In Italia i gemelli Berezutskiy, ambasciatori della nuova cucina russa

sergey-ivan-berezutsky-low-fc191397

Non poteva iniziare che da Expo la tournée enogastronomica in Italia dei gemelli Sergey e Ivan Berezutskiy, Ambassador della Russia presso l'Esposizione Universale. Ribattezzati da molti addetti ai lavori come gli “alfieri della cucina pre sovietica”, si sono affermati, grazie al loro “Twins” nel centro di Mosca, attraverso una gastronomia basata sui sapori della tradizione russa, rivisitati secondo le più moderne tecniche culinarie.

I due cuochi hanno presentato le loro creazioni all’interno del pop-up restaurant Identità Expo San Pellegrino, stupendo il pubblico con il loro stile, i loro colori e la loro inventiva, frutto di un mix di esperienze internazionali di altissimo profilo. Sergey, vincitore della San Pellegrino Young Chef Cup 2014, si è formato al ristorante Alinea di Chicago (***Michelin) lavorando per lo chef Grant Achatz ed è stato chef del Grand Cru Wine Bar (Mosca) e del Ristorante Kak Yest (Mosca), mentre suo fratello Ivan, vincitore nel 2011 del primo premio all'International Spanish Haute Cuisine Competition di Madrid, si è formato al celebre El Bulli (Girona) di Fernan Adrià, al Calima di Marbella, sotto lo chef Dani Garcia (***Michelin), ed è stato chef del The Flying Dutchman e del PMI-Bar Restaurant (San Pietroburgo).

Sergey & Ivan Berezutsky_lowIl loro menù degustazione, ideato ad hoc per il pubblico italiano, ha previsto 4 portate caratterizzate da abbinamenti insoliti tra sapori mediterranei e antichi ingredienti russi. Per iniziare, Gamberi rossi di Sicilia con spinaci, taccole e uva spina rossa. Quest'ultima è molto popolare in Russia e il suo particolare sapore agrodolce ben si sposa con il pesce, mentre la scelta delle taccole rimanda a ricordi d'infanzia dei due chef, dal momento che di questi ortaggi vanno ghiotti i bambini russi che le mangiano crude durante il periodo estivo. Poi è stata la volta della Capasanta con "syrniki " (pancake di ricotta) e funghi porcini. Il “syrniki” è una frittella dolce, tipicamente russa, che viene solitamente consumata a colazione o come snack, ma i fratelli Berezutskiy ne hanno proposto una originale rivisitazione salata, creando un accostamento inedito tra la sua morbidezza e

quella del mollusco. Quindi è stato servito l'Agnello con melanzane arrostite, felce e salsa di semi di canapa. Anche con questo piatto i gemelli russi hanno voluto omaggiare l'Italia, utilizzando dei prodotti nostrani (agnello e melanzane) in combinazione con ingredienti esclusivi della loro terra, come appunto i semi di canapa - una pianta tradizionale usata fin dal XVIII secolo principalmente nell'industria tessile, ma anche per ricavarne l'olio, molto nutriente, poi sostituito gradualmente da quello di girasole –.

ImmagineLa felce, invece, di provenienza siberiana, viene conservata sotto sale in modo che, viste le lunghe distanze e il clima avverso, possa essere trasportata facilmente altrove senza deperirsi e, nel corso del tempo, si sta affermando gradualmente in cucina anche a Mosca e dintorni, rappresentando la dimostrazione del fatto che il cibo può trasformarsi in uno strumento importante per abbattere le barriere geografiche e culturali in seno a un Paese molto ampio e diversificato al pari della Russia. Come dessert, infine, è stata proposta una Mousse di grano arrostito con sorbetto di lamponi, confezionata in maniera tale da sembrare in tutto e per tutto simile a un gruppo di candelotti di dinamite, con tanto di cameriere che accende la miccia subito dopo averla portata a tavola. A parte l'aspetto scenografico, che lo ha reso il dessert più popolare su Instagram a Mosca, con questo particolarissimo dolce gli chef hanno voluto anche dare il loro personale contributo al tema della nutrizione, al centro di Expo 2015, celebrando un altro prodotto tipico dell'agricoltura dell'ex Unione Sovietica e fondamentale per l'alimentazione di tutti i popoli del mondo, come appunto il grano.

