

LATITUDES
Travel magazineScarica gratis
la nuova APP
LATITUDES

HOMEPAGE

MAGAZINE

MONOGRAFICI

REPORTAGES

VIAGGI

WEEKEND

LIFESTYLE

FOTO

CHI SIAMO



Home > Lifestyle > Dai motori ai fornelli: intervista a Giorgio Rosato

Lifestyle

Dai motori ai fornelli: intervista a Giorgio Rosato

Mi piace 4

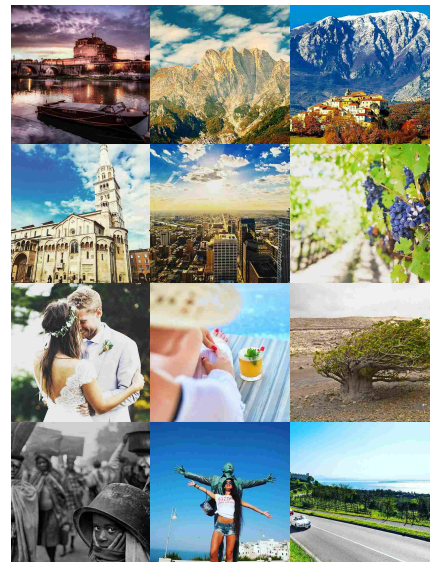
Sapete cos'è la *global creative cuisine*? A noi lo ha spiegato **Giorgio Rosato**, giornalista automobilistico ed **ex direttore di Autoruote 4x4** che, alla passione per la trazione integrale, ha affiancato quella per mestoli e padelle. Poi da *foodwriter* diventare chef è stato quasi inevitabile.

LATITUDES
LIFE

@latitudeslife

8.284 Follower

Segui

LATITUDES
VIAGGIA CON

Socio di | Member of



Lo chef Giorgio Rosato davanti a un fuoristrada Land Rover ©Sonja Vietto Ramus

Rosato, abruzzese di nascita, impiantato a Torino da molti anni, racconta: *la mia cucina è molto diversa da quelle normalmente definite fusion o etniche. Nasce da idee ed ingredienti acquisiti durante i viaggi fatti intorno al mondo per lavoro e vacanza. Viaggiare ha svolto un ruolo fondamentale nel delineare le componenti essenziali del mio stare ai fornelli: dai 71 paesi visitati finora nei 5 continenti ho*

IL MONDO DI POLARIS
CASA EDITRICE



assorbito aromi, sapori e spezie, ma anche tecniche di cottura e specialità locali. Tutti elementi che, una volta rielaborati nell'ambito della tradizione culinaria italiana, sono ora la base del mio cucinare.

Il menù



Alfajor di brownies alle nocciole di Cherasco, uno dei dolci preparati da Rosato ©Sonja Vietto Ramus

Con il suo **progetto gastronomico** *Diversamente C.H.E.F* (acronimo di *i Cuochi Hanno Esautorato i Fornelli*), Rosato ha proposto un innovativo menù degustazione in un ristorante della provincia di Cuneo, **il Vittorio Veneto di Cherasco**. Otto portate (2 antipasti, 2 primi e altrettanti secondi e dessert) con rivisitazioni della cucina piemontese, abbinate alla creatività gastronomica scaturita dalle esperienze di chi il mondo lo ha girato in lungo e in largo.

Fra le ricette proposte gli **agnolotti del plin conditi con bagna càuda** e impreziositi da chips di topinanbur, Piemonte Valgrana ed una riduzione di Barolo Chinato. Inoltre un innovativo **Escargburger**, hamburger di chiocciola con fonduta di Castelmagno e germogli di soia.

Fra i dessert ho realizzato *l'alfajor di brownies alle nocciole di Cherasco con dulce de leche*. Un'ideale **sintesi fra la pasticceria del Piemonte e quella dell'Argentina**, meta di emigrazione per molti piemontesi nell'immediato dopoguerra, con decorazioni a fiocchi d'oro 24 carati, racconta entusiasta Rosato.

