

Gabriele e Manuele Millone: Chef in viaggio alla scoperta di nuovi sapori

scritto da Gabriella Rizzo | 14/05/2019



Due gemelli ci raccontano la loro passione per la cucina e i viaggi che trasferiscono nel menù dell'Agriturismo Bacca Blu a Bricherasio (To).

A pochi passi dalla graziosa cittadina di Bricherasio (TO), nell'[Agriturismo Bacca Blu](#) abbiamo incontrato **Gabriele** e **Manuele Millone**, due giovani chef amanti della cucina e dei viaggi.

Spesso in giro per il mondo alla ricerca di nuovi cibi e ricette, i gemelli Millone hanno unito le loro passioni mescolando la **buona proposta enogastronomica** all'accoglienza più cordiale. Il menù del ristorante interno all'azienda agricola Bacca Blu, situata all'imbocco della Val Pellice, propone un **vincente connubio tra la tradizione italiana ed estera**. Li abbiamo incontrati per una chiacchierata a tu per tu.

Parlateci un po' di voi e di com'è nata la passione per la cucina?

La nostra passione per la cucina è nata 27 anni fa...Si dice che fin da piccoli si hanno le idee chiare

su quello che ci piacerà fare da grandi; per quanto ci riguarda, c'è un episodio della nostra infanzia che ricordiamo con grande affetto. A 5 anni fondammo la nostra prima pizzeria nell'asilo di Moretta (il nostro paese Natale) dove producevamo pizze di sabbia e sassolini oppure, nella versione vegetariana, con fili di erba e fiori raccolti qua e là...Ridiamo al pensiero di questo ricordo, ma questa passione con gli anni ha dato colore alle nostre vite.

Come si è alimentato questo interesse?

Ci è sempre piaciuto cucinare per gli amici tanto che a 14 anni abbiamo creato una tavernetta nel garage dei nostri genitori e lì, tutti i fine settimana, allestivamo meravigliosi banchetti. A quell'età non pensavamo minimamente che in futuro avremmo aperto un agriturismo. A 18 anni, però, abbiamo seguito dei corsi di cucina serali dove la chef Paola si è accorta della nostra particolare predisposizione ai fornelli e ci ha esortato a proseguire su questa strada. Quando avevamo 24 anni, abbiamo inaugurato l'**agriturismo Bacca Blu**.

Quali sono stati i viaggi che ritenete più importanti?

Senza altro l'esperienza gastronomica più interessante è stata **in Perù** dove abbiamo scoperto una varietà culinaria unica. Ad esempio esistono centinaia di tipologie di patate e, attratti dal desiderio di sperimentare nuove colture anche in Italia, stiamo provando a coltivare qualche varietà dolce da poter proporre nei nostri piatti.

C'è stata un'esperienza che ha stravolto il vostro approccio alla cucina?

Senza dubbio avvicinarci all'insegnamento per i ragazzi. Ogni anno, nei mesi di giugno e luglio, proponiamo "**L'estate in cucina**" e questo ci ha permesso di comprendere l'importanza di trasmettere la voglia di fare e sperimentare. Cimentarsi in cucina da piccoli darà sfogo alla creatività e influenzerà positivamente quegli adulti che vorranno fare questo lavoro.

Qual è il vostro piatto del cuore?

Per noi, il vitello tonnato è l'emblema della tradizione piemontese. Tutta la nostra ricetta parte dalla tradizione; scegliamo tagli di carne selezionata e la salsa tonnata viene pastorizzata direttamente in cucina, ottenendo un mix speciale che conferisce qualcosa in più al nostro cavallo di battaglia.

Esiste l'«ingrediente segreto»?

Esiste la passione e la voglia di migliorarsi, e per noi questo è l'ingrediente fondamentale per la buona riuscita in qualsiasi campo. Essere aperti al mondo e alle culture che ci circondano, nonché la grande curiosità, ci hanno permesso di concederci qualche sperimentazione in cucina.

Un sogno da realizzare?

Amiamo le tradizioni e viaggiare. Un desiderio che vorremmo realizzare è aprire un ristorante di [cucina piemontese](#) all'estero.

Agriturismo Bacca Blu

Via Strada Rivà, 31

10060 Bricherasio (To)

[Sito web](#) - [Facebook](#)