Articolo di Alex Ziccarelli

Lo Chef Valerio Pescetelli e i suoi fagottini di burrata, caprino e funghi

Oggi presentiamo lo chef Valerio Pescetelli, romano e ben noto per il suo amore per il cibo in modo naturale, Executive Chef di Skye Avenue Kitchen & Lounge in Surrey, B.C., che recentemente è entrato a far parte dell'Italian Culinary Consortium, Delegazione della British Columbia. Cresciuto in una casa fuori Roma tra la fine degli anni '80 e l'inizio degli anni '90, in una zona dove non mancavano frutta e verdura. Fichi, noci, kiwi, patate e pomodori fiorivano a dismisura. La sua famiglia aveva un grande tavolo rettangolare in marmo che era perfetto per i pranzi e le cene tutti insieme come una volta. Memorabili anche le loro serate settimanali di pizza con un bellissimo forno costruito dal nonno. Dopodiché, finite le pizze, sua nonna riempiva il forno di lasagne, parmigiana, dolci e crostate. "Lei era solita lasciarci dentro delle cose durante la notte" - dice Pescetelli ridendo. "Naturalmente, la temperatura era scesa (a quel punto), quindi era come una cottura lenta." E, naturalmente, il pomeriggio successivo, quelle prelibatezze venivano servite a pranzo. Dopo la formazione presso l'Accademia della Cucina in Italia, lascia la sua città natale e si trasferisce a Londra dove affina le sue abilità culinarie lavorando in diversi ristoranti come Orso e, in particolare, il Savoy Grill, il locale stellato Michelin dello chef Gordon Ramsay. "È stata un'esperienza davvero straordinaria: stelle Michelin, più di 40 persone in cucina" - afferma Pescetelli. "Era uno dei pochissimi posti con stelle Michelin dove si pranzava e si cenava allo stesso tempo… È stata una grande lezione sulla precisione e sulla perfezione estrema." Pescetelli crede fermamente nel valore dell'umiltà e sottolinea che se riesce a condividere con gli chef di qualsiasi ristorante dove presta servizio gli errori che ha commesso, sarà molto meno probabile che li ripetano. Inoltre esprime la ferma convinzione ed anche un certo disappunto che i programmi televisivi incentrati sulle competizioni tra chefs possano trasmettere l'impressione che le cucine dei ristoranti siano luoghi di lavoro miserabili e stressanti. Lui, invece, ritiene fondamentale offrire il massimo supporto emotivo agli chefs che fanno capo a lui, in modo da aiutarli a raggiungere un corretto equilibrio tra lavoro e vita privata". Ho praticato molte arti marziali per molti anni" - dice Pescetelli. "Utilizzo sempre i valori delle arti marziali in cucina, come rispetto, tenacia, spirito indistruttibile e perseveranza." Ma alcuni dei suoi insegnamenti più grandi sono arrivati dopo, quando è andato a lavorare in alcuni ristoranti della Sicilia. Uno dei suoi mentori è stato Fulvio Pierangelini, Chef stellato Michelin che si autodefinisce il "direttore artistico" del Gruppo Rocco Forte. Ed è proprio in Sicilia che Pescetelli apprezza ancora di più l'importanza degli ingredienti e il valore della semplicità in cucina. Successivamente Valerio si trasferisce in Perù, dove apre una steakhouse peruviana a Lima. Terminata

