

Massimo, l'Indiana Jones di alchimie e sapori nuovi

Rovagnati, 40 anni, già allievo di Marchesi è chef rinomato: ora la pubblicazione

IL LIBRO

Cento ricette: buoni piatti in tempi brevi

■ Dall'antipasto, passando per i primi e i secondi, fino ai dolci. Il tutto con l'orologio alla mano. Perché qui la sfida è proporre buona cucina e servirla in tavola in pochi minuti. Nascono così le cento ricette firmate e cronometrate dallo chef Massimo Rovagnati e pubblicate nel libro, a sua firma, "Tempo e Gusto", edito da De Agostini, "un progetto di idee culinarie rivolte a tutti i buongustai disposti a rimboccarsi le maniche in cucina e obbligati a fare i conti con le lancette", lo descrivono dal Gruppo Ethos, del quale Rovagnati fa parte come chef executive, e che intende proporre "un modo di fare cucina originale, creativo e passionale, per condividere il tempo e il gusto di chi per lavoro si confronta quotidianamente con il gusto collettivo. Quale mezzo migliore che far parlare le proprie ricette?". Il libro presenta piatti saporiti e raffinati, classici ma anche insoliti e innovativi. Vengono specificati i tempi di preparazione di ciascun piatto e la bevanda giusta da abbinare. Per i meno esperti, c'è un glossario che spiega i tecnicismi.

■ Da una raccolta di ricette dedicata ai clienti più fedeli, alla pubblicazione di un libro a tiratura nazionale. Da primo chef del ristorante Acqua e Farina di via dell'Artigianato, ad autore di un interessante manuale di cucina. "L'idea di pubblicare questo libro è nata quasi per caso - racconta lo chef Massimo Rovagnati, 40 anni, residente a Missaglia - Siamo partiti da una raccolta di ricette che nella maggior parte dei casi abbiamo elaborato in autonomia e rivisitato a partire da basi classiche e servito in questi anni nei ristoranti del gruppo, con l'intenzione di riunirle e di regalarle ai nostri clienti. Poi questa pubblicazione, diciamo più artigianale, è entrata in contatto con De Agostini, che ha deciso di rilevarla e di pubblicarla come libro vero e proprio". Cento ricette, che uniscono qualità a tempi ridotti. In meno di un'ora questi piatti si cucinano e si servono. Tutto vero? "Sì, è tutto cronometrato - conferma lo chef - Si parte da un minimo di 19 minuti, e la maggior parte delle ricette si assesta sulla mezz'ora di tempo". Rovagnati ha approcciato l'arte culinaria a 14 anni, quando si iscrisse alla scuola alberghiera di Clusone. Poi l'impiego presso lo Sporting Club di Monza, e l'incontro con la cucina di Gualtiero Marchesi, "fù è stata la svolta professionale - ricostruire Rovagnati - Otto anni fa, in coincidenza con la sua apertura, ho iniziato a lavorare qui all'Acqua e Farina. Presto anche la mia opera di Chef executive presso gli altri tre ristoranti del gruppo, per i quali elaboro i menu". Nel suo curriculum anche la collaborazione con il Banketing Studio di Monza, grazie al quale è stato a contatto con i cuochi dei locali più rinomati di Milano. Ha collaborato con rubriche gastronomiche per mensili ed emittenti radiofoniche come Lifegate, ha partecipato alla presentazione del libro di Martino Ragusa Il manifesto della cucina nazionale italiana, che comprende una ricetta ideata dallo staff del Gruppo Ethos. "Ritengo che la nostra cucina sia tra le più ricche e gustose al mondo - conclude lo chef - Ho deciso di intraprendere questo lavoro perché è uno stimolo continuo alla curiosità, alla ricerca e alla sperimentazione. È bello poter riuscire a trasmettere attraverso un piatto quel senso di piacere immediato e appagante che si sente come quando si guarda un bel quadro. Mi porta a vivere la professione come una continua ricerca di alchimie e sapori, di nuove forme e chiavi di lettura, di nuovi accostamenti. Questo è ciò che penso di questa gratificante professione e spero di riuscire a trasmettere queste stupende emozioni anche attraverso le pagine di questo libro".

A.P.



Lo chef Massimo Rovagnati, 40 anni, è primo chef da Acqua e Farina

INIZIATIVE DIDATTICHE

Unità d'Italia, coinvolte le scuole

■ "Fare l'Italia": è il progetto che il Fondo della memoria, in collaborazione con l'assessorato alla cultura, propone alle scuole per coinvolgere le iniziative per i 150 anni dell'Unità d'Italia, che si concluderanno il 4 novembre.

L'obiettivo primario di questo contenitore di attività è affiancare la riflessione sui principi fondanti della nazione, con un viaggio che parte dal 1861 e giunge al 1948. Il focus verterà sui temi cardine come l'urto tra la democrazia, pilastri della Carta costituzionale della Repubblica. Il calendario delle iniziative si rivolge alle scuole materne, elementari e medie. Più in particolare: all'asilo verrà proposta un'attività pittorica sui simboli dell'unità nazionale; alle elementari saranno allestiti laboratori dell'unità nazionale e sulla toponomastica ottocentesca, e ai docenti saranno spiegati i significati dei simboli del Paese, delle feste nazionali e dei principi della Costituzione; oltre a riprendere alcune delle attività promosse dal ministero, per le medie si prevede una serie di incontri illustrativi, con distribuzione di materiale didattico di supporto alle attività in classe. "Fare l'Italia" si aprirà con l'esposizione della mostra "Repubblica Italiana. Gli italiani al voto"; gli elaborati prodotti dai ragazzi saranno esposti al pubblico e parteciperanno a un concorso nazionale. I lavori considerati migliori saranno pubblicati in un libretto che sarà distribuito alle scuole e ai diciottenni della consegna della Costituzione, il 25 maggio 2011.