



Alfredo Russo

il miele in cucina



TEMI D'AUTORE IN CUCINA



GRIBAUDO



Dagli esordi al Dolce Stil Novo

Nato a Torino nel 1968, Alfredo Russo inizia la sua avventura nel settore della ristorazione a soli 13 anni. «Finita la terza media» racconta «ho provato a lavorare in un ristorante pizzeria e ho capito subito che questo mestiere faceva per me; e dire che alcuni pensavano che questa esperienza mi avrebbe dissuasato!».

Prende molto sul serio gli studi alla Scuola Alberghiera di Torino. Desideroso di bruciare le tappe, quando non è a scuola fa pratica. Una volta preso il diploma alberghiero,



trova impiego presso il ristorante di un rinomato hotel torinese. «Quell'occasione è stata molto importante per la mia formazione, perché ho capito come si organizzano e gestiscono i banchetti con numerosi coperti da preparare» ricorda.

Durante il periodo del servizio militare ha un incarico di prestigio: è responsabile di cucina degli alti comandi a Torino, una posizione, questa, che ne ha accresciuto la capacità di destreggiarsi in situazioni che richiedono grande responsabilità.

L'abilità di Alfredo è il frutto di anni di esperienza in ristoranti di alto livello.



Finita la leva, continua a lavorare e comincia a imparare cosa significhi effettuare un servizio alla carta di alto livello, dove il focus è sempre ciascun cliente, con tutte le relative esigenze.

È il 1990 quando, a soli ventidue anni, Alfredo decide di aprire il suo ristorante. Lo fa con l'aiuto dell'allora fidanzata Stefania, oggi sua moglie, che, per seguire Alfredo, abbandona il mondo dei computer per dedicarsi alla sala e alla cantina del ristorante. Prendono insieme uno spazio commerciale

Alfredo e la moglie Stefania sono l'anima del Dolce Stil Novo.

nel centro di Ciriè, una cittadina a pochi chilometri da Torino, e lo trasformano in ristorante. Il nome *Dolce Stil Novo* nasce per caso durante una gita in montagna, suggerito da un amico, ispirato dal desiderio di Alfredo di proporre uno stile nuovo di fare ristorazione, che lui stesso descrive come «originale, creato da un insieme di particolari, un *new Italian style*».

«I primi tempi sono stati duri» ricorda «dovevamo farci una nostra clientela. Era anche un periodo difficile, segnato dagli scandali di Tangentopoli e dalla Guerra del Golfo. Pian piano, proponendo alta cucina e dedicando grande attenzione al cliente, siamo riusciti a farci conoscere e apprezzare». L'impegno e la serietà di Alfredo vengono ben presto ricompensati: nel 1993 la Guida Michelin lo premia conferendogli una stella e tutte le principali guide gastronomiche italiane di settore lo segnalano come uno dei migliori ristoranti dell'hinterland torinese; questa notorietà porta una clientela raffinata di sempre maggior livello, non solo della zona, ma anche proveniente da lontano.



I mieli di Andrea Paternoster

L'intesa tra Alfredo e Andrea Paternoster, titolare di MieliThun, è stata immediata. Alfredo ha condiviso l'essenza stessa dell'idea che anima Andrea nella sua attività di apicoltore: approfondire ogni energia per tutelare e promuovere ogni singolo nettare e far sbocciare un vero e proprio "rinascimento dei mieli". Andrea ha lanciato forte come un grido questo messaggio, già nel 2005, proponendo "Quintessenza", una serie di mieli ottenuti raccogliendo, in melari vergini, il nettare che le api bottinano nel mo-



Le melate

Questi mieli straordinari, che non derivano dal nettare dei fiori, sono il dono di alcune specie di insetti che si nutrono della linfa delle piante; in seguito la secernono, lasciando cadere gocce di melata sulle foglie e sui rami degli alberi, dove le api le raccolgono. Le piante interessate sono principalmente le conifere (abete, pino, larice), ma anche le piante decidue (quercia, faggio, pioppo, tiglio, salice, acero, castagno, robinia, alberi da frutto). Le melate sono molto ricche di sali minerali.

