

## FABRIZIO GIRASOLI, LO CHEF STELLATO DEL RISTORANTE BUTTERFLY



Il ristorante Butterfly, una stella Michelin, è un angolo di charme fra le colline della Lucchesia. Sapientemente diretto da Fabrizio Girasoli, Chef e artefice del successo di una cucina coraggiosa, che reinterpreta la tradizione toscana con classe, gusto e sofisticata tradizione.

Fabrizio Girasoli, lo chef stellato del ristorante Butterfly

Immerso in un curato giardino, il [Ristorante Butterfly](#) trova sede in un casolare dove cotto e travi si uniscono ad un'elegante atmosfera. Nasce nel dicembre del 1997 dalla passione di Mariella e Fabrizio per la cucina con un nome in onore a Giacomo Puccini da cui l'opera omonima cui sono molto legati. La gestione è familiare e, infatti, se Mariella segue la sala, suo marito (Fabrizio Girasoli) e loro figlio si occupano della cucina, sia di carne sia di pesce, elaborata e dalle presentazioni ricercate.



Le feste Natalizie si sono appena concluse. Che cosa significa per lei questo periodo dal punto di vista gastronomico?

*"Il Natale è un periodo molto importante perché al di là della mole di lavoro che è superiore, dal punto di vista gastronomico pur nella creatività si ritrova la tradizione a cui io sono molto legato fin da quando ero piccolo. La tradizione del Natale era importante per me, per la famiglia, anche nel mio lavoro, nella mia cucina, propongo tante cose che si legano ai ricordi della tradizione ripensate in maniera creativa. Ad esempio per Natale abbiamo fatto un raviolo con un cotechino su spuma di lenticchie con un'aria al lambrusco. Sapori della tradizione presentati in forma più gourmet."*

Il dopo stella Michelin. Come lo state vivendo?

*"Ormai è un po' di anni, dal 2008, che abbiamo la stella Michelin e ogni anno la riconfermiamo, è un riconoscimento a tutta la passione e l'impegno che abbiamo messo io e mia moglie in questa attività, uno stimolo per migliorare. Il traguardo era impensabile quando abbiamo iniziato ed è veramente gratificante"*

adesso.”



Oggi chi sono i vostri clienti?

*“La clientela è cambiata negli ultimi periodi, essendo un ristorante con una fascia di prezzo elevata. C'è l'imprenditore, il professionista, una clientela più abituata a questo tipo di offerta, ma ci sono anche giovani che vogliono fare un'esperienza in locali così. Questo è dovuto allo sviluppo mediatico, vengono tante coppie e ragazzi giovani per un evento, un compleanno, un fidanzamento, per provare un'esperienza in un locale diverso rispetto a quello che abitualmente frequentano.*

*Molto importante è, nella scelta della materia prima e della grande qualità del prodotto, sfruttare questa situazione per far capire quanto è importante, non solo nel sapore e presentazione, ma soprattutto nel gusto e nella salute delle persone utilizzare e alimentarsi con un certo tipo di ingredienti. Burro, farina, olio, pasta, tutto fa parte di una filiera che rende una cena diversa dal punto di vista dello star bene. La differenza tra una materia prima di bassa qualità e di alta qualità è molto importante per i ragazzi giovani: dobbiamo dare questo messaggio: 'meglio meno, ma fare scelte di qualità apre la mente e fa bene al corpo'.*



Definisca la sua cucina.

*"La mia è una cucina di passione soprattutto perché io sono nato autodidatta, è una cucina legata ai ricordi, i ricordi dei sapori dei piatti alla mia nonna, della mia mamma e la grande voglia di renderla nuova, creativa, sempre però riconoscibile. Mai cose eccessivamente astruse, magari divertenti, in questi posti ci si viene per passare una serata bella, emozionante. Se un tavolo ha queste sensazioni, io Fabrizio Girasoli chef sento di aver raggiunto l'obiettivo."*

Come sceglie le materie prime?

