

Il cuoco ci prova almeno tre volte

Il lavoro del cuoco segue le stesse regole della lievitazione. Se la lievitazione dell'impasto è lenta, il pane rimane fresco piú a lungo. Cucinare è infatti un'attività che richiede tempo, per accumulare esperienza. E soprattutto richiede curiosità, voglia di sperimentare.

Questo libro l'ho immaginato proprio come uno stimolo ad affrontare percorsi nuovi, un po' fuori dall'ordinario, l'ho pensato per appassionati che amano le sfide. Tranne pochi casi, perciò, troverete ricette particolari, inusuali, che però mescolano la tradizione italiana dal Sud al Nord, ricalcando attraverso il gusto il viaggio che dalla Campania, dove sono nato, mi ha portato a vivere e lavorare in Piemonte.

Ho voluto dedicare una cura speciale all'impiattamento, perché, come mi ha insegnato mio padre, tu sai che gli ingredienti sono buoni, sai che hai fatto tutto nel modo giusto, ma per invitare gli altri ad assaggiare la tua cucina è meglio se prima gliela fai mangiare con gli occhi. Considerate i miei come dei suggerimenti, come degli spunti. E quando vi sentirete sicuri, agite di fantasia.

Non abbattetevi per gli insuccessi. In ogni campo della vita gli errori fanno parte del processo di crescita. Io lo dico sempre anche ai miei collaboratori: perché una nuova ricetta riesca davvero, bisogna farla almeno tre volte.

Scegliete attentamente gli ingredienti, siate scrupolosi in ogni passo della preparazione, senza accontentarvi e senza

tentare scorciatoie. Fate in modo che la ricetta diventi vostra. E ricordate che una cosa non deve mai mancare nei vostri piatti: l'emozione. Se cucinando vi siete emozionati, i vostri ospiti se ne accorgeranno.