

Un ingegnere e
uno scrittore sono
i cuochi di un
fortunato blog
di cucina.
E adesso arrivano
le videoricette

I Fratelli ai fornelli

Due ragazzi con la passione della cucina, l'idea nata per gioco di diventare chef, un successo inaspettato sul web. Sono gli ingredienti della storia di due giovani valdostani che in pochi mesi hanno ottenuto un riscontro oltre ogni aspettativa, prima sui social network, poi cominciando ad attirare l'interesse della Tv. Joël-Nicolas Gerbore, 27 anni, ingegnere, e Charles-Emmanuel Pellissier, 24 anni, scrittore, sono i cuochi di "Fratelli ai fornelli", un fortunato blog di cucina che si è fatto conoscere tramite Facebook. Dopo gli studi l'idea di specializzarsi ai fornelli, un passatempo per preparare gustose cene in compagnia di amici e conoscenti, ma che pian piano si trasforma in una vera professione.

Come è nata l'idea di inventare e proporre nuove ricette?

Veniamo da percorsi completamente diversi, ma abbiamo in comune il grande interesse per la cucina. Un'idea nata per caso, dopo anni passati a cucinare per gli amici e i parenti, i commenti favorevoli, la curiosità per quello che c'era nel piatto e la richiesta delle nostre ricette abbiamo deciso di fare un passo avanti. E così è nato il blog, dove ogni volta che creiamo qualcosa di nuovo lo condividiamo con gli altri. Certamente però non ci aspettavamo tanta eco e quello che doveva essere un divertimento da fare avanza-tempo si sta trasformando in un appuntamento fisso seguito da tanti "fan". In questo la Rete offre una grande occasione, anche se si vive in un piccolo paese

tra i monti. E ovviamente siamo molto contenti di questa sorpresa.

Nella vostra scelta di ricette c'è più spazio per la tradizione o per la creatività?

Viviamo a Nus in Valle d'Aosta, incastonata nelle montagne tra i confini di Italia, Francia e Svizzera. Amiamo molto le ricette tradizionali, ma le nostre vedute non si fermano certo a piccoli orizzonti: prepariamo sempre svariate ricette, non importa da che parte del mondo provengano, l'unica costante è il gusto.

La vostra preferita?

Impossibile decidere, ogni ricetta ha una storia che raccontiamo ancora prima di dare gli ingredienti. Tra le ricette locali, però, sicuramente vince il coniglio alle prugne secche, una ricetta della nostra Valle, sicuramente meno conosciuta rispetto alla "Seuppa à la va-peuleunnentse" o alla "Favò di Ozein", ma altrettanto gustosa.

Simbolo di "Fratelli ai fornelli" sono i gatti. Cosa c'entrano con il gusto?

È l'altra grande passione che ci accomuna. I nostri gatti da sempre si sono dimostrati validi aiutanti in cucina... anche se un po' ladri!

Non appena una ciotola o una posata tintinna, ecco sopraggiungere una famelica orda felina per controllare minuziosamente ogni nostro singolo movimento tra i fornelli.

Il blog è già disponibile in quattro lingue. Come si evolverà questa iniziativa nei prossimi mesi?

Innanzitutto con le videoricette, per spiegare meglio i singoli passaggi e aiutare chi ci segue. Poi ci è stato proposto di trasformare "Fratelli ai fornelli"

in un format televisivo, per le emittenti della zona. E poi... chissà, stiamo correndo più veloci di quanto pensavamo e siamo contenti di poter cominciare a sognare anche più in grande.



Riso Venere alla liquirizia

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 50 minuti

Calorie: 500 cal/porzione

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di riso Venere
- 3 cucchiaini di estratto di liquirizia (in polvere)
- 100 gr di prosciutto cotto (a cubetti)
- 3 uova
- 2 cucchiaini di salsa di soia dolce
- 50 ml di panna

Sbattete le uova, con un pizzico di sale e mezzo cucchiaino dell'estratto di liquirizia. Cuocete l'omelette a fiamma bassa, meglio in una padella grande, affinché rimanga sottile. Quando è pronta, lasciatela raffreddare e tagliatela a piccoli cubetti. Rosolate il prosciutto e mettetelo da parte assieme all'omelette. Prendete una pentola ampia, mettete il riso e copritelo a filo di acqua bollente. Aggiungete un pochino di sale. Tenere pronta dell'acqua bollente, così se durante la cottura il livello dell'acqua nel riso dovesse scendere troppo, potrete aggiungerne senza dare problemi alla cottura. Quando manca un quarto d'ora unite l'estratto di liquirizia e smettete di aggiungere acqua, in modo che il risotto si asciughi. Cinque minuti prima di fine cottura, aggiungete il prosciutto, l'omelette, la soia e la panna. Regolate di sale e servite ben caldo.

