

Notizie

GIORGIO ROSATO: IL FOODWRITER DIVENTA CHEF



Si è svolta il mese scorso nella suggestiva cornice architettonica del ristorante Vittorio Veneto di Cherasco (CN) la presentazione del "Menù Degustazione" realizzato dallo chef Giorgio Rosato. Nel corso della serata, organizzata

dalla società "Diversamente C.H.E.F." di Torino, sono intervenuti alcuni tra i più noti critici gastronomici della carta stampata e del food online che, in una lunga carrellata di 8 portate, hanno potuto apprezzare le specialità inedite ideate dallo chef, alternate a piatti della cucina tradizionale piemontese rielaborati nell'ottica della spiccata vocazione itinerante dello chef, un globetrotter che finora ha visitato 71 Paesi in 5 continenti: dai suoi viaggi e da ogni esperienza gastronomica ad essi legata, sono scaturiti spunti, idee o ingredienti che, successivamente elaborati e sviluppati, hanno dato vita alle sue originali ricette *fuori dal coro*.

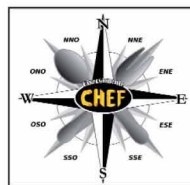
› MENU DEGUSTAZIONE BY DIVERSAMENTE C.H.E.F.

La presentazione del "Menù Degustazione by Diversamente C.H.E.F." ha segnato il debutto ufficiale dello chef Giorgio Rosato nel mondo della cucina gourmet. Dopo una lunga carriera come giornalista del settore automotive, ha deciso di dare spessore alla sua passione per la cucina, completando in due anni il corso di studi per diventare chef. Ha partecipato inoltre a diverse trasmissioni televisive sul canale "Alice TV", una delle maggiori reti presenti in Italia interamente dedicate al food, e pubblicato le sue ricette (registrate e certificate) su mysocial-recipe, il maggiore sito italiano del settore. Fondamentale per la perfetta riuscita della serata il supporto offerto dalla validissima brigata di cucina che ha affiancato Giorgio Rosato, formata dallo chef Marcello Sandrone e dal sous-chef Stefano Revelli.

› UNA CENA GOURMET IN 8 PORTATE

Altemanza tra un piatto di mare e uno di terra per antipasti, primi e secondi, e due dolci intriganti e gustosi: questo, in sintesi, il filo conduttore del "Me-

nù Degustazione" svoltosi al ristorante Vittorio Veneto di Cherasco. Dopo un antipasto di pesce, a base di capesante avvolte in una sottile sfoglia di gruviera, con uovo marinato e uova di salmone; l'antipasto di carne ha proposto delle scaloppine di petto di anatra, rese tenerissime dalla marinatura sottovuoto in erbe aromatiche e da una lunga cottura in forno a vapore di 8 ore a 70°. Deliziosi i primi, con una doppia proposta di tagliatelle al nero di seppia con prelibati frutti di mare, seguiti da agnolotti del plin conditi in bagna cauda, una sintesi perfetta delle specialità più note della gastronomia sabauda. Ad aprire il menù dei secondi, un accattivante fagottino di pasta fillo imbottito di rana pescatrice, con uova di quaglia bardate al bacon e fritte in tempura, e un originale hamburger di carne di chiocciola servito con una duchesse di patate dolci (quelle americane, di colore arancione) aromatizzate al succo di bergamotto. A chiudere, un tortino di nocciole di Cherasco con *dulce de leche* e una mousse fredda a base di banana, centrifuga di mango e crema al caffè con crumble di pistacchi.



› ARMONIA DI SAPORI IN TANTI INGREDIENTI

73 ingredienti per 8 ricette potrebbero sembrare forse troppi per un menù gourmet, ma l'armonia dei sapori e l'equilibrio delle dosi utilizzate legati alla creatività dello chef e alla sua continua ricerca per ottenere sempre il meglio, li hanno amalgamati alla perfezione. Le ricette di Chef Rosato hanno un sapore forte e deciso, mai aggressivo, e riescono a soddisfare le aspettative di un "palato immaginario" molto esigente grazie all'equilibrio di materie prime di alta qualità, spesso abbinata ad un mix di spezie ed erbe aromatiche sapientemente fuse tra loro. In altre parole potremmo definirlo come "cucina di un samurai con l'anima di una geisha". Se vuoi provare alcune sue ricette, le trovi a pag. 39, 45 e 53.