anche questa esperienza, il nostro Chef Valerio si trasferisce in Canada nel 2015 per unirsi al Rogers Arena NHL Team per supervisionare i loro cinque ristoranti premium. Lo Chef Pescetelli ha anche aperto e gestito altri esclusivi stabilimenti in stile "Michelin" a Vancouver, tra cui Per se, Social Corner, Acquafarina e The Victor Steakhouse. Più recentemente, ha operato da supervisore presso i Kitchen Table Restaurants. Valerio porta ora a SKYE la sua affinità nel creare esperienze culinarie raffinate''. Ed ecco la fantastica ricetta del nostro Chef Valerio Pescetelli, i ''fagottini di burrata, caprino e funghi'', serviti con una salsa di burro al tartufo e parmigiano. *Per 4-6 persone - Ingredienti - per la pasta fresca: 500 gr. farina 00 - 250 gr. semola rimacinata - 260 gr. uova intere rosse - 140 gr. tuorli d'uovo. *Metodo: mettete gli ingredienti nella planetaria e lavorateli per circa 3 minuti, quindi lasciateli riposare per almeno 1 ora.0. - per il ripieno di funghi: 2 kg. di funghi freschi selvatici - 5 spicchi d'aglio in camicia - 1 ciuffetto di timo fresco - 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva - 1 noce di burro - sale e pepe q.b. - mezzo bicchiere di vino bianco - 1 cucchiaio di prezzemolo tritato - 100 gr. parmigiano grattugiato - 50 gr. pecorino romano grattugiato - 2 uova intere - 1 cucchiaio pangrattato - 80 gr. di foie gras (opzionale). *Metodo: caramellate una noce di burro a fuoco alto con aglio e timo, quindi aggiungete dell'olio extravergine d'oliva per evitare la bruciatura del burro e aggiungete i funghi. Cucinate il tutto per 3-5 minuti, sempre a fuoco alto e alla fine sfumate con il vino bianco. Non aggiungete il sale durante la cottura per evitare l'uscita dell'acqua. Quando il vino si sarà ridotto, levate il tutto dal fuoco e raffreddatelo. Quando sarà totalmente freddo, tritatelo nel blender fino ad ottenere una pasta (aggiungete, a questo punto, se volete, il foie gras). Dopodiché regolate di sale e pepe e aggiungete i formaggi, le uova e il pangrattato. A questo punto, ottenuta una pasta omogenea, la si potrà mettere in una sac a poche pronta per essere utilizzata. •Per il secondo ripieno di caprino: 400 gr. burrata pugliese - 600 gr. di caprino denso - 3 tuorli d'uovo - 1 uovo intero - 3 cucchiai di pangrattato - 1 pizzico di noce moscata - 150 gr. parmigiano grattugiato - 50 gr. pecorino grattugiato - sale e pepe q.b. *Metodo: asciugate bene la burrata e il caprino, quindi mettete tutti gli ingredienti nella planetaria e montateli. Se l'impasto risulta essere un po' troppo bagnato potete aggiungere ancora del pangrattato. Una volta che avrete ottenuto un impasto cremoso mettetelo nella sac a poche pronto per essere utilizzato. *Procedura: stendete la pasta con circa 20 cm. di larghezza. Una volta stesa mettere i due ripieni uno accanto all'altro a circa 3 cm di distanza tra loro, quindi chiudete con con la parte superiore. - per la salsa di burro al tartufo: 100 gr. di salsa al tartufo nero - 150 gr. creme fraiche - 1 ciuffetto di timo - 450 gr. burro non salato - 1 cucchiaio di scalogno tritato - 40 gr. di aceto di vino bianco - 300 gr. di vino bianco. *Metodo: fate sudare lo scalogno con il burro e il timo, quindi aggiungete il vino e l'aceto e lasciate ridurre il tutto fino a raggiungere l'equivalente di 2 cucchiai di liquido. A questo punto aggiungete la creme fraiche, e, a fiamma bassa, aggiungete il burro montando costantemente. A burro quasi del tutto fuso, togliete il tutto dal fuoco, filtrate e aggiungete la crema di tartufo. Mantenete sempre la salsa a una temperatura leggermente calda. •Parte finale: salate l'acqua della pasta e cucinate i fagottini per circa 4 minuti. Quindi impiattateli versando la crema di burro su ogni fagottino e finite con del parmigiano grattugiato e, se lo avete, un po' di tartufo nero fresco.