

PRIMIZIE
D'AUTUNNO
EXTRA

Idee e acquisti per la settimana



Grazie alla sua presenza televisiva sappiamo molto di lui, in particolare della sua grande passione per la cucina. «L'esperienza con "I cuinatori" è stata molto importante» ci racconta. «Poter passare del tempo con alcuni dei più bravi chef del cantone mi ha permesso di osservarli da vicino e di imparare moltissimo. In particolare l'importanza dell'improvvisazione: un grande cuoco apre il frigo e combina gli ingredienti seguendo l'intuizione, con naturalezza». Naturalezza e semplicità sono un po' le parole chiave di questo nostro incontro e specialmente della ricetta che Matteo ci propone. A volte si immagina che per cucinare la caccagione autunnale occorra una lunga preparazione, tempi di cottura altrettanto lunghi, sapori e profumi intensi frutto di una elaborata combinazione di spezie. La sua proposta per noi (elaborata in collaborazione con Lorenzo Albrici della Locanda Orico di Bellinzona) è invece di preparare un piatto poco laborioso, leggero, con sapori intriganti ma semplici. E, oltre a questo un piatto di stagione *low-budget*, a misura di tutte le tasche.

Una ricetta che in qualche modo gli somiglia, immediata, semplice ma gustosa. «In tutte le cose che faccio cerco di mettere la mia naturalezza, riesco ad essere quello che sono. Ho iniziato a lavorare alla televisione per caso, ad esempio, e appena arrivato davanti alla telecamera ho semplicemente cercato di essere me stesso, di divertirmi». La stessa genuinità ed entusiasmo Matteo la mette in tutte le sue numerose attività: quella musicale, quella letteraria, quella televisiva e, naturalmente, in quella culinaria. «Sì, anche in quel senso la mia casa è un po' come quella di Johnny Pio. Mi piace molto invitare gli amici e farli sentire a loro agio. La cucina secondo me è generosità, è un modo per fare star bene gli altri. In fondo meglio cucini e meglio stai, con te stesso e con il mondo».

Sullo scaffale della sua libreria c'è in bella vista un volume di Jamie Oliver, una star tra i giovani cuochi moderni, uno che ha saputo coniugare cucina e spettacolo televisivo. «Sì mi piace molto, e tra l'altro entrambi pubblichiamo per la stessa casa editrice. Mi piacerebbe fare una trasmissione come le sue ma occorrerebbe un'importante preparazione». L'attrezzatissima cucina di Matteo si presta comunque perfettamente alla *mise en place* del nostro piatto. «Ho iniziato a cucinare molto presto, perché ho cominciato ad abitare da solo poco prima dei 20 anni. È stata una necessità che lentamente si è trasformata in una passione». Matteo è uno che cucina anche per sé, che si tratta bene anche se non ha ospiti: «a

volte qualche pizza da portare a casa me la compro, però». E, tanto per tornare a Johnny Pio, non ha mai pensato di aprire un ristorante davvero? «Mi piacerebbe moltissimo ma so bene che le cose sono molto più complicate di quel che sembrano. Gestire un ristorante richiede professionalità e un impegno quotidiano». L'impegno per ora Matteo lo dedica alla scrittura e diversamente da Jack, il protagonista di *900 metri*, non ha paura di avventurarsi per il mondo. «Sono appena tornato da un periodo trascorso a New York. Ho finito là il mio ultimo libro. Una storia divertente, che mi piace molto. Certo non avrei mai pensato di poter intraprendere la carriera

dello scrittore. Anche se non mi sento uno scrittore vero ma uno che si diverte: scrivere è una cosa strana, alla fine ti assorbe completamente e diventa quasi una necessità».

Il pomeriggio insieme trascorre in fretta tra moltissimi discorsi e grandi risate. Alla fine il piatto è pronto, profumato e gustoso, accompagnato da un buon bicchiere di Vecchia Masseria, un merlot genuino e profumato, altro frutto dell'autunno ticinese, che asseconda la ricetta di Matteo nel sapore ma anche nella «filosofia». Naturalezza e genuinità, le stesse doti del nostro cordialissimo ospite. / **Alessandro Zanoli**

Matteo Pelli: «La cucina secondo me è generosità, è un modo per far star bene gli altri». (Daniel Aeschlimann)



Scaloppine di cervo allo sciroppo di sambuco

Olio d'oliva Sélection
2 carote
2 scalogni
1 ciuffo di prezzemolo
300 g di chanterelles
Brodo vegetale in pasta bio ticinese
Sciroppo di fiori di sambuco
Fondo di cottura bruno
4 scaloppine di cervo
Sale e pepe

Preparazione

Tritare finemente lo scalogno e tagliare a rotelle le carote. Pulire le chanterelles e tagliare le più grosse nel senso della lunghezza. In una padella di teflon unta con un filo d'olio d'oliva far rosolare lo scalogno e le carote e poi aggiungere le chanterelles. Sciogliere un cucchiaino di brodo vegetale in mezzo bicchiere d'acqua e bagnare i funghi, lasciando cuocere a fuoco basso. Nel frattempo preparare le fettine di cervo, salandole e pepandole. Ungere un'altra padella con un filo d'olio e appena l'olio è caldo far cuocere su entrambi i lati. Aggiungere un cucchiaino di fondo bruno di cottura. Abbassare il fuoco e cospargere leggermente di sciroppo di sambuco, lasciandolo brevemente caramellare.

Servire su un piatto unico, dopo aver ricoperto la fettina di carne con i funghi caldi. Cospargere il tutto con una spolverata di prezzemolo tritato.

Consigli

Come contorno si possono usare marroni caramellati e fette di polenta abbrustolita.