

Forchetta & Coltello

CARNE & FUOCO

*Come riscoprire gli elementi ancestrali
delle origini in gastronomia*

Quando scocca la scintilla

La nobile arte del fuoco: due ristoranti mostrano come entusiasmare gli ospiti cucinando sulle braci. >> da pagina 4

Gli aromi dell'affumicatura

Al Leue Waldenburg tutto viene aromatizzato con il fumo, dalla carne all'insalata fino al gelato. Ce lo spiega lo chef Marcel Blättler. >> Pagina 10

FUOCO & FIAMME

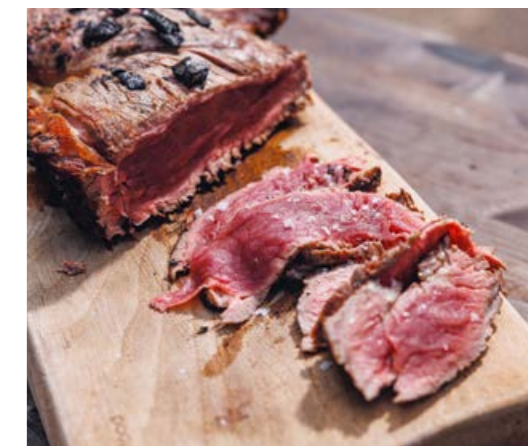
In Monika Di Muro e Chris Bay arde la passione per la cucina sul fuoco. Al fүүри, sulle rive dell'Aar, i loro ospiti scoprono un mondo di calore, fumo e sapore che coniuga piacere e ispirazione.

Consigli di lettura per chi vuole cucinare sul fuoco

«Feuerküche» e «Feuerkochen» si intitolano i due libri di Monika Di Muro e Chris Bay editi da AT-Verlag. Il primo avvicina i lettori all'arte di cucinare sul fuoco, mostrando le numerose possibilità e spiegando i principi basilari. Basta sfogliare poche pagine per provare all'istante desiderio di emulazione. Nel secondo libro si parla di arrostiti affumicati, cotture in padella e su pietra, nonché delle svariate tecniche per usare il fuoco.



Caveman Steak cotta direttamente sul carbone. La carne è stata lasciata a contatto con le braci circa cinque minuti per lato.



La cortina di fumo è visibile già da lontano, e l'aroma di legna e fuoco solletica il naso. Monika Di Muro e Chris Bay servono caffè e confettura dal fuoco, mentre distribuiscono i croissant. I cupi nuvoloni carichi di pioggia sono presto dimenticati e tutt'intorno si diffonde una piacevole sensazione. È come trovarsi catapultati in un altro mondo, in cui però ci si sente a casa. Il desiderio è di rimanere qui a respirare le sensazioni e gli aromi. Così il nostro arrivo al fүүri ci fornisce lo spunto perfetto per questa storia. Che racconta del fuoco che cuoce il cibo, di piacevoli esperienze fatte di semplicità, di un luogo che rallenta lo scorrere del tempo e vizia non solo il palato, ma anche l'anima.

Cotto, non grigliato

Cucinare sul fuoco è un'esperienza che non perde il suo fascino, dicono Monika e Chris: «Per noi è sempre una gioia poter accendere un fuoco.» A volte lo accendono nella loro scuola di cucina sul fuoco, altre volte nel cortile del fүүri, altre volte ancora davanti a una chiesa; hanno eretto un braciere persino

al parco faunistico. Dal caffè al dessert, tutto è preparato sul fuoco: «Cuocere sul fuoco è molto più che grigliare. È cuocere a vapore, brasare, arrostito, affumicare, rosolare, cucinare pane e dolci: ogni tecnica può essere replicata sul fuoco.» Anche la cucina e la sala diventano intercambiabili, e al centro ci sono sempre gli ospiti. Sono invitati a cucinare anche loro, a fare domande, a cogliere i segreti delle ricette. «Da noi non esistono barriere, né fisiche né mentali. Vogliamo mostrare agli ospiti quante cose si possono fare con mezzi semplici. E se fanno tesoro di qualcosa che hanno imparato qui, significa che il nostro modello ha dato i suoi frutti.»

