

Novella CUCINA



**SEMPRE
AI FORNELLI**

Nel tondo,
Vittorio Vaccaro,
45 anni. Le
foto di questo
servizio sono
di Alessandro
Cremona.

VITTORIO VACCARO

Nel mio locale la Sicilia rivive in ogni piatto



Ufficio Stampa

Tel. 02 20404727 fax 02 20404743 – info@paroleedintorni.it - www.paroleedintorni.it

ATTORE, REGISTA, MUSICISTA, CONDUTTORE TELEVISIVO E DA POCO ANCHE RISTORATORE CON LA SUA "BETTOLA SICILIANA", A MILANO

Attore, regista, musicista, conduttore televisivo e instancabile sperimentatore, Vittorio Vaccaro è un nome che attraversa con disinvoltura il mondo dello spettacolo e quello della gastronomia. La sua storia è un viaggio tra arte e sapori, tra palcoscenici e fornelli, dove ogni esperienza diventa un racconto di vita e cultura.

Oggi porta la sua passione per la cucina siciliana autentica nel cuore di Milano con Bettola Siciliana, il suo primo ristorante e conduce *Gusti d'Italia* su Food Network. Un percorso ricco di gusto, tradizione e creatività, che si intreccia con una carriera poliedrica e in continua evoluzione.

La sua storia d'amore con la cucina nasce nella trattoria dei suoi genitori, in Sicilia. «Già a quattro anni, giravo tra i fornelli. Lavoravano principalmente con la pasticceria, quindi il sabato notte si preparavano i dolci che la domenica le famiglie venivano a ritirare, io e mia sorella eravamo troppo piccoli per tornare a casa da soli, quindi dormivamo su sedie messe insieme, aspettando che i miei finissero il lavoro, spesso verso le due o tre del matti-

no. Credo che tutto questo mi abbia formato».

Anche sua sorella lavora ai fornelli?

«Melina oggi fa la parrucchiera. Fino a quando si è sposata non aveva mai toccato un coltello, poi ha iniziato a cucinare ed è bravissima! Segno che l'amore per la cucina è nel nostro DNA».

Oggi si divide tra il ristorante e la tv. Come ha trovato un modo per conciliare queste due attività?

«Sono due ambiti che si intrecciano. La tv, infatti, mi porta a parlare di food e cultura gastronomica: scopro territori, tradizioni e prodotti tipici. A volte cucino anche in video. La ristorazione è stata una conseguenza naturale, anche se all'inizio ero restio ad aprire un ristorante. Ma tanti me lo consigliavano e alla fine ci sono cascato. Il 9 dicembre scorso ho inaugurato a Milano e in queste ultime settimane ho continuato a girare per *Gusti d'Italia*. Dividersi tra queste due attività ha significato fare le valigie, prendere il primo treno all'alba, girare per lavoro e rientrare la sera con l'ultimo treno, per poi preparare la linea del ristorante il giorno dopo... Faticoso? Sì, ma tanto soddisfacente».

Il suo ristorante si chiama "Bettola Siciliana". Le ricette sono quelle dalla tradizione di famiglia?

«Sì e più in generale da quella siciliana. Ho aperto con un'idea chiara: portare la cucina autentica, valorizzando le eccellenze della mia isola. Uso materie prime di alta qualità, prodotti DOP e Slow Food, e recupero ricette antiche che ormai non si fanno più. Per esempio, la polpetta d'uovo al sugo, che una volta si faceva col pane raffermo. Oggi lo devo addirittura far essiccare nel forno! La mia è una cucina di recupero nel senso culturale del termine, che punta alla memoria ▶



di Tiziana Cialdea

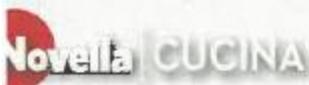
Pasta incaciata bianca

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

200 grammi di pasta tipo sedanini, 200 grammi di broccoletto, 50 grammi di tuma o primo sale, 10 grammi di pecorino, sale e pepe q.b., olio evo q.b., 5 filetti di alici sott'olio, uno spicchio d'aglio, un cucchiaio di olive

Lessare il broccoletto in acqua

salata, lasciandolo al dente. Nel frattempo, in una padella, soffriggere uno spicchio d'aglio intero con un po' di alici sott'olio e olive denocciolate. Quando il soffritto è pronto, aggiungere il broccoletto lessato e farlo insaporire con un pizzico di sale e pepe. Portare a bollire l'acqua per la pasta e, una volta raggiunta l'ebollizione, calare i sedanini rigati. Quando sono cotti, saltarli in padella con il broccoletto, aggiungere un filo d'olio, della tuma o primo sale siciliano, una spolverata di pecorino e un'ultima macinata di pepe.




