



TG2, Eat Parade, 7 maggio 2021:

<https://drive.google.com/file/d/1zVNylB1kByTG0wbkT0jSya-wOAeqTO8U/view?usp=sharing>





I PADRIETERNI — 04/04/2021

Papà, che facciamo a Pasqua e Pasquetta?

Nella puntata de "I Padrieterni" di questa settimana, Federico Taddia e Matteo Bussola ci forniscono alcuni spunti su come trascorrere questi giorni di Pasqua...

A proposito di Pasqua e Pasquetta, cosa possiamo preparare per non fare le solite ricette tradizionali e per poter gustare qualcosa di nuovo? Lo chiediamo a **Luca Russo**: negli ultimi quattro anni ha raccolto le ricette bizzarre di suo figlio Miro e, con l'aiuto della chef Francesca Alessandra Giansanti, ha redatto un ricettario gourmet dal titolo "Mi chiamo Miro ho quattro anni e faccio lo Chef".

PODCAST:

<https://www.radio24.ilsole24ore.com/programmi/padrieterni/puntata/papa-che-facciamo-pasqua-e-pasquetta-023519-ADslfEUB>



Famiglia ai fornelli

Mi chiamo Miro ho 4 anni e faccio lo chef: l'allegria cucina di un bimbo e di un papà è il libro, in vendita su Amazon, firmato da Miro e Luca Russo con la collaborazione della chef Francesca Alessandra Giansanti.

Si chiama Miro, ha 5 anni e già firma il suo primo libro di ricette. È nata una stella della cucina? Intanto andiamo a vedere cosa crea il giovane chef

Un ricettario senza dubbio originale quello di Miro. Che ha 5 anni (non più 4 come nel titolo) ed è un appassionato di cucina.

Il merito è di mamma Manuela Marini e papà Luca Russo, autore tv e creativo, oltre che esperto di marketing e comunicazione, che per i primi quattro anni del piccolo ha raccolto tutti gli abbinamenti più improbabili da lui proposti.

Grazie alla collaborazione con la chef Francesca Alessandra Giansanti, però, quegli abbinamenti strampalati e dal taglio decisamente surreale sono diventati delle vere e proprie ricette gourmet che si trovano nel libro *Mi chiamo Miro, ho quattro anni e faccio lo chef*, in vendita su Amazon.

«Io e mia moglie Manuela, che fa l'avvocato, siamo due grandissimi appassionati di cucina e così nostro figlio Miro, fin dai primi mesi, è stato sollecitato in questa direzione. Io sono siciliano, mia moglie è abruzzese e viviamo a Roma. Una delle nostre attività preferite è sempre stata viaggiare e conoscere, oltre alle culture di altri paesi, anche il cibo. E Miro, figlio unico, è stato coinvolto fin da subito. Il primo regalo che gli abbiamo fatto ►

Pizza e frittata

Dosi per 4 persone 200 g di farina manitoba; 300 g di farina 00; 300 ml di acqua a temperatura ambiente; 35 g di olio EVO; 10 g di sale fino; 5 g di lievito di birra fresco; sale grosso q.b. Per il ripieno: 10 uova fresche; 100 g di bacon o pancetta affumicata; insalata iceberg; cipollotto fresco; yogurt greco; olio EVO

Procedimento Mettete il lievito nell'acqua, in una tazza o una piccola ciotola. In un recipiente di grandi dimensioni versate

invece le farine, il sale e, facendo un buco al centro del composto, anche l'olio. Mescolate con una forchetta aggiungendo poco alla volta l'acqua con il lievito fino a ottenere un impasto elastico e appiccicoso. Quando sarà lievitato, impastate nuovamente e formate 4 pizze tonde abbastanza sottili, oppure una grande rettangolare - ovviamente per praticità meglio tonde per poterle poi arrotolare come dei veri e propri wrap. Scaldate il forno a 230° e fate cuocere la pizza, ma prima di infornarla spennellate la superficie di olio e insaporite con sale

grosso. Per il resto della preparazione tagliate il bacon a striscioline e fatelo rosolare in padella senza aggiunta di olio per renderlo croccante e fargli perdere tutto il grasso in eccesso. In una padella con l'olio versate le uova e fatele cucinare strapazzate (attenzione a non cuocerle troppo, devono risultare cremose). Aggiungete sale e pepe. In una ciotola mescolate lo yogurt greco con il cipollotto fresco, il sale e l'olio. Componete il wrap di pizza bianca aggiungendo gli ingredienti a piacere, tra cui l'insalata iceberg.



di Tiziana
Cialdea

Miro Russo **Piccoli chef crescono**



Polpo con caffè

Dosi per 4 persone 1,5 kg di polpo; 5 patate medie; mezzo bicchiere di panna liquida; mezzo bicchiere di latte; una noce di burro; nero di seppia; olio EVO; sale; polvere di caffè q.b.