Ingredienti locali, ispirazione internazionale

Negli anni la coppia ha sviluppato ben 1000 piatti cucinati sul fuoco, molti dei quali sono immortalati nei loro due libri di cucina. Spesso sono incentrati su un unico ingrediente, la cui origine è molto importante per Monika e Chris. La carne l'acquistano dalle macellerie Jumi e La Boulotte oppure

direttamente dall'allevatore. Conoscono personalmente anche i produttori di verdure. E, coerentemente, anche legna e carbone provengono dalla foresta bernese. Solo l'ispirazione arriva da oltre confine. Monika e Chris hanno viaggiato in più di 90 Paesi, e per ultimo hanno trascorso un mese in Costa Rica. «Ovunque capiti, i mercati sono il primo posto che visitiamo e spesso ci fanno scoprire le più affascinanti cucine sul fuoco. Anche chi cucina sul fuoco lungo la strada ha sempre attirato all'istante la nostra attenzione. Ovunque ci sia un fuoco la gente si riunisce e si intrattiene, abbattendo ogni barriera linguistica.»

SUI CARBONI ARDENTI

Chi chiede consigli a Monika Di Muro e Chris Bay per cuocere direttamente sulle braci si ritrova poco dopo ad armeggiare con la pinza per grill. Vi raccontiamo il gusto di sperimentare col fuoco al fùuri.

A Monika Di Muro e Chris Bay la teoria non interessa granché. Preferiscono che gli ospiti mettano direttamente in pratica ciò che imparano. Vale tanto per gli ospiti del fùuri quanto per noi. Così, dopo aver scelto la carne e ricevuto alcune informazioni sulla cottura sulle braci, eccoci qui a cucinare anziché a guardare. Il braciere è rovente, la carne sfrigola, lo stomaco brontola e abbiamo l'acquolina in bocca. «Non appena il bordo si stacca dalla brace, è il momento di girare la carne», suggerisce Chris Bay. «Se fuoriesce del succo dalla parte superiore il grado di cottura è medio.» Ma aggiunge anche che cuocere direttamente sulle braci significa prendere la carne così come viene. «Se scegliamo questo metodo di preparazione dobbiamo rinunciare a parte del controllo. È inevitabile.» Ed è inutile cercare termometri e strumenti affini al fùuri. Bay preferisce di gran lunga concentrarsi solo sul prodotto e sulla sua cottura,

lasciandosi sorprendere dagli eventi. «Cuocere direttamente sulle braci è perfetto per questo scopo.»

Giocare col fuoco

Per una buona cottura senza griglia occorre che le braci abbiano già formato uno strato esterno di cenere bianca. «A quel punto la temperatura è di 300-400 °C, perfetta per giocare con i picchi di calore.» Sono questi ultimi che, insieme al fumo, rendono così saporita la carne cotta sulle braci. La barriera di vapore che si crea automaticamente funge da protezione naturale che impedisce la formazione di vaste bruciature superficiali. Questo trionfo di sapore viene esaltato da Chris Bay con qualche granello di sale. Ma anche qui: «Si può fare tutto, non c'è niente di obbligatorio.» Solo la selezione della carne è limitata: «I picchi di calore e il grasso non vanno molto d'accordo. I tagli ricchi di grasso e le salsicce cuociono meglio su una griglia.» Per il resto questo metodo funziona con quasi tutti i tagli, anche quelli economici. Cosa particolarmente importante per Monika Di Muro e Chris Bay. «Le potenzialità delle braci e del fumo possono essere sfruttate con molti tagli, non solo quelli pregiati.»

Assaporare con tutti i sensi

Per rendere la carne più gustosa e tenera, chi cucina sul fuoco la lascia frollare sotto vuoto circa due-tre settimane prima dell'uso. Anche lo spinacino da noi scelto è stato trattato così. «Un taglio poco fibroso e molto saporito al tempo stesso è una rara combinazione», dice Chris Bay. Dopo qualche minuto sulle braci la carne è già tenera, succosa e aromatica. Basta scuoterla brevemente per rimuovere le braci, salarla, accompagnarla con un pizzico di ketchup di fragole cotto sul fuoco e il pranzo è pronto. Lo abbiamo mangiato direttamente con le mani, leccandoci le dita. Era troppo buono per usare le posate.



Spinacino tagliato finemente e guarnito con sale marino in scaglie, ketchup di fragole cotto sul fuoco e foglie di menta. A differenza della Caveman Steak, questi tagli sono stati lasciati sulle braci per un tempo molto breve.

