ECOMAGAZINE - CARTA RICICLATA CERTIFICATA

Novella cucina

Mensile – Anno V – P.I. 26/02/2022
Marzo 2022

VISIBILIA

a solo 1,50 euro



PAOLO CONTICINI E SOTTO CON LA MOGLIE GIADA PARRA (FOTO DA INSTAGRAM)

Torta mimosa all'8 marzo

GIORNO PER UOMINI E DONNE

Paolo Conticini alla sua Giada

DIRETTO DA CARLO FARICCIOTTI

Amore cucino per te

Francesco Aquila

RICETTE DA MASTERCHEF

FOTO DI CLAUDIO BARONTINI

Anton Mosimann

FILETTO DI VITELLO FARCITO

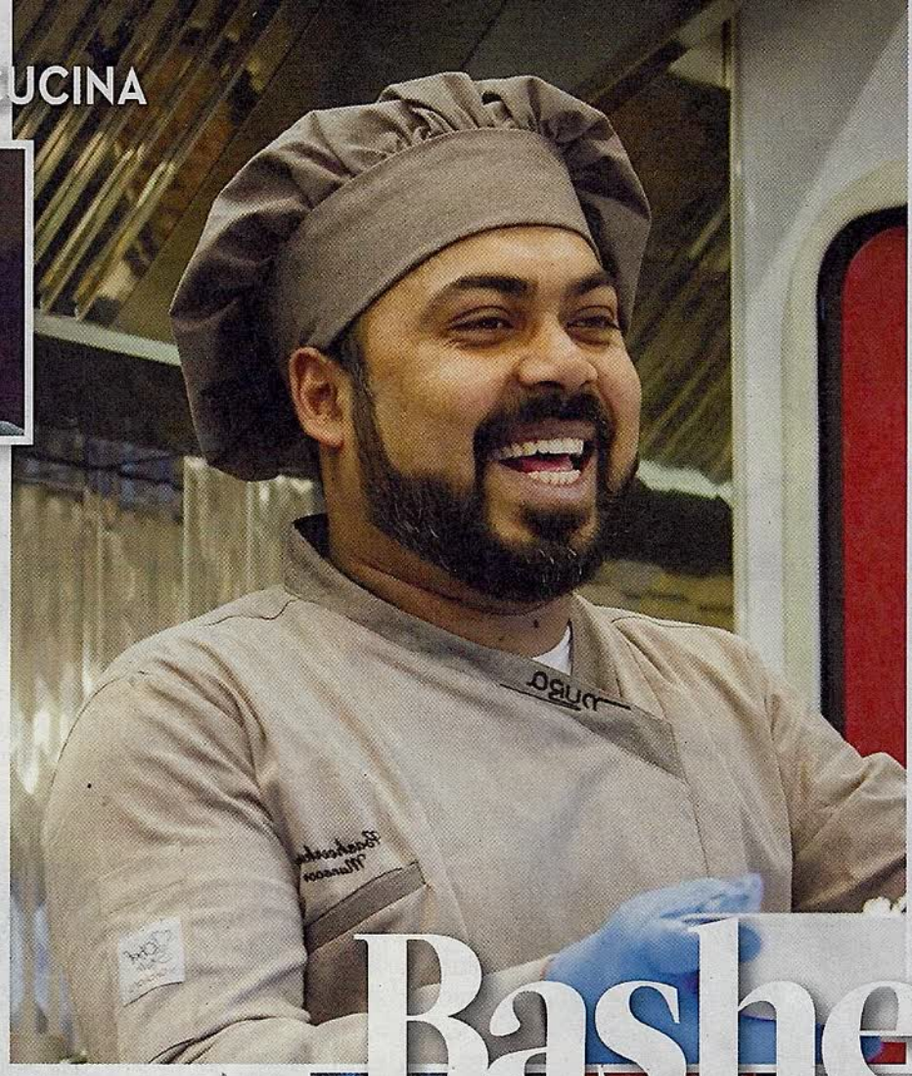
ISSN 8122 2688 20003
9 778122 268004

DI DANIELA SANTANCHÈ

#laSantaCucina La primavera sulle nostre tavole



di Tiziana Cialdea



CHEF E FONDATORE

Basheer Kutty Mansoor è chef e fondatore di NURA, primo food truck italiano di cucina indiana specifica del Kerala.

Basheer Kutty Mansoor

Dall'India alla Toscana

NEL 2009 INCONTRA MARTA, S'INNAMORA E SI TRASFERISCE IN ITALIA. OGGI A INNAMORARSI DEI SAPORI CHE PORTA A FIRENZE E DINTORNI SUL SUO FOOD TRUCK SONO GLI ITALIANI

Dall'India alla Toscana, solo andata. Basheer Kutty Mansoor, 40 anni, è il titolare di Nura (che in italiano significa "luce"), una realtà gastronomica che ha portato i sapori della sua terra in Italia grazie all'amore. «Avevo un ristorante in India quando ho incontrato mia moglie Marta nel 2009. Tra noi è stato amore a prima vista al punto che ci siamo sposati in pochi mesi e successivamente mi sono trasferito in Italia. All'inizio non è stato facile: cambiare continente non è come cambiare città e all'inizio non pensavo di avviare una mia attività. Poi però ho cambiato idea».