Procedimento Cuocete il polpo immersendolo per tre volte in acqua bollente poi lasciatelo in cottura per 20 minuti. Spegnete il fuoco e fate riposare in pentola con coperchio per altri 40 minuti. Nel frattempo lessate

le patate e schiacciandole poi con uno schiacciapatate unite il burro, il sale, la panna e il latte. Amalgamate bene facendo una crema abbastanza liquida (se necessario aggiungete altro latte). Grigliate il polpo su una piastra bollente. Spennellate con olio EVO e condite con il sale. Condite inoltre tre quarti della spuma di patate con il nero di seppia e lasciate neutra la parte restante. In un bicchiere largo versate la crema al nero, la crema neutra di patate, adagiate il polpo e spolverizzate con della polvere di caffè macinato.

► è stata una cucina giocattolo molto tecnologica. Lui, vedendoci cucinare sempre, già all'età di due anni ha iniziato a creare le sue ricette».

Erano realizzabili?

«Nella fantasia di un bambino tutti gli ingredienti possono essere accostati. Ero scettico sui suoi abbinamenti: mi proponeva fragole e fagioli, il gelato al gusto di mare... Io non l'ho mai censurato. Anzi. Ho comprato un tacuino apposta per appuntarmi le sue idee, con l'intenzione di fargliele vedere una volta che sarebbe cresciuto. Ma le idee erano sempre di più e dopo aver riempito un quadernone, ho chiamato una mia amica chef, Francesca Alessandra Giansanti. Lei è specializzata in cucina salutare e crudista e mi è sembrata la persona adatta per trasformare le idee del mio bimbo in piatti. Realì».

E ci è riuscita, considerando il libro.

«In realtà all'inizio era scettica. Dopo qualche settimana di studio mi ha chiamato per dirmi che qualche piatto era realizzabile, mentre altri, come il polpo al caffè, erano decisamente fuori portata. Invece, applicandosi, è stata straordinaria. E abbiamo realizzato quella e tante altre creazioni che potrebbero apparire bizzarre, ma che si sono rivelate originali e vincenti».

Ma quello che è venuto fuori alla fine è un libro per bambini o per adulti?

«Per adulti! Prima che uscisse sulla piattaforma, infatti, ho fatto sì che lo ricevessero chef professionisti, alcuni dei quali amici, per avere un loro parere sui piatti. Tutti ci hanno fatto i complimenti, perché le ricette sono gourmet. Di facile realizzazione sì. Ma al tempo stesso con un risultato che non ha nulla da invidiare alle cucine stellate. In effetti gli abbinamenti azzardati sono più spesso opera di chef stellati che non di cuochi da trattoria. Diciamo che alcuni piatti che nascondono dalle intuizioni di Miro sono alla portata di tutti. Altri sono decisamente più complessi da realizzare. Non esistevano, prima di questo, altri libri così: finora se ne trovavano solo di cucina gourmet o solo di cucina per bambini. Noi abbiamo mischiato ►



Miro Russo

Piccoli chef crescono

Tiramisù alla pannacotta

Dosi per 4 persone mezzo litro di panna; 100 g di zucchero; 1 dl di latte; 10 g di colla di pesce; una stecca di vaniglia; 8 savoiardi; 3 tazzine di caffè; cacao in polvere; cioccolato fondente tritato.

Procedimento Mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce. Portate a bollire il latte e sciogliete la colla di pesce con l'aiuto di una frusta

da cucina. In una pentola di medie dimensioni portate a bollire la panna, lo zucchero e i semi di vaniglia. Spegnete il fuoco, aggiungete il latte con la colla di pesce e versate in un bicchiere fino a metà. Lasciate riposare in frigorifero per almeno 2-3 ore. Quando la superficie sarà solida adagiate i savoiardi appena intinti nel caffè. Spolverizzate con il cacao. Tenete in frigorifero fino al momento di servire. Aggiungete del cioccolato fondente a scaglie per decorare.