Busiate con pesto mediterraneo

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

240 grammi di busiate, 70 grammi di pomodorini secchi, 70 grammi di mandorle, 10 grammi di pinoli, mentuccia a piacere, basilico, finocchietto, olio EVO q.b., alici sott'olio a piacere

Raccogliere tutti gli ingredienti (pomodorini secchi, mandorle, pinoli, mentuccia, basilico, finocchietto, olio d'oliva e alici) e frullare con un mixer fino a ottenere una consistenza cremosa. Se preferire un pesto più liquido, aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta. Cuocere la pasta: Nel frattempo, cuocere le busiate in abbondante acqua salata. Quando sono al dente, scolare, ma conservare un po' di acqua di cottura per la fase finale. Condire la pasta: Una volta scolata la pasta, condire con il pesto preparato e unire un po' di acqua di cottura per amalgamare bene il tutto. Mescolare per distribuire uniformemente il pesto.

«IL COMPLIMENTO PIÙ BELLO RICEVUTO È STATO: "MI HAI FATTO TORNARE A CASA CON IL SAPORE DELLA MIA INFANZIA"»

► storica e ai sapori autentici».

Come hanno reagito i siciliani che sono venuti a provare la sua cucina a Milano?

«Il complimento più bello ricevuto è stato: "Mi hai fatto tornare a casa con il sapore della mia infanzia". Addirittura, uno chef siciliano che lavora a Milano si è fermato dopo aver assaggiato un piatto, ha fatto una pausa e mi ha detto: "Mi hai riportato in un attimo in Sicilia". Questi sono momenti impagabili».

Cucina anche a casa o lascia che se ne occupi la sua compagna Luna Berlusconi?

«No, io cucino sempre! Anche quando sono libero, la domanda che mi rivolgono in casa è: "Che facciamo da mangiare?" che in realtà significa: "Cosa cucini tu?". Non mi pesa, ma a volte

cerco di svolgere ordinando sushi!».

La sua compagna se la cava in cucina?

«Non molto, ma quando mi prepara gli straccetti di pollo panati e fritti lo fa con amore e io lo apprezzo tantissimo. Mi fa sentire bambino!».

Ecco, quando era bambino sognava questo?

«Volevo fare l'attore e alla fine ci sono riuscito. Ho sempre scelto lavori che mi appassionassero e credo molto nel talento. Se fai qualcosa con passione, la fatica pesa meno. Ma già ai tempi dell'Accademia ero quello che cucinava per le cene con i colleghi. E nei momenti di pausa dal cinema e dal teatro tenevo corsi di formazione sulla comunicazione attraverso il food o facevo team building per le aziende. Insomma, la cucina mi ha sempre accompagnato».

Calamaro 'nbuttunatu

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

400-500 grammi di calamari,
60 grammi di pangrattato,
100 grammi di pane, latte
q.b., parmigiano quanto
basta, 2 cucchiaini di olive,
finocchietto, mentuccia, sale,
pepe e olio EVO q.b.

Pulire bene i calamari,
conservando tutte le parti
utilizzabili per il ripieno. Mettere
in un mixer le parti del calamaro,

alcune olive, pangrattato,
pane ammollato nel latte e
ben strizzato, una spolverata
di parmigiano, mentuccia,
finocchietto selvatico, olio
extravergine d'oliva, sale e
pepe. Frullare il tutto fino a
ottenere un composto denso.
Aprire delicatamente i calamari
e riempirli con il composto,
aiutandosi con un cucchiaino
da caffè. Una volta farciti,
chiudere l'apertura con degli
stuzzicadenti. Cuocere i calamari
in forno a 180°C per 15-20
minuti. Servire i calamari con un
filo d'olio e una grattugiata di
scorza di limone.

Crema della nonna Angelina

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

500 grammi di latte, 130
grammi di zucchero, 40
grammi di amido di riso,
scorza di limone, cannella in
polvere q.b.

Scaldare il latte in un
pentolino, quindi aggiungere
lo zucchero, l'amido di riso e
la scorza di limone. Portare
il composto a ebollizione,
mescolando continuamente
con una frusta fino a quando
non si addensa. Versare la
crema in un vassoio di acciaio e
lasciarla raffreddare. Una volta
fredda, trasferirla in frigorifero
fino a quando non assumerà
una consistenza gelatinosa.
A questo punto, frullarla con
un mixer e servirla in ciotole
monoporzione, spolverizzando
con cannella in polvere.