Qual è stata la molla che ha portato alla nascita di Nura?

«Inizialmente tramite la mia associazione "Porta l'India a casa tua" organizzavo delle cene a domicilio, poi grazie al passaparola nel 2017 insieme a mia moglie abbiamo dato vita al laboratorio. Ci siamo occupati per anni di catering importanti, anche per personaggi internazionali. Mi viene in mente Sting. Poi abbiamo iniziato a fare catering per matrimoni.

Biryani rice

INGREDIENTI PER 3/4 PERSONE

500 grammi di riso basmati, 5 semi di cardamomo, 4 chiodi di garofano, 1 seme di anice stellato, 1 pezzo di cannella, 1 cucchiaino di semi di finocchio, 100 grammi di anacardi, 100 grammi di uvetta, 50 grammi di ghee (burro chiarificato), 100 grammi di ananas, 2 cipolle, 30 grammi di coriandolo fresco, 30 grammi di menta fresca, olio di semi di arachidi, sale fino e sale grosso q.b.

Tagliare la cipolla finemente e metterla nell'olio, immergendola solo quando l'olio è ben caldo. Friggerla fino a quando non raggiunge un colorito marrone bronzato. Appena pronta, **adagiarla** sulla carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Nell'olio ancora caldo, sempre a fuoco acceso, mettere gli anacardi e l'uvetta e friggerli per trenta secondi. Toglierli dall'olio e adagiare anch'essi sulla carta assorbente. **Mettere** sul fuoco l'acqua per bollire il riso e dentro l'acqua aggiungere i semi di cardamomo, i chiodi di garofano, l'anice stellato, i semi di finocchio e la cannella. Non appena l'acqua bolle **aggiungere** il sale grosso il riso girando bene di tanto in tanto. Ricordarsi di colare il riso quando è cotto all'80%. In una casseruola capiente mettere il ghee e quando si sarà ben sciolto mettere l'ananas tagliato a cubetti piccoli, il coriandolo fresco e la menta tagliati finemente. Dopo aver girato bene **spegnere** la fiamma e aggiungere il riso. **Adagiare** sopra il riso la cipolla, gli anacardi, l'uvetta e mescolare bene. Il riso si può gustare con verdure o carne.



Gamberoni con anacardi

INGREDIENTI PER 2/4 PERSONE

10 gamberoni, 2 cipolle, 4 spicchi di aglio, 1 pezzetto di zenzero, 1 peperoncino verde, 1 pomodoro, qualche foglia fresca di curry (opzionale), 1 cucchiaino di garam masala, mezzo cucchiaio di curcuma, mezzo cucchiaio di coriandolo in polvere, 150 ml di latte di cocco, 50 grammi di anacardi, 3 cucchiai di olio di arachidi, sale fino e pepe q.b.

Pulire bene i gamberoni, buttando via anche il nervetto nero al centro. **Mettere** in una padella con i bordi alti l'olio e, quando è caldo, aggiungere le foglioline di curry, il peperoncino, l'aglio e lo zenzero tritati finemente. **Lasciare** insaporire per un minuto circa. **Aggiungere** la cipolla tagliata a fettine molto sottili e farla cuocere fino a quando la cipolla sarà diventata color bronzo. **Abbassare** il fuoco e aggiungi la curcuma, il garam masala e il coriandolo, facendo stufare a fuoco basso per circa n minuto. **Aggiungere** il latte di cocco e, quando la salsa sta per raggiungere l'ebollizione, aggiungere anche il pomodoro tagliato a fette e i gamberoni. **Aggiustare** di sale e pepe e far cuocere per qualche minuto. Nel frattempo frullare gli anacardi con un frullatore ad immersione con un cucchiaio di acqua, per avere così una saporita e genuina crema di natura vegetale. A questo punto i gamberoni saranno pronti, **aggiungere** gli anacardi in crema, spegnere il fuoco e amalgamare bene. **Servire** i gamberoni con riso basmati come accompagnamento.

Basheer Kutty Mansoor



Al di là della clientela internazionale, come è stata accolta la cucina indiana in Toscana?

«Io vengo dal Kerala, regione che si trova davanti alle Maldive: la mia cucina indiana non è forte come quella dell'India del Nord. In Italia esiste la cucina indiana tradizionale del Nord. La mia è più leggera e fresca. Meno speziata. Le persone, quando la assaggiano, rimangono stupite. Perché si aspettano un sapore, ma ne sperimentano un altro. Direi che i miei piatti ricordano anche la tradizione thailandese. Inoltre, le materie prime che utilizzo sono quelle del territorio e prestiamo particolare attenzione alla qualità. Oggi la nostra attività si divide in tre e tutte e tre funzionano molto bene, non solo in Toscana».

Avete dato vita a un franchising?

