cerfoglio, tritati finemente
50 g di scalogni confit (vedi pagina 250)
4–5 cucchiaini di vinaigrette classica (vedi pagina 249)

PER SERVIRE:

una manciata di rametti di crescione
vinaigrette al porto (vedi pagina 249), per servire
una focaccia al rosmarino, grigliata



PER LA BALLOTINE, preparate il ripieno di pollo. Mettete in una pentola media il burro chiarificato, le erbe e l'aglio. Scaldate il burro a fiamma bassa ma non fatelo bollire: il liquido deve rimanere il più fermo possibile. Salate e pepate i petti di pollo e metteteli nella pentola in un solo strato, assicurandovi che siano ben coperti di burro. Cuocete il pollo a fiamma bassa per circa 45 minuti, regolando la fiamma di tanto in tanto per assicurarvi che la temperatura resti moderata e costante. Una volta cotti, i petti di pollo dovrebbero essere sodi.

FATE RAFFREDDARE LEGGERMENTE il pollo nel burro, poi scolatelo e tagliatelo a fette sottili. Quando è ancora caldo, mettetelo in una ciotola con le mandorle in scaglie e la salsa al Madeira al tartufo. Mescolate bene e fate raffreddare leggermente. Stendete un paio di strati di pellicola su un piano di lavoro, poi formate una striscia con il composto a base di pollo lungo la parte inferiore della pellicola. Ripiegate il fondo e i bordi della pellicola sul composto, poi arrotolate per formare un cilindro di circa 4–5 cm di diametro. Fate in modo da non creare bolle d'aria. Mettete in frigorifero per 4 ore o per tutta la notte finché è ben compatto.

PER PREPARARE IL FOIE GRAS, separate con delicatezza i lobi ed eliminate la vena centrale ed eventuali membrane evidenti con un coltellino affilato. Cercate di tenere il fegato il più integro possibile, ma togliete eventuali macchie di sangue con la punta del coltello.

STENDETE DUE FOGLI DI PELLICOLA sul piano di lavoro, sovrapponendo i lati per ottenere un rettangolo grande. Premete il foie gras sulla pellicola, dandogli la forma di un rettangolo largo e lungo abbastanza da poter avvolgere il tronchetto di pollo. Corpargete di sale rosa, pepe e riduzione di vino dolce.

TOGLIETE LA PELLICOLA dal tronchetto di pollo e disponetelo al centro del foie gras. Utilizzate le estremità della pellicola per riavvolgere il tronchetto, assicurandovi che il foie gras lo ricopra completamente e che non rimangano bolle d'aria. Usate altra pellicola per riavvolgere bene il tutto, poi mettetelo in frigo per qualche ora in modo che sia ben compatto.

RIEMPITE D'ACQUA PER METÀ una pentola capiente o un teglia e scaldatela finché un termometro da cucina rileva 65°C. Immergete la ballotine nell'acqua e cuocete per 8–10 minuti a questa temperatura (usate uno spargifiamma in modo che sia più semplice gestire la temperatura). Toglietela dall'acqua e tamponatela per asciugarla. Fate rotolare

la ballotine su un piano di lavoro per rimodellarla, poi mettetelo in frigo per un paio d'ore.

SE LI USATE, distribuite i ritagli di tartufi tritati su una teglia per formare uno strato uniforme e rotolateci la ballotine per ricoprirla. Avvolgetela di nuovo nella pellicola e mettetelo in frigorifero fino al momento di servire.

SALTATE I FUNGHI SHIMEJI in una padella bollente con l'olio d'oliva, sale e pepe su fuoco alto per 2–3 minuti. Togliete dal fuoco e condite subito i funghi con l'aceto di sherry e l'olio di nocciole (se volete prepararli in anticipo potete lasciarli marinare durante la notte).

PER SERVIRE, mescolate tutti gli ingredienti per la base di cavolfiore e condite con sale e pepe. Mettetene uno strato sottile in un coppapasta rotondo di metallo messo al centro del piatto, poi togliete il coppapasta. Tagliate dalla ballotine una fetta spessa 1,5 cm e appoggiatela sulla base di cavolfiore. Ripetete per gli altri piatti.

DECORATE I PIATTI con i funghi e le foglie di crescione. Infine, completate con un filo di vinaigrette al porto. Servite con della focaccia grigliata.

Oltre 80 anni fa la Guida Michelin introduceva un sistema di stelle per classificare i ristoranti in base al merito: le tre stelle, il riconoscimento più prestigioso, simboleggiano un'esperienza gastronomica assoluta. Attualmente nel mondo ci sono 106 ristoranti 3 stelle. In Gran Bretagna quattro. A Londra solo due, uno dei quali è il Gordon Ramsay Royal Hospital Road.



“In un ristorante a tre stelle ci si aspetta una cucina di qualità superiore: deve far trasparire stile, eleganza ed equilibrio. Ma ancora di più, ci si aspetta di sentire la personalità dello chef. E in questo Gordon Ramsay è da sempre un maestro. Ha enorme talento, ed è capace di motivare la sua squadra per produrre sempre piatti eccellenti.”

DEREK BROWN, DIRETTORE DELLA GUIDA MICHELIN 2000-4

ISBN 978 88 96621 806
40,00 € i.i.



9 788896 621806



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it