▶ i due generi e siamo molto soddisfatti del risultato. Il libro non nasconde un messaggio, ma da genitore, prima che da autore, voglio ricordare a tutte le mamme e a tutti i papà di dividere del tempo di qualità con i propri bambini, come ho sempre fatto io. Ecco: io l'ho fatto attraverso la cucina, che è un collante straordinario di esperienze ed emozioni».

Come sta vivendo questa nuova esperienza Miro?

«Miro è un bambino spensierato e per lui la cucina è un gioco, uno dei tanti che fa, forse quello che lo attrae di più in questo periodo. In casa ha creato un suo ristorante, che si chiama "Da Miro al confattone" e non mi chiedete cos'è il confattone, perché lui non l'ha mai spiegato e noi non l'abbiamo mai capito. Simula di essere uno chef e una massaia straordinaria! Impasta la pasta fresca quasi meglio di me e mia moglie. Fa tagliatelle, tagliolini, picci, mezze maniche e cavatelli. Se la cava molto bene anche con la pasta all'uovo e sicuramente ha talento. Noi lo lasciamo fare, sempre supervisionandolo. Ma, anche se ha solo cinque anni, sarebbe perfettamente in grado di prepararsi un pasto da solo, dall'antipasto al dolce».

Da grande Miro vorrebbe fare lo chef?

«No. È un amante del gusto e dei sapori. Gli piace mettere le mani in pasta, soprattutto la domenica quando in casa cuciniamo tutti insieme, sempre aiutato da noi per l'uso degli utensili. Ai fornelli non si avvicina, ma osserva tutto quello che facciamo io e la mamma. Di stimoli ne ha tanti, ne ha sempre avuti tanti. Così dice sempre che da grande vorrebbe fare quello che faccio io: con la mia agenzia di comunicazione abbiamo prodotto cartoni animati e altri progetti per bambini quindi crede che il mio lavoro sia un bel gioco. Io non lo dissuado, non ora. Ma continuo ad allenare la sua fantasia, assecondando le sue inclinazioni. Oltre alla cucina ama gli animali e invece di giocare a calcio pratica equitazione. Poi da grande deciderà in autonomia quale sogno realizzare».

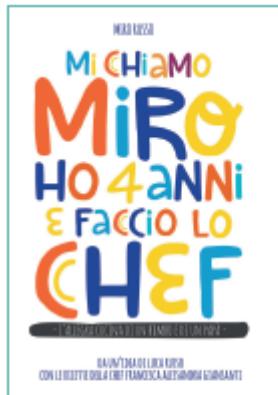


Miro Russo
Piccoli chef crescono

LEGGENDO... DI GUSTO!

Ogni mese tre libri che accompagneranno il nostro tempo libero alla scoperta di curiosità legate al cibo e a una nutrizione corretta ed equilibrata, ma anche alla scoperta di sapori, novità e di come il buon cibo possa cambiare in meglio il nostro corpo, la nostra mente... la nostra vita

“Delle buone torte di mele sono una parte considerevole della nostra felicità domestica”
JANE AUSTEN



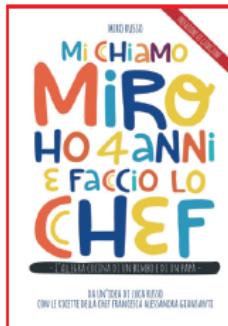
Mi chiamo Miro ho quattro anni e faccio lo Chef

A CURA DI LUCA RUSSO

Un libro divertente e un originale ricettario nato dall'idea di un papà, che in quattro anni ha raccolto tutte le idee sui generis inventate dal figlio. Il protagonista di questa raccolta è infatti Miro, da sempre amante della cucina e il cui gioco preferito è quello del "Ristorante da Miro al Confattone", il luogo di fantasia dove poter dare sfogo a tutta la sua creatività e realizzare piatti dagli abbinamenti e dai sapori stravaganti. Collabora alla realizzazione del volume anche la chef Francesca Alessandra Giansanti, grazie alla quale quegli abbinamenti a dir poco surreali diventano delle vere e proprie ricette gourmet. Inoltre, la prefazione è stata curata da Giorgio Barchesi, meglio noto al grande pubblico come "Giorgione", conduttore televisivo, scrittore e ristoratore. Un progetto editoriale unico nel suo genere, capace di divertire grandi e piccoli ma anche chi è dotato di un palato più raffinato.