«No, in realtà abbiamo un food truck: è il primo di cucina indiana in Italia. Quando l'abbiamo allestito, spendendo oltre novantamila euro, ci hanno detto che eravamo pazzi. Lo street food indiano non è molto diffuso, eppure ogni volta che partecipiamo a manifestazioni in tutta Italia la risposta del pubblico è molto buona. Per via del Covid gli eventi si sono ridotti molto, ma riusciamo a rimanere sul mercato proprio perché la nostra proposta non va mai in conflitto con quelle più tradizionali. Inoltre abbiamo i catering per i matrimoni: anche quel settore ha subito uno stop, ma proprio in queste settimane mia moglie sta facendo nuovi preventivi. Capita spesso, al di là del Covid, che molte persone dall'estero venga-

Patate e cavolfiori aloo gobi

INGREDIENTI PER 2/3 PERSONE

3 patate di media dimensione, 400 grammi di cavolfiore, 1 pomodoro, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 pezzettino di zenzero, mezzo cucchiaino di curcuma, mezzo cucchiaino di cumino in polvere, mezzo cucchiaino di garam masala, mezzo cucchiaino di semi di cumino, 5 cucchiai di olio di arachidi, sale e pepe q.b.

Mettere a bollire le patate tagliate a cubetti in acqua salata con metà quantità di curcuma e quando sono cotte circa dell'80% aggiungere il cavolfiore. Una volta cotte, **colare** le verdure dall'acqua e metti da una parte. Nel frattempo mettere l'olio in una padella e quando è caldo **aggiungere** i semi di cumino e aglio, cipolla e zenzero tritati finemente. Una volta che gli ingredienti si sono dorati abbastanza aggiungere il cumino in polvere, la curcuma e il garam masala. Dopo un minuto **aggiungere** il pomodoro tagliato a cubetti. Dopo che è ben cotto, aggiungere le patate e il cavolfiore. Aggiungere mezzo bicchiere d'acqua e far cuocere senza coperchio per circa dieci minuti. **Aggiustare** di sale e pepe. Quando le verdure saranno cotte e ben asciutte puoi spegnere e servire.

Mango kulfi

INGREDIENTI PER 8 MONOPORZIONI:

400 grammi mango maturo, 1 litro di latte fresco biologico alta qualità, 100 grammi di panna da cucina fresca, 400 grammi zucchero, 1 bustina zafferano, uvetta e anacardi per la decorazione

Mettere a bollire il latte e quando si è ridotto di un quarto (dopo circa 30 minuti) aggiungere lo zucchero e lo zafferano. Mescolare il tutto per qualche minuto e togliere dal fuoco. Quando è tiepido aggiungere la panna e il mango che prima sarà stato frullato bene. Frullare poi tutto il composto con un frullatore ad immersione per renderlo cremoso e denso come se fosse una pastella. Versare il composto in piccoli stampi in silicone o in bicchierini di plastica e mettere in freezer per 8 ore. Una volta che il tempo necessario è trascorso sformare il gelato in un piattino o in una ciotola da dessert, decorare a piacere con qualche cucchiaio di mango frullato, anacardi e uvetta (o pistacchio).



Basheer Kutty Mansoor

no in Italia e scelgano la Toscana per sposarsi. Ma in passato abbiamo lavorato anche in Puglia o sul Lago di Como. I matrimoni indiani durano una settimana di solito. Proprio per la cancellazione dei grandi eventi, a marzo 2020 abbiamo dato vita all'attività di delivery. Ci avevano annullato trenta matrimoni, oltre a vari festival. Per non andare incontro a morte certa, abbiamo avviato un sito per organizzare le consegne a domicilio. Abbiamo assunto personale in piena pandemia e copriamo tutta la città di Firenze oltre a sette comuni limitrofi: non ci appoggiamo ai rider delle varie app, ma facciamo tutto da soli, con i nostri mezzi. Le consegne sono gratuite e la gente apprezza: abbiamo dotato i nostri fattorini del pos mobile di SumUp che ci consente di accettare i pagamenti cashless e il nostro acquisto è stato digitalizzato al massimo, benché la nostra rimanga un'attività familiare».

Cucina anche in casa?

«In linea di massima sì. Ai miei bambini, che hanno 12 e 8 anni, la cucina indiana piace molto. Ma mia suocera cucina i piatti della tradizione toscana e quindi tra le mura domestiche alterniamo costantemente i sapori. Tra l'altro mi è capitato di sperimentare insieme a degli chef toscani: abbiamo inventato dei piatti "toscoindiani" che hanno avuto molto successo. Prima di avviare l'attività di delivery organizzavo spesso corsi di cucina, in particolare nei mesi invernali, da novembre a marzo. Con il Covid ci siamo fermati, ma non è detto che, una volta superata l'emergenza, non si possa riprendere. Dai miei allievi ho imparato molto della cucina italiana».

Che consigli dà a chi si avvicina alla cucina indiana per la prima volta?

«Le preparazioni non sono difficili, ma lunghe. Quello sì. Servono gli ingredienti giusti: oggi si trovano un po' ovunque, non solo nei negozi etnici, ma anche nei supermercati più forniti. Le spezie orientali, del resto, sono entrate a pieno titolo nelle dispense degli italiani negli ultimi tempi. Mi capita spesso che i clienti mi dicano che hanno provato a rifare in casa i miei piatti». ■