*"È la pietra miliare di tutte le cucine e soprattutto di questo tipo di cucina. A volte un piatto nasce dopo la materia prima. Quando ho la fortuna di trovare un produttore o una realtà di alta qualità sono io che penso un modo per inserirlo nel mio menù. Ho voluto utilizzare una crema di caprino di un produttore di Barga, c'è un signore che alleva le lumache dandogli le erbe aromatiche. La qualità è primaria al piatto e soprattutto deve essere uniforme per tutti gli ingredienti. È importante tutto quello che si fa nel piatto, tutti gli ingredienti devono essere di alta qualità, non solo l'ingrediente principale."*



La cucina di Fabrizio Girasoli è ricercata e gustosa, la presentazione dei piatti è ottima, l'ambiente è accogliente, elegante ma anche molto familiare.

L'ha voluto lei così?

*"Sì, io e mia moglie. La location dice già molto, era una casa, un cascinale del primo '900, anche nella ristrutturazione abbiamo voluto dare una sensazione casalinga. Il rapporto con la nostra clientela è fa-*

*miliare, chi viene da noi non viene solo per la cucina di Fabrizio Girasoli, ma anche per trovare un ambiente dove si sta bene, non c'è troppa etichetta."*

**Come nasce la decisione di diventare uno chef?**

*"Lo devo soprattutto a mia moglie Mariella che mi ha spinto a prendere la decisione di aprire il ristorante. Prima avevo una grande passione, ma cucinavo a casa per amici o per delle feste, lo facevo come secondo lavoro, per passione sabato e domenica proprio perché mi piaceva. Poi abbiamo nel 1997 iniziato questa avventura. Siamo partiti in modo abbastanza semplice, per quello che poteva essere il mio livello di professionalità. Piano piano abbiamo sempre cercato di fare un passo alla volta e di far crescere il nostro ristorante, investendo sia dal punto di vista economico che del sapere, e questo ha dato dei risultati. Poi abbiamo avuto la fortuna che nostro figlio ha deciso di proseguire la nostra strada e ora lavoriamo anche per lui, un motivo in più, è in cucina con me."*



Che consiglio darebbe a chi vuole coltivare la cultura del cibo?

*“Chi ama il cibo deve essere molto curioso, consiglio di assaggiare, di girare il più possibile, anche all'estero, nei mercati, mercatini, sentire sapori, odori, profumi. Rendersi conto dell'immensa possibilità che dà questa passione e scegliere sempre le eccellenze.”*

Quali sono i suoi progetti per quest'anno?

*“Stiamo realizzando un progetto abbastanza importante: un giardino d'inverno con una teca di cristalli qui davanti. Questa è una zona molto fredda, ci consentirà di allungare la stagione. Poi andremo a Lione e San Sebastian, Spagna per seguire alcuni congressi gastronomici importanti, per aprire la mente, pur non condividendo tutto quello che vedo, anche se hanno una cucina lontana dal mio modo di interpretare. Pensare che ci possono essere tanti modi per interpretare la cucina, il cibo, l'alimentazione, confrontarsi. Questo vale sia per le grandi che piccole realtà, non conta sempre il livello, ho visto cose interessanti anche in trattorie di paese.”*

Cosa cerca di insegnare allo staff del Butterfly?

*“Soprattutto il rispetto e la ricerca della materia prima. Cerco di insegnare la possibilità di dare nei piatti un ricordo alle persone, la tradizione riportata nella creatività. Fare i piatti come vorreste riceverli. In questo modo si fanno pochi errori, quando hai in mano una tecnica, ti immedesimi.”*



Le è capitato di fare degli errori?

*"Sì assolutamente, tantissimi! Anche perché essendo nato dal nulla, la mia curiosità mi ha portato a provare tante volte. L'errore è alla base della crescita, ti aiuta a fare meglio e non farne più. Il mio compito in cucina in quanto chef è anche quello di filtrare le cose e fare in modo che l'errore non vada mai in sala."*

Un esempio?