ZILÙ

LIBROterapia

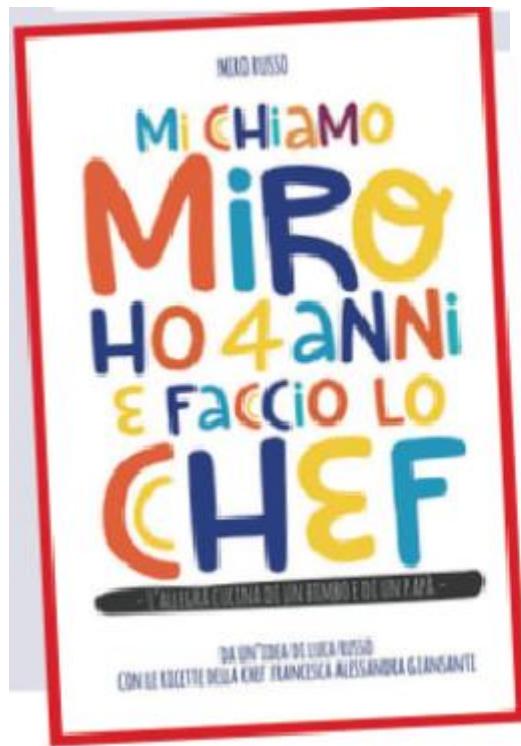


BENVENUTI DA MIRO AL CONFATTONE

Luca Russo e Francesca Alessandra Giansanti Mi chiamo Miro ho quattro anni e faccio lo chef

L'allegria cucina di un bimbo e di un papà: un divertente e irriversibile ricettario nato dall'idea di Luca Russo che, per quattro anni, ha deciso di raccogliere scrupolosamente tutte le ricette strampalate inventate da suo figlio. Il piccolo Miro, infatti, da sempre ama giocare con suo padre al "Ristorante da Miro al Confattone", dove può esprimere al meglio tutto il suo estro creativo. Grazie alla collaborazione con la chef Francesca Alessandra Giansanti, però, quegli abbinamenti culinari diventano delle vere e proprie ricette gourmet.

Accostamento: si consiglia la lettura con ciambelle fritte e ben zuccherate



Manuela Marini

MI CHIAMO MIRO, HO 4 ANNI E FAZZIO LO CHEF

Zilù, 88 pagine, 18 €

Per quattro anni papà Luca raccoglie gli abbinamenti strampalati di cibi e ingredienti che suo figlio Miro inventa. Le pazze combinazioni vengono trasformate dalla Chef Francesca Giansanti in straordinari piatti gourmet.



La Simonetti su Voci.fm Radio conduce *Sento le voci Week End*, un programma di intrattenimento con musica e notizie dal mondo della voce. Divertente il progetto di Luca Russo con suo figlio



LUCA E MIRO RUSSO

È disponibile su Amazon e tutte le altre piattaforme digitali il libro *Mi chiamo Miro ho quattro anni e faccio lo Chef*, un divertente e irriverente ricettario nato dall'idea di un papà che, per quattro anni, ha deciso di raccogliere scrupolosamente tutte le ricette strampalate inventate da suo figlio.

26. LIBRI

IL TEMPO

domenica 16 maggio 2021

LIBRI

CUCINA

Le fantasiose ricette di un bambino



**Mi chiamo Miro
ho quattro anni e
faccio lo Chef**
Di Miro Russo
(Zili Editore, 88
pagine, 19,66
euro)

••• È disponibile su Amazon e tutte le altre piattaforme digitali il libro «Mi chiamo Miro ho quattro anni e faccio lo Chef», un divertente e irriverente ricettario nato dall'idea di un papà che, per quattro anni, ha deciso di raccogliere scrupolosamente tutte le ricette strampalate inventate da suo figlio. Il piccolo Miro, infatti, da sempre ama giocare con suo padre Luca al «Risto-

rante da Miro al Confattone», dove può esprimere al meglio tutto il suo estro creativo, unendo fra loro saperi a dir poco bizzarri. Grazie alla collaborazione con la chef Giansanti, però, quegli abbinamenti culinari dal taglio «surreale», diventano delle vere e proprie ricette gourmet. La Giansanti, infatti, riesce a cogliere la potenzialità di abbinamenti atipici e a dargli un senso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

