

Cucina da gatti... ricette da vero gourmet

Molti lo considerano un animale particolare, snob, vanitoso, sfuggente, che pretende troppo e ama fare i bagni di sole. Altri credono che sia un animale perfetto, divino, l'esempio supremo nel regno animale, tenero, tranquillo, amabile e saggio. Il gatto è complesso ed è una fonte inesauribile di enigmi. Soprattutto quando si tratta di cibo. Non esiste un pulsante per spegnere la sveglia (biologica) di un gatto che voglia la prima colazione e questo lo sa bene Marco Vandoni, chef e scrittore del libro "Cucina da... gatti. Ricette da vero gourmet".

Ispirato dalle sue due gatte – Mercedes e Chablis (il cui nome è tratto da un vino di Borgogna) – lasciate a lui in dolce "eredità" dalle sue due ex fidanzate, Vandoni, oltre ad aver modificato la sua casa per soddisfare i loro bisogni, ha cominciato a cucinare per loro delle pietanze sane e gustose. "Le ricette sono studiate apposta per ottenere dei piatti che possono essere mangiati da gatti e umani, l'obiettivo è di condividere un pranzo o una cena con i propri gatti", commenta lo chef mentre osserva le sue amiche a quattro zampe che aspettano impazienti la colazione.

Com'è iniziata la sua avventura culinaria-felina? Vandoni spiega che la sua carriera nel mondo della gastronomia è iniziata dopo la sua partecipazione alla sesta edizione di Masterchef, ma il suo amore per la cucina è cominciato da piccolo, quando la nonna gli preparava il suo piatto preferito: il bollito. Nonostante il suo percorso da manager in importanti aziende della moda e i suoi studi in Bocconi e Yale, Vandoni non ha potuto resistere alla cucina e ha intrapreso un viaggio molto originale e decisamente saporito.

"Tutto è iniziato in maniera divertente. La 'mamma' di Chablis

mi ha convinto di partecipare a Masterchef. In una delle puntate Bruno Barbieri mi ha chiesto per chi cucino e io gli ho risposto 'per i miei gatti'. Leonardo Cairo, il famoso fotografo di cibo, guardava la trasmissione, ha avuto l'idea di fare un libro di cucina per gatti e quindi mi ha contattato. Ci siamo incontrati e ora è uno dei miei amici più cari. Stiamo preparando anche il libro su ricette per cani che uscirà l'anno prossimo sempre con Trenta Editori. Dopo cani e gatti pensiamo anche agli scoiattoli", aggiunge ridendo.

Ma sono davvero eclettici i gatti quanto si tratta di cibo, soprattutto quando le ricette coinvolgono mango, cavolfiore e barbabietola? Secondo Vandoni ogni gatto è un giudice severo come quelli di Masterchef: "Chablis è gourmet ma assaggia qualsiasi cosa. Ogni volta che entro in cucina lei mi segue. Le ho fatto assaggiare quasi di tutto, ovviamente alimenti che possono mangiare i gatti. Lei è molto facile anche quando le metto il cavolo. Il trucco classico per fare mangiare tutto ai gatti è l'olio di acciughe. Basta una goccia e mangiano qualsiasi cosa. Mercedes è un po' diffidente e con la sua zampa tocca il cibo e poi lo assaggia".

Crema di lattuga con acciughe, crema di prosciutto e fave, micio-micio cous-cous, moussadella, octomousse, riso alla gattonese... Sono tante le ricette curiose di questo libro, ma il suo creatore spiega che la loro preferita è il riso alla gattonese che è nata per puro caso ed è facilissima da fare: "Una volta ho ordinato cibo cinese ed era avanzato riso alla cantonese. Mi sono svegliato e ho trovato il gatto che lo stava mangiando. Ho pensato, quindi, di fare il riso alla gattonese che è simile, ovviamente senza salsa di soia perché non gli fa bene e altri ingredienti e ha avuto molto successo".

Gatti, ricette gourmet, ingredienti ricercati... non sarà un po' esagerato? "Il commento che mi fanno in molti è che preparare piatti gourmet per gatti è da élite e con la fame che c'è in mondo do il gambero al gatto. Ho fatto la mia parte di volontariato e continuo a farlo volentieri, ma il libro non

c'entra con tutto ciò. Cucino, scrivo e mi diverto. I gatti vanno nutriti bene e ogni tanto li vizio, tutto qua", risponde Vandoni che oltre all'amore per i gatti dimostra passione anche per il ristorante "Belledonne" che ha aperto con un suo socio a Milano. Con cucina semplice, quasi casereccia, il ristorante offre una vasta gamma di piatti non troppo elaborati da un menù che cambia ogni due giorni e questa sensazione di "casa" piace sia agli italiani che ai turisti.

La sua attività non si ferma qui, però. Vandoni insieme ad altri tre concorrenti di Masterchef, Valerio Braschi, Gabriele Gatti e Michele Pirozzi hanno aperto più di 20 ristoranti pop up in giro per l'Italia: per due giorni i tre (più uno)... moschettieri della cucina preparano i loro piatti creando un menù completamente diverso da quello che propone il ristorante. La loro fama ha varcato anche i confini italiani ed è arrivata in Olanda, dove al ristorante più famoso di Rotterdam, Op Het Dak, hanno portato per quattro giorni un'ondata di originalità italiana. "Tutto il ricavato va in beneficenza. Siamo molto amici e ci divertiamo a stare insieme e cucinare", aggiunge Vandoni, che nonostante l'amore per la gastronomia considera la professione dello chef "uno dei lavori più noiosi perché devi continuare a ripetere gli stessi piatti e sei sempre in cucina".

Forse per "rompere" la noia ha sperimentato varie ricette ispirate dalla sua vita negli Stati Uniti: "Quando mi sono trasferito negli Usa sono andato a New Haven Connecticut per frequentare Yale e mangiavo veramente male, quindi ho dovuto cominciare a cucinare per sopravvivere. Ho imparato molto su come vivono gli Americani il cibo e la convivialità. Organizzano cene in casa con degli antipasti ricchi, come ad esempio per la serata del Super Bowl. Ognuno porta qualcosa da casa e mi ricordo sempre il famoso 7 layer dip, dove c'è qualcosa di dolce, di salato, la carne macinata, il guacamole, le verdure, un po' di tutto. Ricordo sempre -dice ridendo- l'episodio dei Friends dove Rachel aveva preparato un dip dal

gusto improponibile”.

Tornato in Italia la sua passione è cresciuta e ha continuato a fare quello che ama di più: cucinare. D'altronde è un “microbo” che gira in famiglia: “Sono cresciuto in una di quelle famiglie che appena ci si sedeva a tavola si parlava solo ed esclusivamente di cibo. Il piatto preferito era il gran bollito che si mangiava ogni domenica. È un piatto molto semplice, si mette la carne a bollire in un pentolone con verdura e si lascia cucinare per ore. È molto conviviale questo piattone di carne bollita in mezzo al tavolo”.

Vandoni continua con la tradizione imparata a casa e propone per il suo ristorante a Milano piatti come maccheroncini cacio e pepe, gnocchi al ragù, polenta e funghi, pollo arrosto con le patate e ovviamente diverse tipologie di pizza che viene sempre apprezzata da tutti.

Anche Mercedes e Chablis apprezzano; e mentre concludiamo questa piacevole chiacchierata, (im)pazientemente aspettano di vedere le pietanze cucinate dal loro umano preferito.





cucina da... gatti

RICETTE DA VERO GOURMET

Marco Vandoni
Leonardo Cairo



TRENTA EDITORE