La cucina nel mondo



Giorgio Rosato, chef e appassionato di motori, alla guida di una Cadillac a Cuba ©Sonja Vietto Ramus

Alla domanda sui piatti che l'hanno maggiormente ispirato, risponde: **la bistecca di canguro** nei pressi di Ayers Rock, nell'Outback australiano; **il filetto di balena** in un villaggio islandese; **l'arrosto di guanaco** sulle Ande peruviane. Ma anche una omelette di uova di coccodrillo a Cayo Largo, **la zuppa di medusa** al wasabi a Kyoto e il ceviche a base di latte di cocco, razza e tridacne a Rangiroa. E ce ne sarebbero tanti altri. Da queste esperienze gastronomiche ho rielaborato ricette dal sapore forte, ma mai aggressivo. Cerco un equilibrio di materie prime di alta qualità ed un variegato mix di spezie e erbe aromatiche. **Diversamente C.H.E.F.** è una sorta di cucina corsara che vuole navigare, o almeno ci prova, nelle acque dell'arte culinaria di oggi.

Sono ricette d'autore quelle di Giorgio Rosato, che dopo la lunga carriera come giornalista del settore automobilistico ha deciso di dedicarsi anima e corpo alla passione per la cucina, completando in due anni il corso da chef.

Il sogno da chef



Giorgio Rosato con l'attestato conseguito dopo il corso di cucina cubana ©Sonja Vietto Ramus

Alice TV, una delle maggiori reti italiane dedicate alla cucina, lo ha ospitato in diverse trasmissioni televisive; **MySocialRecipe**, piattaforma che raccoglie le ricette inedite di chef italiani, ne pubblica le ricette registrate e certificate. A suo agio davanti alle telecamere e dietro ai fornelli, Giorgio ha una certezza: **da grande vuole fare lo chef professionista**. Infatti, come tutti i cuochi, ha un sogno nel cassetto: aprire un proprio ristorante esclusivo. La sua idea è una proposta gastronomica sulle orme della tradizione gastronomica italiana, ma con contaminazioni straniere e tecniche innovative. Non a caso, è stato da poco ammesso anche all'esclusiva *Accademia Italiana Chef* di Milano.

Il ristorante di Cherasco dove Giorgio Rosato ha presentato il suo menù "Diversamente Chef" ©Sonja Vietto Ramus

In cucina, come nei viaggi, non bisogna **mai dare nulla per scontato** perché tutte le combinazioni sono possibili e plausibili. Non mi piace fornire indicazioni troppo dettagliate sulla quantità degli ingredienti utilizzati nelle ricette e neppure sulle

modalità di preparazione. Conclude poi: *in fondo **stare ai fornelli è un libero arbitrio**: l'armonia e l'equilibrio delle dosi sono legate alla creatività dello chef ed alla sua continua ricerca per ottenere il meglio.*

Testo e foto Sonja Vietto Ramus | Riproduzione riservata © Latitudeslife.com

Caro lettore,

Latitudes è una testata indipendente, gratis e accessibile a tutti. Ogni giorno produciamo articoli e foto di qualità perché crediamo nel giornalismo come missione. La nostra è una voce libera, ma la scelta di non avere un editore forte cui dare conto comporta che i nostri proventi siano solo quelli della pubblicità, oggi in gravissima crisi. **Per questo motivo ti chiediamo di supportarci, con una piccola donazione a partire da 1 euro.**

Il tuo gesto ci permetterà di continuare a fare il nostro lavoro con la professionalità che ci ha sempre contraddistinto. E con lo stesso coraggio che ormai da 10 anni ci rende orgogliosi di quello facciamo. Grazie.

Donazione



Mi piace 4

Articolo precedente

Roma: storia breve del mausoleo di Adriano

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Rilanciare il turismo enogastronomico: la proposta della Città del Vino

Parla come mangi: l'infografica di Babel per vivere anche da casa lo street food d'Europa

La lista di nozze più semplice e intuitiva

Viaggiare per il mondo attraverso i Avventure italiane: su auto d'epoca "Fase 2" e filiera del Wedding