

# **Simone Rugiati si racconta: il pescatore, il benefattore, la sua ricetta, l' insuperabile ribollita di nonna Livia, un nuovo libro e... un tatuaggio segreto**

(in italian and english) –di Cesare Zucca –

Nativo di Empoli, **Simone Rugiati** si è diplomato all'Istituto Alberghiero di Montecatini Terme. Dopo essersi fatto un po' di gavetta come *commis* in alcuni ristoranti toscani, ha iniziato a lavorare per alcune testate giornalistiche di cucina, dirigendo anche "Buon Appetito" e "Mangiar sano". Volto noto di "Cuochi e fiamme" negli ultimi anni ha accresciuto la sua popolarità sui social tanto che oggi su Instagram più di mezzo milione di followers. Rugiati è nuovamente al timone di un nuovo TV show su Food Network di Discovery "L' Italia a morsi. Al ristorante" condotto da Simone stesso.



L'inarrestabile Rugiati presenterà tra poco il suo nuovo libro "Prima le Materie", edito da Gribaudo. Simone è anche molto attento ai progetti umanitari rivolti alla sensibilizzazione dell'ambiente e delle popolazioni meno abbienti. L'ultima causa cui ha aderito è una vera boccata d'ossigeno per molti. Ama i tatuaggi: ha un fiore orientale al centro della schiena e una fenice sul braccio sinistro. Sul braccio destro ha una maschera giapponese e la scritta "Luck'n Dreams" in più ci ha rivelato un altro tatuaggio che impersonifica perfettamente la sua incredibile dinamicità. **Lo scoprirete nella nostra intervista esclusiva...**



**Ciao Simone, dunque: TV, cooking show, interviste, eventi, viaggi... Sei chef, showman, produttore, influencer, hai un libro in uscita...Ma ti capita mai di avere un weekend libero?Mai, anche perchè preferisco lavorare 7 giorni su 7 e poi prendermi due mesi di vacanza e relax.Sei una trottola!Esatto! Non a caso ne ho una tatuata sul braccio. In effetti non riesco a stare fermo anche perché se una trottola si ferma, beh cade... Mi piace andare veloce, però quando vado in vacanza, per entrare nel mood vacanziero, mi ci vuole una buona decina di giorni, ma poi non mi ferma più nessuno.**



Simone in versione copertina di Vogue: la classe non è acqua...

**Veloce anche nella guida?** Al punto giusto, al momento ho una Škoda Enyaq: un SUV totalmente elettrico lo trovo ideale, visto che faccio in macchina spostamenti piuttosto lunghi dove spesso guido io e, nel caso guidi un'altra persona, ne approfitto per rilassarmi, devo dire che è silenziosissima. **Mi parli dei tuoi viaggi?** Un po' dovunque, cominciando dalle mete più canoniche, tipo Asia, Sudamerica. Poi ho scoperto il Kenya, ci sono tornato sia per pescare, visto che sono un pescatore accanito, sia per curare un nuovo progetto. Mi sono fermato due mesi e mezzo, ci sono poi tornato a Novembre per altri 3 mesi per creare un'associazione a scopo benefico che produrrà un docufilm che racconterà tutto ciò che facciamo con il budget degli sponsor. Questo progetto sosterrà tante famiglie in Kenya grazie a cibo, acqua, cure mediche e scuola. Sarà un modo di costruire qualcosa per chi lì ha bisogno e di comunicarlo cinematograficamente su Instagram.



**La prima cosa che fai quando ti svegli?** Con un occhio aperto e uno ancora chiuso, controllo posta e messaggi poi scendo e ho la fortuna di avere un bar proprio sotto casa e lì faccio colazione. **Se io entrassi a casa tua e curiosassi nel tuo frigo, cosa di certo troverei?** Tutto lo spazio che vuoi... è letteralmente vuoto, tranne qualche succo di frutta, forse qualche limone biologico. Sai, un giorno sono a casa, un giorno sono in Sicilia, un giorno sono all'estero e in più ho l'ufficio a 300 metri da casa, quindi a pranzo mangio in ufficio e la sera sono quasi sempre in giro, quindi a casa c'è veramente poco o nulla... **e mai nel frigo?** La Nutella... non mi piaceva nemmeno da bambino. Poi non troverai mai della carne impacchettata. **Qualche eccezione?** Magari un pesto genovese, ma deve essere freschissimo e di altissima qualità.



**Torniamo indietro nel tempo. Ricordi qualche disastro in cucina?** Certo, quando avevo 4 anni. Ricordo perfettamente la torta di mele che ho tirato fuori dal forno, messo sul tavolo di legno, bruciando irrimediabilmente il legno... ancora oggi si vede il segno. E poi la prima lasagna al ragù che ho cucinato a casa. Ho sbirciato nel libro di una scuola di cucina, ho copiato la ricetta e... purtroppo anche le dosi. Peccato che la classe fosse di 60 allievi... Risultato: una mega lasagna per un esercito... per fortuna avevamo gli imbianchini in casa...