I gemelli Ivan e Sergey Berezutskiy, 30 anni a testa, sono annoverati tra i i migliori giovani chef della nuova cucina russa. Nel loro ristorante mettono in pratica tutti questi principi:
1) concentrarsi su gusti e ricette familiari a tutti i russi e sulla loro reinterpretazione (riduzione della percentuale di grassi delle salse, maggiore attenzione al grado di cottura dei prodotti)
2) incessante ricerca di tecniche culinarie dimenticate o poco conosciute e loro utilizzo per la preparazione delle ricette in modo tale che un'insolita combinazione di ingredienti crei un gusto sorprendente, ma riconoscibile
3) nuovi modi di servire prodotti semplici e abituali della cucina russa, che si tratti di orzo o fegatini di pollo
4) frequente cambiamento del menù in modo da essere in grado di servire tutti i prodotti di stagione, molti dei quali in Russia hanno una durata di solo un paio di settimane (al “Twins” il menù si rinnova ogni mese)
5) utilizzare tutte le cucine del mondo per arricchire la propria

Ivan Berezutskiy
Ha lavorato sotto lo chef Adrian Quetglas al Grand Cru Wine Bar (a Mosca e San Pietroburgo),

formandosi nei ristoranti spagnoli El Bulli, sotto lo chef Ferran Adria, e Calima, sotto lo chef Dani Garcia (*** Michelin). Nel 2011 ha vinto il primo premio all'International Spanish Haute Cuisine Competition di Madrid ed è stato chef del ristorante Flying Dutchman e chef del PMI- Restauant Bar (San Pietroburgo) .

Sergey Berezutskiy
Ha lavorato alle dipendenze di Anatoly Komm in Varvary e di Adriano Quetglas in Doce Uvas, formandosi sotto lo chef Grant Achatz al ristorante Alinea di Chicago (*** Michelin). E' stato chef del Grand Cru Wine Bar (Mosca) e del ristorante Kak Yest (Mosca) e nel 2014 ha vinto il primo premio alla San Pellegrino Cooking Cup, il miglior concorso al mondo per giovani chef.

Twins Mosca. Nel 2013 i fratelli Berezutskiy aprono Twins (13 M.Bronnaya street, Mosca, Tel: +7 (495) 695-4510 Orari: dalle 12.00 alle 23.00), un ristorante nel cuore della capitale russa, dove inizieranno a lavorare condividendo sia lo stile della cucina che l'arredamento del locale. I due, nonostante la diversa formazione, hanno creato un menù a quattro mani che è risultato essere molto più della somma delle singole qualità, inserendo alcuni piatti che hanno reso famosi Ivan e Sergey, sia in Russia che all'estero: carne di cervo e gamberoni affumicati a tavola in corteccia di betulla, gelato di polenta al grano saraceno, molluschi e porcini ed altri. Il nucleo del menù, invece delle classiche divisioni tra insalate o piatti principali, è suddiviso in categorie come "verde", "cereali", "semole", "pasta" o "pesce e frutti di mare" e "carne". Ci sono sia antipasti (caldi e freddi) che piatti principali per ogni categoria. Separando verdure e semole nelle voci speciali, gli chef mostrano il loro rispetto per alimenti semplici come il sedano e l'orzo. Vi è anche una sezione definita "due", dove sono inseriti i piatti per almeno due persone. Insieme al menù principale c'è anche quello da degustazione, che può essere ordinato solo la sera, considerato che gli chef lo servono personalmente al tavolo. Tra quasi dieci piatti ci sono alcuni abbinamenti "contrastanti" di cibi diversi: creste di gallo e funghi orecchioni, porcini e buccini, barbabietole e ribes nero, scampi crudi e cotti - alimenti correlati tra loro per la texture, per i colori, i sapori e per i metodi di cottura utilizzati.