

Dalle cucine stellate di Londra al cuore del Friuli, come lo chef Alessio Brusadin ha racchiuso l'alta ristorazione in un barattolo di vetro

28 Luglio 2026

di Patrizia Ferlini



PORDENONE – C'è un filo conduttore che lega le cucine a cinque stelle di Londra, i grandi hotel internazionali e un piccolo laboratorio artigianale a Brugnera, in provincia di Pordenone.

Quel filo è l'esperienza di **Alessio Brusadin**, chef friulano che, dopo quindici anni passati a

www.virtuquotidiane.it Dalle cucine stellate di Londra al cuore del Friuli, come lo chef Alessio Brusadin ha racchiuso l'alta ristorazione in un barattolo di vetro

raccogliere successi all'estero – tra cui il premio come miglior ristorante italiano dell'anno a Londra nel 1999 con il suo “Grano” –, ha deciso di rientrare in patria per dare vita a una scommessa gastronomica unica nel suo genere: Invasi dal Gusto.

Nata ufficialmente nel 2017, la dispensa di conserve di Brusadin non è semplicemente un'attività di trasformazione alimentare, ma il manifesto culinario di uno chef che ha scelto di democratizzare l'alta cucina, racchiudendola dentro un barattolo di vetro.



Ma cosa scatta nella mente di uno chef di quel livello quando decide di sfilarsi la giacca da ristorante per dedicarsi stabilmente alle conserve artigianali? Lo racconta a *Virtù Quotidiane* Alessio Brusadin: “Nel mio caso sicuramente la molla è stato il matrimonio e l’arrivo del mio primo figlio. In queste situazioni le priorità tendono a cambiare”.

In alcune dichiarazioni Alessio ha descritto i ritmi della ristorazione d'élite come totalizzanti ed estenuanti. Creare la realtà Invasi dal Gusto a Brugnera è stato un modo per fare pace con la cucina e ritrovare una dimensione più umana.



Il cuore pulsante della produzione si basa su un concetto tanto semplice quanto difficile da realizzare in modo industriale: l'assoluta purezza degli ingredienti. La missione dichiarata del brand è avere la lista di ingredienti più corta possibile. Tutte le preparazioni sono completamente naturali, prive di coloranti, conservanti e gelificanti artificiali o pectina aggiunta. "Le scadenze sono più corte ma ci si guadagna molto in marketing e in salute, la gente ci guarda molto e apprezza".

Le confetture vengono cotte "alla vecchia maniera" in pentole basse e larghe da appena 2,5 kg per favorire una rapida evaporazione e mantenere intatti i colori vividi, i profumi e la consistenza naturale della frutta a piena maturazione, utilizzando esclusivamente gli zuccheri della frutta stessa.

“La cottura veloce in pentole basse e larghe per una cottura veloce e una facile evaporazione dell’acqua. Poi ci sono certi gusti che senza gelatina sono molto difficili da portare a consistenza giusta ma usiamo buccia di agrumi, mirtilli rossi o buccia di mele, pere cotogne in base ai gusti come pectine naturali”.



Accanto alle linee classiche, spiccano abbinamenti gourmet e chutney ricercati, pensati per accompagnare formaggi e carni con sapori che spaziano dall'albicocca con fave di cacao fino al chutney di ciliegia e aceto balsamico di Modena Igp.

“In Inghilterra ho provato tutti i tipi di cucina e nelle cucine asiatiche è pieno di combinazioni agrodolci, cosa che gli inglesi hanno copiato molto bene. Io li ho italianizzati che significa averli semplificati con pochi ma ben definiti ingredienti e li ho studiati per essere abbinati alla cucina italiana”.

Il territorio friulano non riesce a influenzare al massimo le ricette che finiscono nei vasi. “Qui non si trova frutta, oramai si pianta principalmente Prosecco. Devo quindi rifornirmi ai mercati o alle aziende agricole del sud per reperire la materia prima”.

Se il comparto dolce stupisce per l'equilibrio, è nella sezione dei salati che emerge con forza l'impronta dell'alta ristorazione. I ragù di “Invasi dal Gusto” sono diventati un punto di riferimento per gli appassionati del settore. Si tratta di sughi “monocarne” al 100%, realizzati con materie prime altamente selezionate, come il manzo di razza Grigia Alpina proveniente dai pascoli del Trentino o carni selvatiche (cervo, capriolo, cinghiale).

La lavorazione rispetta i tempi della tradizione: cotture lente e a fuoco bassissimo che superano regolarmente le 5 ore. Il risultato è un prodotto pronto all'uso che conserva intatta la struttura e la complessità aromatica di un sugo preparato sul momento in un ristorante d'élite.



“La prima cosa, oltre alla qualità della carne è la quantità. I nostri ragù hanno l’80% di carne a fine cottura cosa impossibile per i prodotti industriali. Poi è il procedimento, la rosolatura e la cottura lunga e lenta. Infine, la speziatura naturale e originale e la totale assenza di conservanti e addensanti”.

www.virtuquotidiane.it Dalle cucine stellate di Londra al cuore del Friuli, come lo chef Alessio Brusadin ha racchiuso l’alta ristorazione in un barattolo di vetro

Esplorando tra le etichette speciali, si notano dediche affettuose, come la limited edition dedicata alla moglie **Gessica** con lampone e liquirizia e quella per il figlio **Edoardo**.

“La mia famiglia è la base di tutto”, dice, “mia moglie lavora con me in azienda ed è fondamentale perché gestisce tutto il post-produzione, senza di lei non uscirebbe un vaso. Le ricette a loro dedicate sono proprio lo specchio dei loro prodotti preferiti”.

Oltre alla vendita online e nel laboratorio-spaccio aziendale di Brugnera, la Dispensa Brusadin è ormai una presenza fissa nei saloni d’eccellenza come il Pitti Taste di Firenze e offre servizi personalizzati di bomboniere gastronomiche e forniture su misura per il settore HO.RE.CA., incluse le recenti linee monodose per gli hotel di lusso.

In un panorama alimentare dominato dalle logiche della grande distribuzione, la storia di Invasi dal Gusto dimostra come l’artigianalità, supportata da una solida tecnica internazionale, possa trasformare la tradizione della conserva in un’esperienza sensoriale contemporanea.