**Cucini a casa?** Sì, ieri a pranzo, per celebrare la mia passione per la pesca, ho fatto un piatto con del pesce, anzi con cinque tipi di pesce. Oggi ho realizzato un nuovo piatto, utilizzando le teste, le code, insomma gli “avanzi” di ieri. **Sei un paladino del “no spreco”** ? Assolutamente sì, sto attento a non comprare troppo e a procurarmi soltanto ciò di cui ho bisogno, in quantità giusta e tutto fresco. Mi girano le scatole se in cucina viene buttato via qualcosa che avrebbe altre possibilità di utilizzo. **Un esempio?** Proprio ieri. Mi volevo fare un’insalata di sedano bianco e bottarga. La bottarga l’avevo in dispensa e per il sedano sono sceso dal fruttivendolo sottocasa. Minimo sforzo, nessun spreco.



**Un piatto che hai nel cuore?**L'insuperabile ribollita di nonna Livia. E' stata proprio mia nonna a farmi capire quanto potere avesse chi si occupava della cucina. Ricordo le domeniche in famiglia: chi guardava la televisione, chi giocava al pallone, chi leggeva la Gazzetta, ma al momento in cui si sentiva il rumore della pasta versata nell'acqua bollente... magicamente tutti lasciavano quello che stavano facendo per mettersi a tavola per essere i primi a gustarsi quella bontà. Chi cucina è come un direttore d'orchestra che alza la bacchetta e dà il via alla magia della musica.

La ricetta di Simone Mondeghili con crema di topinambur e cavolo viola marinato con lime



La ricetta di Rugiati: mondeghili con crema di topinambur e cavolo viola marinato con lime

**Ingredienti per 4 persone**– 300g bianco stato di manzo- 100g girello di vitello- 100g reale di manzo- 80g mortadella- 30g parmigiano- 1 costa di sedano- 4 carote- 2 cipolle- 5/6 topinambur- 3 uova- 200g Farina- 300g pangrattato (o panko)- 200g cavolo viola- 2 lime- Noce moscata q.b. s- Olio di semi q.b.- Olio evo q.b.- Sale q.b.- Sale in fiocchi q.b.- Grani di Pepe q.b.**Procedimento**Portare a bollire l'acqua in una pentola capiente, adagiare il sedano, le carote, la cipolla e infine metterci il biancostato di manzo, il girello di vitello e il reale di manzo. Lessare la carne per 3/4 ore tenendo il fuoco basso; l'acqua deve bollire dolcemente. Terminata la cottura lasciare raffreddare la carne. Macinare la carne bollita e la mortadella in una

ciotola, mescolare il composto di carne e mortadella con del parmigiano, aggiustare di sale e di pepe e aggiungere una grattata di noce moscata. Creare delle sfere di carne e poi appiattirle per creare la forma tipica del mondeghilo. Passare il modeghilo nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato. Per la crema di topinambur: stufare in padella una cipolla tagliata a julienne, pelare e tagliare a cubetti il topinambur e unirlo alla cipolla, aggiungere un paio di mestoli di brodo e portare a cottura. Frullare con l'aiuto di un minipimer il topinambur con olio, sale e una grattata di pepe. Tagliare il cavolo viola a striscioline sottili con l'aiuto di una mandolina, condirlo con olio, sale, succo di lime e un due grattate della sua zest. Friggere il mondeghilo in abbondante olio fino a che non diventa bello dorato. Procedere all'impiattamento, adagiando alla base la crema di topimabur, il mondeghilo, il cavolo viola marinato e infine del sale in fiocchi.

For the english version , click [Next](#)>

Born in Empoli, Tuscany, **Simone Rugiati** graduated from the Hotel Institute of Montecatini Terme. After gaining some training as a commis in some Tuscan restaurants, he started working for some cooking magazines, also directing "Buon Appetito" and "Mangiar sano". Known face of "Cooks and flames" in recent years has increased its popularity on social media so that today on Instagram more than half a million followers. Rugiati is again at the helm of a new TV show on Discovery's Food Network "Italy in bites. At the restaurant" hosted by Simone himself.



The unstoppable Rugiati will soon present his new book "Prima le Materie", published by Gribaudo. Simone is also very attentive to humanitarian projects aimed at raising awareness of the environment and less well-off populations. The latest cause he joined is a real breath of fresh air for many. He loves tattoos: he has an oriental flower in the center of his back and a phoenix on his left arm. On his right arm he has a Japanese mask and the words "Luck'n Dreams" in addition revealed another tattoo that perfectly embodies his terrific dynamism. **You will find out in our exclusive interview ..**



**Hi Simone, then: TV, cooking show, interviews, events, travel ...You are chef, showman, producer, influencer, you have a book coming out ...Do you ever have a weekend off?Never, also because I prefer to work 7 days a week and then take two months of vacation and relaxation. You are a top! Exactly! It is no coincidence that I have one tattooed on my arm. In fact I can't stay still because if a top stops, well it falls ... I like to go fast, but when I go on vacation, to get into the holiday mood, it takes me a good ten days, but then nothing can stop me.**



Simone in versione copertina di Vogue: la classe non è acqua...