20 aprile, 12:55
ITALIA

"Mi chiamo Miro ho quattro anni e faccio lo Chef": ricette strambe ma edibili di un bambino

Inventa ricette che il padre raccoglie per due anni. L'idea di un libro in lockdown



Leggere:tutti

JUNIOR

Mi chiamo Miro ho quattro anni e faccio lo Chef

23 Marzo 2021 By [Redazione Leggere:tutti](#)

È disponibile su Amazon e tutte le altre piattaforme digitali il libro ***Mi chiamo Miro ho quattro anni e faccio lo Chef***, un divertente e irriverente ricettario nato dall'idea di un papà (**Luca Russo**) che, per quattro anni, ha deciso di raccogliere scrupolosamente tutte le ricette strampalate inventate da suo figlio.



Il piccolo Miro, infatti, da sempre ama giocare con suo padre al "Ristorante da Miro al Confattone", dove può esprimere al meglio tutto il suo estro creativo, unendo fra loro sapori a dir poco bizzarri.

Grazie alla collaborazione con la chef **Francesca Alessandra Giansanti**, però, quegli abbinamenti culinari dal taglio "surreale", diventano delle vere e proprie ricette gourmet. La Giansante, infatti, riesce a cogliere la potenzialità di abbinamenti atipici e a dargli un senso. Ciò che ne esce fuori è un insieme di ricette capaci di divertire un pubblico di ogni età e soddisfare anche i palati più raffinati.

A realizzare la prefazione del libro è stato il celebre **Giorgio Barchesi**, meglio conosciuto come "**Giorgione**", celebre conduttore televisivo, scrittore e ristoratore che, fin da subito, ha apprezzato l'originalità del progetto editoriale.

NOTE DI LUCA RUSSO

"Cari papà e mamme appassionati di cucina, date i giusti ingredienti ai vostri bimbi e trasformate la cucina nel più bel gioco di sapori, saperi e creatività! E poi assaggiate tutto, mi raccomando!".

NOTE DI FRANCESCA ALESSANDRA GIANSONI

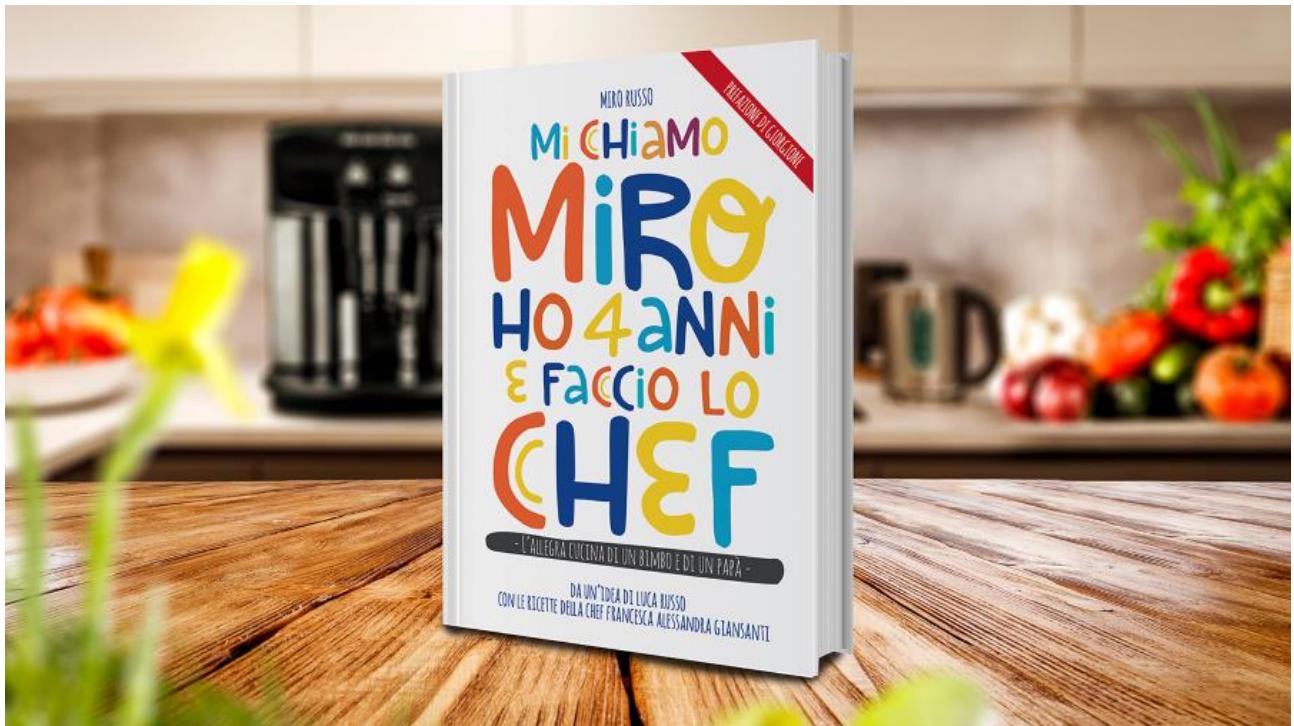
"Lavorare alle ricette del libro di Miro è stata un'esplosione di creatività. Abbinamento dopo abbinamento, mi rendevo conto che le fantasiose idee di un bambino mi stimolavano moltissimo. Creando ricette adatte sia ai grandi che ai bambini, ho avuto la possibilità di ripercorrere un sentiero gastronomico legato alla mia infanzia, fatto di sapori conosciuti e 'ritrovati' che mi hanno ricordato tantissime storie, aneddoti ed avventure che ho vissuto da piccola. D'altronde, la cucina è davvero una favola..."

