



© Le Photographe

Maurizio Bullano

Elu 2 fois meilleur cuisinier italien de France

Le Due by Maurizio - Lyon (69)

“ Les pâtes, *la Pasta* ! Pour un italien, les pâtes font partie de sa vie. Elles sont un élément clé de notre culture ; même à l'école on en parle ! Une bonne pâte doit être respectueuse du savoir-faire et de l'histoire du produit. Garofalo c'est ça, c'est LA pâte italienne par excellence ! C'est en perpétuant les gestes et techniques ancestraux que Garofalo est une grande pâte ! Cuisson, rendu assiette, variété des formes, constance ...
Ce sont là quelques atouts qui me rendent fier de travailler Garofalo. ”



Son parcours

Né dans le Nord de l'Italie, Maurizio Bullano a rapidement confronté son savoir-faire de Chef italien dans les plus grandes cuisines de France, de Monaco et des Etats-Unis, se ressourçant régulièrement sur ses terres d'origine. Elu à deux reprises

« Meilleur Cuisinier Italien de France », pour Maurizio, « la cuisine est avant tout une affaire de cœur ». Il n'accorde aucune concession à la qualité des produits qu'il utilise et aime à se dire que son art tient également à « des actes si souvent

répétés que l'on en oublie le vrai sens : pétrir son pain, apprécier la fraîcheur d'un crustacé, choisir un légume, sentir une huile d'olive... » Maestro della pasta, il aime à créer des associations à la fois insolites, mais tellement justes, sélectionnant

comme nul autre ses pâtes en fonction de l'accompagnement qu'il leur destine. Créateur de sensation, il affirme pouvoir sans cesse réinventer les plats de pâtes et surprendre à l'infini papilles et pupilles.
www.maurizibullano.com



Spaghetti Garofalo alla cioppino e petali caviare, Spaghetti Garofalo, gambas et pétales de caviar

Maurizio Bullano

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 450 g de Spaghetti Garofalo
- 6 artichauts violets
- 12 gambas épluchées
- 4 échalotes
- 1 botte de persil
- 18 pétales de lingot de caviar
- 18 tomates cerises
- 1 verre de vin blanc*
- Sel /poivre
- Huile d'olive

1 Préparation

Hacher les échalotes et le persil. Couper en quatre les tomates cerises. Nettoyer les artichauts et les couper en fines lamelles. Couper en morceaux les 6 premières gambas. Faire revenir le tout dans une casserole avec de l'huile d'olive. Déglacer avec le verre de vin blanc* et retirer du feu ; saler et poivrer.

Faire rôtir au four les 6 autres gambas avec un peu de sel et d'huile d'olive.

Cuire les Spaghetti Garofalo dans l'eau salée. Egoutter lorsqu'elles sont *Al Dente*.

Terminer la cuisson des Spaghetti Garofalo dans la sauce.

2 Dressage et présentation

Disposer les feuilles d'artichauts en cercle sur les bords de l'assiette. Servir les Spaghetti Garofalo en sauce au centre des feuilles d'artichauts. Décorer avec une gambas rôtie et les pétales de caviar.

*à consommer avec modération