**Are you that fast also in driving?** At the right point, at the moment I have a Škoda Enyaq: a fully electric SUV I find it ideal, since I make rather long trips in the car where I often drive and, in case you drive another person, I take the opportunity to relax, I must say that it is very silent. **Can you tell me about your travels?** A little everywhere, starting with the most canonical destinations, such as Asia, South America. Then I discovered Kenya, I went back both to fish, since I am an avid fisherman, and to take care of a new project. I stayed for two and a half months, then returned in November for another 3 months to create a charity association that will produce a documentary film that will tell you everything we do with the sponsors' budget. This project will support many families in Kenya with food, water, medical care and school. It will be a way to build something for those who need it and to communicate it cinematically on Instagram.



**The first thing you do when you wake up?**With one eye open and one still closed, I check my mail and messages, then I go downstairs and I am lucky enough to have a bar right under the house and I have breakfast there. **If I walk into your house and poked around in your fridge, what would I find for sure?**All the space you want... it's literally empty, except some fruit juice, maybe some organic lemons. You know, one day I am at home, one day I am in Sicily, one day I am abroad and in addition I have my office 300 meters from home, so I eat in the office for lunch and in the evening I am almost always around, so at home there is very little or nothing. **Never in the fridge?** Nutella... I didn't even like it as a child. Then you will never find packed meat. **Any exceptions?**Maybe a Genoese pesto, but it must be very fresh and of the highest quality.



**Let's go back in time. do you remember any disaster in the kitchen?** Sure, when I was 4 years old. I perfectly remember the apple pie that I took out of the oven, put it on the wooden table, irremediably burning the wood... the sign can still be seen today. And then the first lasagna with meat sauce I cooked at home. I peeked into the book of a cooking school, I copied the recipe and ... unfortunately also the doses. Too bad the class was 60 students ... Result: a mega lasagna for an army ... luckily we had house painters . . .



**Do you cook at home?** Yes, yesterday at lunch, to celebrate my passion for fishing, I made a dish with fish, or rather with five types of fish. Today I made a new dish, using the heads, the tails, in short, the “leftovers” of yesterday. **Are you a fan of the “no waste”?** Absolutely yes, I am careful not to buy too much and to get only what I need, in the right quantity and all fresh. I’m dumbfounded if something is thrown away in the kitchen that would have other possibilities of use. **An example?** Just yesterday. I wanted to make a salad of white celery and bottarga. I had the bottarga in the pantry and for the celery I went down to the greengrocer next to the house. Minimum effort, no waste.



**A dish in your heart?** Grandma Livia's unsurpassed ribollita. It was my grandmother who made me understand how much power those in charge of the kitchen had. I remember Sundays in the family: those who watched television, those who played football, those who read the Gazzetta, but at the moment when you could hear the sound of pasta being poured into boiling water ... magically everyone left what they were doing to sit at the table for be the first to enjoy that goodness. Whoever cooks is like an orchestra conductor who raises his baton and sets off the magic of music.

**Mondeghili con crema di topinambur e cavolo viola marinato con lime**  
Mondeghili with Jerusalem artichoke cream and purple cabbage marinated with lime



La ricetta di Rugiati: mondeghili con crema di topinambur e cavolo viola marinato con lime

**Ingredients for 4 people** – 300g white beef – 100g round of veal – 100g real beef – 80g mortadella – 30g parmesan – 1 stick of celery – 4 carrots – 2 onions – 5/6 Jerusalem artichokes – 3 eggs – 200g Flour – 300g breadcrumbs (or panko) – 200g purple cabbage – 2 limes – Nutmeg to taste s – Seed oil to taste – Extra virgin olive oil to taste – Salt to taste. – Flaked salt to taste – Peppercorns to taste **Method** Bring the water to a boil in a large pot, add the celery, carrots, onion and finally add the beef steak, the veal round and the real beef. Boil the meat for 3/4 hours keeping the heat low; the water must boil gently. After cooking, let the meat cool. Grind the boiled meat and mortadella in a bowl, mix the meat and mortadella mixture with Parmesan cheese, season with salt and pepper and

add a grating of nutmeg. Create some meat balls and then flatten them to create the typical shape of mondeghilo. Pass the modeghilo in the flour, then in the egg and finally in the breadcrumbs. For the Jerusalem artichoke cream: stew an onion cut into julienne strips in a pan, peel and dice the Jerusalem artichoke and add it to the onion, add a couple of ladles of broth and cook. With the help of a blender, blend the Jerusalem artichoke with oil, salt and a sprinkling of pepper. Cut the purple cabbage into thin strips with the help of a mandolin, season with oil, salt, lime juice and two grated zest. Fry the mondeghilo in abundant oil until it becomes golden brown. Proceed with the dish, placing the topimabur cream, the mondeghilo, the marinated purple cabbage and finally the salt flakes at the base.