

BORIS BRASILE

SONO ARRIVATO

ALLA FRUTTA!

© Pasquale Boris Brasile
borisbrasile@libero.it

© fotografie: Roberto Palombini

in copertina: Opera di Giuseppe Arcimboldo

Edizioni Sette Città
Via Mazzini 87 - 01100 Viterbo
www.settecitta.eu

INTRODUZIONE

La fiamma di partenza è divampata dall'amore sconfinato per la frutta, passione che ho fin da bambino. Trovo che sia adatta per qualunque tipo di menù, dall'antipasto al dolce. È genuina, armoniosa e perfetta, insomma la regina dolce della tavola. Queste trenta ricette sono il risultato sentimentale delle mie semplici creazioni susseguitesi in questi ultimi nove anni. Prima come umile appassionato, poi a livello professionale. Le caratteristiche dei miei piatti sono la delicatezza, la leggerezza, e spesso anche la nota agrodolce. Lo stimolo per scrivere il libro è nato con la consapevolezza di aver raggiunto un numero discreto di ricette, unita all'entusiasmo dei miei amici nell'apprezzare sempre e incondizionatamente le mie novità. Sono stati costantemente non solo critici affettuosi ma disponibilissime "cavie", per farmi perfezionare quello che andrete a cucinare e ad assaporare. Infatti quasi tutti i piatti sono stati assaggiati da loro per la prima volta e ne hanno ricevuto il benestare. Sono stati, inoltre, puntuali a darmi lo slancio giusto e l'energia per provare ad osare. È a loro che va il mio più sincero ringraziamento. Vi assicuro che sono ancora vivi e felici, e soprattutto pronti ai nuovi assaggi da me promessi. Anche i miei familiari, vinte le prime perplessità sugli accostamenti, si sono decisi a degustare le mie ricette "particolari", trovandoli sia audaci che piacevoli. Li ringrazio anche per la pazienza e per la fiducia accordatami.



Scrivere un libro di ricette per me è come cedere a due amori felici che s'incontrano: quello della scrittura e quello della cucina: passioni che mi accompagnano da molti anni. Se anche a prima vista vi sembrerà l'ennesima prova di ricette impossibili, scoprirete preparandoli che sono piatti semplici e al gusto equilibrati e innovativi. Ho cercato di variarli il più possibile e, a parte qualcuno un po' più articolato, si presentano di facile esecuzione. Pur essendo amante dei cibi tradizionali mi sono accorto sia professionalmente che tra gli amici, che in quest'ultimi tempi nascono sempre di più richieste da parte di vegani, vegetariani, celiaci e intolleranti. Con questo libro desidero andare incontro anche alle loro legittime esigenze.

Non mi vanto di aver trovato nuove tipologie di cotture o strumenti all'avanguardia. L'intento del libro è suggerire idee nuove e anche veloci offrendo spunti e a volte soluzioni agli esperti del settore, alle massaie esauste di fare le solite ricette, alle donne che arrivano a casa stremate dai ritmi veloci. Infine a chi, alle prime armi, vuole dilettarsi con serenità e spirito creativo nell'arte sublime della cucina.

Stare in cucina mi diverte, mi rilassa, mi dà lo slancio per viaggiare con la fantasia; e da sempre metto lo stesso entusiasmo, passione e amore in tutto ciò che preparo. C'è sempre trepidazione, curiosità, solerzia. Desidero condividere queste ricette con voi lettrici e lettori, speranzoso di avervi regalato un po' del mio slancio. Siate anche liberi di trovare la vostra o le vostre varianti. Ricordatevi infatti che l'importante è essere sempre premurosi nell'impreziosire le ore dei vostri commensali. Sono loro la vostra finalità, sono loro che dovete viziare. Grazie per avermi dato la possibilità di entrare nelle vostre cucine con consigli e ricette che ho desiderato tanto condividere con Voi.

Il buon cibo diverte l'anima.

PREFAZIONE

L'esperienza di Boris ha portato dei cambiamenti nella mia vita. Il mio modo di cucinare ha preso più colore. Conosco Boris come collega, poi come uomo ed è riuscito con questo libro a farmi arrivare la sua creatività. Anni fa mi chiese di dargli una mano nella preparazione di un buffet di un matrimonio in Toscana in una stupenda località di mare, sapevo che lui era conosciuto per questa sua capacità di abbinare ingredienti come pesce, carne e verdure alla frutta. Io da profano mi presentai con curiosità all'appuntamento pronto ad aiutare e ad imparare cosa succede nel mondo culinario di Boris. Uno spettacolo! Vederlo trattare con estrema dolcezza la frutta è stato esaltante. I suoi occhi erano felici e in quel ritratto ho capito la sua ineguagliabile venerazione, per questo ingrediente, che non ho ancora trovato in nessun altro. Boris ha un amore viscerale nei confronti della frutta e nelle sue creazioni sempre imprevedibili fa sì che il sentimento prevalga e inventi un piatto sempre appetitoso. E non c'era solo l'entusiasmo di un uomo nel suo elemento ma la passione, il suo commuoversi nel constatare il giusto abbinamento. Mi stupiva: "assaggia questa lasagna di crostacei, radicchio e mele..." Ero pietrificato, no! Mi hanno sempre insegnato che la frutta va alla fine, che il crostaceo è un antipasto e che il radicchio è un'insalata che si mangia alla fine del pasto... no, non posso! Poi ho fatto il gran passo. Ed ecco la magia, questo sapore che mi afferra e mi porta in nuove stanze del gusto, l'amaro del radicchio con la consistenza del gambero che si sposa perfettamente con il dolce della mela. Ho vissuto un'esperienza nuova. Boris mi aveva conquistato. Poi a fine matrimonio mi chiama fuori dalla cucina, mi dice: "vieni anche tu, gli ospiti ti vogliono





ringraziare!” mi pulisco, esco in sala e mi trovo sessanta persone in estasi, chi applaude, chi urla il suo nome, chi si commuove (Boris compreso), chi chiede un suo libro (non l’aveva ancora pubblicato...). Hanno avuto anche loro una nuova esperienza. Ecco qui la preziosità di questo libro. Boris ha avuto il desiderio di condividere quel mondo che lui conosce e che alcuni di noi hanno avuto la fortuna di “assaggiare”. Ora ha deciso di lasciar andare il suo segreto, ha voluto mostrare a noi la sua genialità. All’inizio proverete a dire il vostro No (come il mio davanti all’abbinamento crostacei, radicchio e mele): è normale, il nuovo spaventa. Ma se per un attimo, per un solo attimo trovate il coraggio di lasciarvi andare, di fidarvi dell’artista, allora scoprirete che esiste un mondo in cucina che era lì da generazioni ma non siamo mai stati capaci di vedere. Ora grazie a questo libro, una nuova porta si sta aprendo dentro la gastronomia, lasciatevi accompagnare da Boris. Io l’ho fatto ed ora in cucina è tutto un po’ più magico. Buona lettura.

Luca Rivetti