Mi chiamo Miro ho quattro anni e faccio lo Chef
Luca Russo, Francesca Alessandra Giansanti
Zilù, 2020
pp.88. Euro 18,90

SoloMente

'MI CHIAMO MIRO HO QUATTRO ANNI E FACCILO LO CHEF' DI MIRO RUSSO

Published 1 anno ago [FRANCESCA MEUCCI](#) · Bookmarks:5



Mi chiamo Miro ho quattro anni e faccio lo Chef è un divertente e irriverente ricettario nato dall'idea di un papà (**Luca Russo**) che, per quattro anni, ha deciso di raccogliere scrupolosamente tutte le ricette strampalate inventate da suo figlio.

Il piccolo Miro, infatti, da sempre ama giocare con suo padre al “Ristorante da Miro al Confattone”, dove può esprimere al meglio tutto il suo estro creativo, unendo fra loro sapori a dir poco bizzarri.

Grazie alla collaborazione con la chef **Francesca Alessandra Giansanti**, però, quegli abbinamenti culinari dal taglio “surreale”, diventano delle vere e proprie ricette gourmet.

La Giansante, infatti, riesce a cogliere la potenzialità di abbinamenti atipici e a dargli un senso. Ciò che ne esce fuori è un insieme di ricette capaci di divertire un pubblico di ogni età e soddisfare anche i palati più raffinati.

A realizzare la prefazione del libro è stato il celebre **Giorgio Barchesi**, meglio conosciuto come “**Giorgione**”, celebre conduttore televisivo, scrittore e ristoratore che, fin da subito, ha apprezzato l’originalità del progetto editoriale.

NOTE DI LUCA RUSSO

“Cari papà e mamme appassionati di cucina, date i giusti ingredienti ai vostri bimbi e trasformate la cucina nel più bel gioco di sapori, saperi e creatività! E poi assaggiate tutto, mi raccomando!”.

NOTE DI FRANCESCA ALESSANDRA GIANSANTI

“Lavorare alle ricette del libro di Miro è stata un’esplosione di creatività. Abbinamento dopo abbinamento, mi rendevo conto che le fantasiose idee di un bambino mi stimolavano moltissimo. Creando ricette adatte sia ai grandi che ai bambini, ho avuto la possibilità di ripercorrere un sentiero gastronomico legato alla mia infanzia, fatto di sapori conosciuti e ‘ritrovati’ che mi hanno ricordato tantissime storie, aneddoti ed avventure che ho vissuto da piccola. D’altronde, la cucina è davvero una favola...”.