Melata d'abete: in Italia si produce sulle Alpi e sull'Appennino tosco-romagnolo, nei mesi di luglio e agosto. In questo periodo le api raccolgono la melata sugli abeti che crescono tra i 1.000 e i 1.900 metri d'altitudine. È di colore ambra scuro, talvolta con leggere fluorescenze verdastre; possiede un caratteristico odore balsamico di resina. Persistente al palato, non troppo dolce, ha note di malto e caramello con sfumature affumicate. La sua consistenza liquida la rende facilmente utilizzabile in cucina e apprezzata come miele da tavola. Servita in un ballon da cognac è un perfetto miele "da meditazione".

Melata di bosco: si produce in estate e, come il millefiori, viene raccolta dalle api su diverse specie vegetali. È di colore ambra scuro intenso, con riflessi opachi dal rosso al marrone; il profumo evoca il pepe, le bacche di ginepro e i chiodi di garofano. Il gusto ricorda la carruba, il rabarbaro e la liquirizia; è poco dolce e lascia una sensazione di zucchero di canna cotto. Ottima sullo yogurt, questa melata si abbina bene anche a formaggi di media stagionatura.

Bagna càuda con "e-senza" di aglio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 teste di aglio
- miele di timo
- 1 cuore di finocchio
- 1 cuore di cardo gobbo
- 2 peperoni crudi
- 2 peperoni arrostiti al forno e pelati
- 2 topinambur
- 1 cuore di verza bianca
- 1 cavolfiore cotto a vapore
- 8 noci sgusciate
- 8 acciughe sfilettate e spinate
- sale Maldon

PREPARAZIONE

Per l'"e-senza" di aglio: pelo le teste di aglio, aggiungo il 50% del loro peso di acqua e passo nell'evaporatore per 2 ore a 60 °C. Al termine del ciclo unisco alcune gocce di miele di timo.

In un piatto dispongo le verdure, sia cotte sia crude, le noci spezzettate e regolo a piacere con sale Maldon. Faccio riposare le acciughe per qualche minuto in forno caldo a 80 °C e le unisco alle verdure. Condisco con qualche goccia di miele e concludo con l'"e-senza" vaporizzata direttamente sul piatto.



Roero Ròche D'Ampsej di Correggia (CN)
e Barolo Bricco Rocche di Ceretto (CN)





Scaloppine di Wagyu beef alla pizzaiola

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 scaloppine di Wagyu beef
- 20 g di miele di girasole
- 20 pomodori datterini
- 2 cipolle
- 18 foglie di origano fresco
- 150 g di olive nere cotte in forno
- olio extravergine di oliva
- sale

per la gassosa all'origano

- 30 g di origano fresco
- 200 ml di latte
- 300 g di panna fresca
- sale

PREPARAZIONE

Cuocio le scaloppine in 2 padelle roventi (una per ogni lato delle scaloppine) con poco olio e un pizzico di sale, avendo cura di tenere la carne al sangue. Sbucco i pomodori e li faccio asciugare in forno a 100 °C con sale e il miele diluito con poco olio e acqua. Cuocio le cipolle in forno e successivamente le faccio arrostitire in padella. Per la gassosa all'origano, preparo un infuso di origano con il latte e la panna, lo filtro e infine lo regolo di sale. Metto il composto ottenuto in un sifone e carico con una cartuccia di aria compressa. Faccio riposare per alcune ore. Dispongo sopra le fette di carne i pomodorini, le cipolle, le foglie di origano, le olive cotte in forno, la gassosa all'origano e servo immediatamente.



Barolo Arione di Gigi Rosso (CN)
e Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie
di Viticoltori Vinchio e Vaglio Serra (AT)