

LE CARNI AVICOLE E L'ALTA RISTORAZIONE: GUSTO E QUALITA' "SENZA FRONZOLI"

Nel gotha della ristorazione oggi torna protagonista il sapore. Dopo avere sperimentato i "piatti nuvola" e "i piatti pittura" – preparazioni dove spesso il peso di gel e leganti superava quello delle materie prime - la ristorazione che conta torna oggi alla sua missione centrale: fare apprezzare i sapori pieni, fatti di consistenze e aromi. Il consumatore del resto non vuole più saperne di essere "ammaliato" da fronzoli dal prezzo ben più concreto e salato. Questa "svolta" ha nel pollo, e nelle carni avicole in generale, fra i suoi più autorevoli interpreti: sono alimenti versatili, sani e dal prezzo giusto. Ecco le opinioni dei maestri della cucina, fra cui, a sorpresa, c'è anche chi con la "bontà semplice" del pollo seduce...

La cucina d'autore riscopre il piacere dei sapori veri: il primo comandamento, per ogni bravo cuoco non è più stupire il cliente. Volge al termine la fase dei tecnicismi ultraesibiti, della tecnologia a tutti i costi, del pezzo di bravura del cuoco-divo. Ma questo non significa l'abbandono *tout court* della tecnologia: le tecniche sperimentate con dovizia negli anni scorsi sono ormai un patrimonio acquisito e consolidato. Piuttosto, vuol dire mettere da parte alcuni attrezzi iper tecnologici che, senza determinare un reale aumento di gratificazione del cliente, contribuiscono a rendere i conti più salati.

D'altronde, questa svolta era nell'aria e arriva in un momento in cui l'atteggiamento dei consumatori verso tutto ciò che è virtuale, e che di concreto ha solo i prezzi, non è affatto positivo.

Oggi clienti e consumatori, a vari livelli e in diversi ambiti, puntano a un consumo "no frills", senza fronzoli. La qualità e il gusto restano fondamentali, ma a monte di tutto vi è nei consumatori la volontà di contenere i costi e di evitare il superfluo.

"Nell'epoca attuale si va verso una nuova sobrietà in cucina – commenta Salvatore Tassa, chef stellato. Mangiare cibo vero, saporito, sano e non cedere a sprechi inutili sono oggi dei principi riconosciuti anche dalla cosiddetta haute cuisine. Ma tutto ciò, oggi, non è solo una tendenza, ma è da considerarsi un dovere civico tanto dei ristoratori quanto dei consumatori.

Fare un piatto oggi, quindi, significa tornare con coscienza e decisione alla missione centrale di ogni vero amante della cucina: gratificare l'avventore, l'ospite, il cliente, con gusti fini, pieni, buoni, sani. Solidità, consistenze e aromi più concreti sono di nuovo centrali e il fulcro di ogni ricetta, per quanto fantasiosa essa sia, diventa l'ingrediente, la materia prima, che deve sapere di buono per mente e palato. E se poi questa materia prima è intrinsecamente versatile, cioè ricettabile, allora è il top.

AGGIUNGI UN POLLO A TAVOLA
PRENDITI IL GUSTO DI SCEGLIERE SANI

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dello Stato Italiano

LE CARNI AVICOLE: UNA VERA MANNA PER TUTTI GLI AMANTI DELLA CUCINA

La ricettabilità è una delle caratteristiche più importanti delle carni avicole. Ed è anche per questa loro qualità che gli chef più talentuosi elaborano spesso delle deliziose rivisitazioni.

Come le caramelle di pasta di castagne ripiene di tacchino all'arancia, delizia firmata da Carla Aradelli del ristorante Riva, una sorta di rivisitazione dei tradizionali cappelletti. Lei, le caramelle, le farcisce con castagne, ricotta, grana, e le condisce con del burro all'arancia. E le rifinisce decorandole con un'arancia tagliata finemente a julienne. Un vero trionfo di sapore.

GUSTOSE, LEGGERE E "GIUSTE" NEL PREZZO

Per limare il famoso "food cost" che fa il prezzo di un menu, il candidato ideale è di sicuro il pollo e ciò senza rinunciare al gusto e, peraltro, rimanendo leggeri: tutti sanno ormai dello scarso contenuto in grassi a fronte di una capacità di apporto proteico di tutto rispetto. Ed è per questo che a parere di Salvatore Tassa *"le carni avicole sono il cibo perfetto per la modernità"*.

IL POLLO: SEMPLICEMENTE BUONO

Protagonista di cento piatti tradizionali regionali e "nazionali", il pollo è inoltre portatore di un'eredità indiscussa di valori positivi, di ricordi di festa e di piacere generalizzati e centrali nel patrimonio affettivo degli italiani. Ricordi di festa che, come il pollo, hanno il gusto buono della semplicità.

E fra gli chef c'è chi riesce a sfruttare la semplicità in tavola come arma di seduzione. Cosa che in tempi di S. Valentino non guasta. Si tratta di Alessandro Borghese, chef e volto noto del piccolo schermo, conduttore del reality gastronomico "Cortesie per gli ospiti". Come ogni bravo cuoco, il figlio di Barbara Bouchet è consapevole che il buon cibo è veicolo di emozioni e un ottimo modo per comunicare con il proprio interlocutore. Borghese, per sedurre una donna, preparerebbe *"uno strudel di pollo e verdure, perché se una donna gusta e apprezza un piatto a base di pollo vuol dire che è una persona semplice ed elegante"*.