*"Ci possono essere errori di disattenzione, puoi sbagliare una cottura, perché magari eri impegnato in qualcosa di diverso, puoi sbagliare la salinità, magari in un momento di troppa pressione. Oppure ci possono essere errori di valutazione, soluzioni che nella mente sembrano bellissime, ma quando le vai a realizzare sbagli il bilanciamento tra parte acida e parte sapida. Possono accadere quando si fanno le prove, mano mano che si prova si correggono e poi si decidono i piatti che poi vanno in carta. È difficile che un piatto nasca subito, alcuni piatti sono stati abbandonati altri sono migliorati. Il giudizio finale non è mai nostro, quello che può essere un piatto indovinatissimo per noi, può non esserlo per la nostra clientela. Il motto è:*



- Non è il cliente che deve capire la filosofia dello chef Fabrizio Girasoli, ma viceversa-."



## Come nasce un piatto?

*"Può nascere in molto modi, a volte da qualcosa che hai vissuto, a volte da una grande materia prima che puoi utilizzare oppure un piatto tradizionale che vuoi reinterpretare. L'anno scorso ero con amici in giro in Versilia per aperitivi, uno dei ragazzi aveva lavorato qui da me mi ha fatto assaggiare 'mela verde e whiskey di torba'. Mi è piaciuto talmente tanto che ho realizzato un risotto alla mela verde con gamberi rossi crudi di Mazzara marinati e davanti al cliente viene spruzzata una nuvola con whiskey di torba. Per me i risotti sono quello che amo più fare, ne ho sempre due sulla mia carta, è il piatto che amo fare più degli altri."*

## Potrebbe regalare una ricetta ai lettori di TuscanyPeople

*"Fusilli artigianali trafilati in oro, colatura di alici di Cetara, frullata di pomodoro Pendolino, gocce di mozzarella di bufala e mollicata Croccante."*





## La Ricetta dello Chef Fabrizio Girasoli

Ingredienti per 20 persone

kg 1 Fusilloro Verrigni - kg 2 Pomodorini ciliegini ben maturi - gr 500 Mozzarella di bufala - gr 200 Panna fresca - gr 100 Colatura di Alici di Cetara - 15 Foglie basilico - 40 gr Origano - lt 1 Olio di oliva (non extravergine) - gr 500 Mollica di pane - gr 40 Capperi sotto sale - gr 30 Prezzemolo - 2 Spicchi di aglio - Sale qb.

### Esecuzione

Lavare i pomodorini e tagliarli a metà, metterli in un recipiente alto adatto al mixer, unire il basilico, metà origano, sale e iniziare a frullare. Dopo 1 minuto unire l'olio a filo continuando a frullare fino ad ottenere una "maionese" di pomodoro, passare al setaccio e tenere da parte, spezzare la Bufala e frullarla con la panna e un pizzico di sale ottenendo una bella crema morbida mettere in *saccapoche* e tenere da parte.

Dissalare i capperi in acqua strizzare e frullarli nel mixer assieme a prezzemolo, 1 spicchio di aglio, e l'origano rimasto, mettere poi la mollicata in una padella antiaderente con olio e tostare fino ad ottenere una bella doratura. Cuocere i Fusilloro al dente e saltarli in padella con olio, aglio, prezzemolo tritato e colatura

di alici. Togliere dal fuoco e spolverare i fusilli con la mollicata, sistemarli nel piatto precedentemente preparato stendendo il pomodoro caldo e segnandolo con 5 gocce di bufala.



Buon appetito e, mi raccomando, seguite i consigli dello Chef Fabrizio Girasoli! E se non avete voglia di cucinare, andate a trovarlo al ristorante Butterfly!

[Clicca qui](#)

Dal Febbraio 2014 in migliaia hanno cliccato qui sopra e centinaia hanno raccontato la loro storia. Vuoi conoscerne alcuni? ([link](#))

---



Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople