

a  
 TTUALITÀ

## Simone Rugiati: amo le note golose del violino di capra

**A**ma cucinare per le donne, per lui la cucina è un fusion made in Italy e ama i prodotti a chilometro zero della nostra bella (e buona) Italia.

Simone Rugiati, lo chef poliedrico di Gambero Rosso Channel, della trasmissione «Fuochi e fiamme» su La7d e che ha partecipato anche al programma Rai «Pechino Express», ben conosce i prodotti della cucina varesina e il territorio. Sono famosi i suoi showcooking a MalpensaFiere ma ancora di più il suo sostegno a Exodus di Gallarate. E ora scopriamo che le sue serenate le suona con un violino varesino...

**Simone, sei toscano ma spesso ti vediamo nelle nostre zone. Cosa ami dei prodotti varesini?**

«Amo il violino di capra delle valli del luinese: particolarissimo nel suo sapore lievemente ferroso. Vengo spesso a mangiarlo in un locale del centro di Gallarate dove ci troviamo con amici della zona».

**Violino di capra: come lo mangiamo?**

«Lo amo con abbinamenti di pani particolari anche se il massimo è con un pane non salato dove non ci sia odore di lievito. Ma se dobbiamo dirla tutta lo mangiamo con le mani senza le posate che con l'acciaio possono alterare il sapore in bocca. E mi direte che sapore...»

**Cosa è la cucina per te?**

«Fusion: mischio i nostri meravigliosi prodotti unici. Capperi di Pantelleria, mozza-

rella di bufala campana e quei deliziosi prosciutti crudi di Udine (San Daniele, ndr). Spesso non ci vogliono grandi elaborazioni. La cucina è quel che più ci rispecchia con la sua artigianalità».

**Qual è il prodotto che ami di più?**

«L'olio d'oliva: per me è una passione perché ritrovo le mie radici, quando mia nonna mi portava al frantoio. A casa ho trenta tipi di olio diversi, cambia poco acquistare un litro per ogni tipo rispetto a 30 litri di un unico olio. Ogni piatto ha infatti un suo abbinamento. Vi svelo un trucco: congelo l'olio appena franto per conservarne la freschezza. Perché nell'olio toscano ci sono anche le foglie che colano sul fondo; in questo modo si blocca la macerazione e io ho sempre quel sapore fresco. Ricordiamoci che dopo un anno l'olio non è più buono. Comunque sia in linea di massima in casa consiglio di avere un olio per tutti i giorni per cucinare e quello buono per i piatti a crudo».

**Cosa non manca mai nella tua cucina?**

«Ginger, lardo di Colonnata e guanciale: sono la base per tutto. E poi gli aromi limone, lemon grass. Mix di spezie, il mio curry e dell'ottima vaniglia che mi sono portata a casa da Zanzibar».

**Cosa ti piace bere?**

«Bollicine tutta la vita. D'estate amo i bianchi fermi, mentre d'inverno i vini rossi corposi. Ma anche d'estate si può bere il vino rosso che deve essere a temperatura ovve-

ro sui 18 gradi».

**Al momento non hai un tuo ristorante, lo aprirai?**

«Ho diverse collaborazioni sui menù, ma dato che amo lo street food stiamo pensando di fare qualcosa su Milano. A parte i panzerotti di Luini credo non ci sia altro... E poi, lo street food senza essere chiamato così, lo avevamo già: pensate al panino con il lampredotto a Firenze, il panino con la milza in Sicilia oppure gli arrosticini dell'Abruzzo. Dobbiamo imparare ad amare le produzioni italiane: farei un embargo enogastronomico, dobbiamo usare solo prodotti italiani».

**Qualche suggerimento su come fare la spesa?**

«La parola d'ordine è stagionalità. Per favore ora che arriva l'inverno non comprate le zucchine, anzi quei tremendi zucconi. Le zucchine sono buone se sono piccole».

**E dunque cosa mangiamo?**

«Sono i mesi della zucca: regalo ai lettori di *Lombardia Oggi* una ricetta semplicissima. Iniziate facendo soffriggere un porro in una padella, aggiungete mezza zucca mantovana tagliata a cubetti, un po' di ginger e poi acqua quanto basta. Cucinate il tutto per 12-15 minuti oppure se utilizzate la pentola a pressione per sette minuti. Servitela passata con dei crostini e, se volete, con della gustosa pancetta tostata».

Veronica Deriu