

Articolo di Alex Zicarelli

Lo Chef Bruno Brunori, Consigliere ICC Lazio e i suoi paccheri con burrata, guanciaie, pistacchio e pecorino romano



Oggi presentiamo lo Chef Bruno Brunori, recentemente entrato a far parte della famiglia

ICC, l'Italian Culinary Consortium, come Consigliere per la Regione Lazio. La passione di Bruno Brunori per la cucina è nel DNA della sua famiglia. È originario delle Marche e tutti i suoi parenti gestiscono ristoranti tra Jesi e Fabriano. La sua famiglia è nella ristorazione dal 1978, anno in cui aprì Casa Brunori, il ristorante di famiglia, che oggi porta avanti con grande orgoglio. Ha cominciato a 10 anni, portando a tavola i cestini del pane. Oggi si racconta in questa intervista. -Quando e com'è nata la passione per l'arte culinaria? "La passione per l'arte della cucina mi è stata trasmessa dai miei genitori che vedevo sempre indaffarati a preparare piatti che nel 1977 erano solo di grandi ingredienti e che venivano trattati col massimo rispetto, dando valore primario alla materia prima, e anche da mia nonna che con lo 'stennarello' tirava a mano delle meravigliose sfoglie che ancora oggi debbo ritrovare, talmente sottili che rimanevano quasi trasparenti ma elastiche e non si rompevano". -Qual'è il piatto dell'infanzia a cui è particolarmente legato? "Il piatto dell'infanzia a cui sono rimasto legato è una particolare lasagna marchigiana, i vincisgrassi imbottiti dal ragù, funghi e rigaglie di pollo e tanto altro ed anche il coniglio in porchetta". -Casa Brunori, immersa nel verde di Grottaferrata, è un must per chi vuole apprezzare la cucina laziale, lei è una sorta di icona, le pesa questo 'fardello'? "Casa Brunori, per quanto riguarda la cucina del territorio, è ormai una realtà affermata dal 1976. La nostra cucina resiste a tutte le influenze e contaminazioni. Selezioniamo con grande attenzione tutta la filiera dei prodotti ed inoltre la splendida terrazza su Roma ci fa essere un luogo dove degustare la buona cucina diventa anche relax. Non ci pesa essere un'icona gourmet perché i nostri clienti solino i nostri migliori amici". -Quali sono le specialità di Casa Brunori? "Le specialità che amiamo proporre alla nostra clientela vanno dall'antipasto con salumi selezionati che arricchiamo con frittata al tartufo, scamorzina con pachino e origano di Pantelleria, dei legumi e poi un'aggiunta a sorpresa dello Chef, le paste fatte a mano, le carni selezionate alla griglia a vista ed infine le nostre sbriciolate e le nostre ciambelline". -Ha avuto diverse esperienze anche all'estero, come approcciano al gusto italiano? "Esperienze all'estero ne ho avute molte, il Principato di Monaco, Londra, St. Moritz, Ibiza, Barcellona, New York, Miami, Santo Domingo, Caracas, per citare le più importanti ed ho sempre portato la nostra grande cucina italiana sulle tavole di tutto il mondo". -Lei è anche lo Chef di Miss Italia da parecchi anni, che esperienza è? "Dal 2013 sono anche lo Chef di Miss Italia, grazie alla Patron Patrizia Mirigliani ed ai miei amici che sono gli agenti regionali del Lazio, Margherita Praticò e Mario Gori, e l'esperienza è sempre bellissima, conoscere queste ragazze ed a volte, come con Clarissa Marchese o Alice Sabatini, la nostra Miss Lazio, diventiamo amici anche con le loro famiglie e, quando vengono a Roma, hanno sempre un angolo più familiare dove mangiare! Inoltre l'esperienza delle finali nazionali è sempre elettrizzante". -Lei ha cucinato per molti personaggi illustri. Ci può raccontare qualche aneddoto? "Ho avuto la fortuna di cucinare per molti personaggi famosi ma gli episodi che ricordo con più piacere sono stati la consegna di un camper alla Croce Rossa Italiana da parte dei Reali del Belgio S.M. Alberto e S.M. la Regina Paola, le cene col Presidente Scalfaro ed il Segretario Gifuni, la Cena della Coppa America al Circolo Ufficiali della Marina 'Caio Duilio' al servizio di tre Capi di Stato Maggiore della Marina Militare, le cene col Presidente Ciampi, quelle per Les Enfants de Frankie nel Principato di Monaco, quella con S.A.R. Emanuele Filiberto di Savoia, quella con S.A.R. la Principessa Camilla di Borbone Regina del Regno delle Due Sicilie, quella con S.A.R. la Principessa Carolina di Monaco, quelle con alcuni alti prelati del Vaticano, quelle con tantissimi politici, industriali come Carlo Sama, petrolieri russi e tanta gente dello spettacolo. Un aneddoto simpatico che mi ricordo: una sera a cena su una bellissima terrazza del centro, una cena del presidente Scalfaro, apparecchiata la tavola per 13, c'era un grosso politico

superstizioso e non si riuscì a servire la cena sino a che non arrivò il Direttore del Tempo, dopo la mezzanotte”! -Accademia Italiana della Cucina e Chaîne fed Rôtisseurs, ci può raccontare di più di tali associazioni? “L’Accademia Italiana della Cucina, La Chaîne de Rôtisseurs ed il riconoscimento di Parigi dei Discepoli di Escoffier, tutte onorificenze che è stato un grande onore ricevere”. -Ormai la cucina in Tv spopola, lei cosa ne pensa? “La Tv ha da aperto a tutti l’Alta Cucina, che era un nicchia per pochi, e anche la buona cucina, diffondendo sempre di più il messaggio che mangiare bene e cose sane, di sicura e certificata provenienza, fa sicuramente bene alla nostra salute. Certamente bisogna anche vedere il rovescio della medaglia, oggi sono diventati tutti gourmet e tutti recensori”. -Che consiglio si sente di dare ai giovani che vogliono intraprendere questo mestiere?

“Ai giovani che hanno intraprendenza, la passione, non guardano l’orologio e hanno la voglia di affrontare sacrifici e fatica consiglio vivamente di intraprendere la strada della cucina, che può regalare sensazioni e momenti unici”.

-Qual’è il suo sogno nel cassetto? “Quello di cucinare per il Presidente russo Putin”. Ed eccoci alla bellissima ricetta del nostro Chef Bruno Brunori, I paccheri con la stracciatella di burrata, pistacchi e guanciales croccante, una ricetta sicuramente buonissima e che sarà sicuramente apprezzata dai vostri commensali, familiari ed amici. *Ingredienti per 3 persone: paccheri 300 gr., guanciales 200 gr., burrata 170 gr., Pecorino Romano DOP 50 gr., pistacchi 80 gr., finocchietto q.b. *Procedimento: frullate la burrata insieme alla granella di pistacchi e tenete da parte il composto ottenuto. In una padella rosolate il guanciales fino ad ottenere la croccantezza desiderata, quindi rimuovetelo e tenetelo anch’esso da parte lasciando il suo grasso in padella. Cuocete i paccheri in acqua salata il giusto e poi scolateli al dente, quindi ripassateli in padella insieme al grasso del guanciales e all’acqua di cottura della pasta. Unite a questo punto la crema di burrata e pistacchi insieme all’acqua di cottura e amalgamate il tutto per bene. Infine aggiungete il guanciales e il pecorino, mantecate e guarnite con del finocchietto. Servite i paccheri caldi e buon appetito.