5 "trucchi" dello chef Giovanni Chiodaroli per servire con gusto

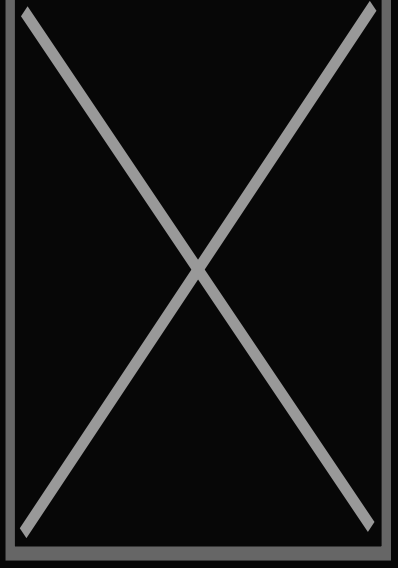
img-6511-35ffb1a2

È lui, Giovanni Chiodaroli, il giovane e talentuoso chef che cura la ristorazione serale del nuovo Ristorate Love it di via Rugabella a Milano. Già apprezzato per la pizza del campione del mondo Giorgio Sabbatini e per le specialità golose della caffetteria, il locale ha dunque fatto un passo ulteriore, ampliando l'offerta di gusto “Made in italy” a un nuovo livello.

[caption id="attachment_115529" align="aligncenter" width="1000"]
Love IT è il primo Experience Store dedicato alla promozione e alla salvaguardia del Made in Italy. Il locale ri

Love IT è il primo Experience Store dedicato alla promozione e alla salvaguardia del Made in Italy. Il locale riunisce ristorante, pizzeria, caffetteria, gelateria e market[/caption]

Ispirati dai valori che da sempre distinguono il Dna e la filosofia Love IT - passione per la qualità, vocazione alla filiera corta, promozione delle eccellenze del territorio - i piatti del nuovo menù raccontano la vera anima della cucina italiana e si distinguono per il rispetto delle materie prime.



“La qualità degli ingredienti - spiega infatti Giovanni - incide per l’80% sulla riuscita di una ricetta. Ecco perché la scelta delle migliori materie prime è fondamentale: l’acquisto diretto da aziende agricole con filiera produttiva controllata, la territorialità e la stagionalità sono le regole d’oro per una spesa di qualità”.

È d'obbligo, allora, carpirgli qualche segreto, qualche trucco del mestiere. E lui non si fa pregare...

1. **Partiamo dalla Pasta:** Leggete con attenzione l’**etichetta riportata sulla confezione**: meglio scegliere pasta di **grano italiano** al 100% e **macinato a pietra** e a bassa temperatura per **ridurre al minimo lo stress del chicco** preservandone le proprietà nutrizionali, la consistenza e la tenuta in cottura. Infine, privilegiate la pasta a **essicazione** lenta e a bassa temperatura. Fra le **farine** privilegiate la **semola di grano duro**, che rende meglio in cottura.
2. **Ed eccoci al Riso: Vialone Nano** e **Carnaroli** sono ideali per un risotto a prova di gourmet. Preparate un **brodo vegetale,** che salerete leggermente, mantenendolo a **temperatura costante** in semi-ebollizione.Tostare i chicchi di riso in modo da sigillarne i pori evitando quindi che rilascino troppo amido in cottura; a tostatura ultimata aggiungere il brodo fino a coprirli e proseguirne la cottura aggiungendo all’occorrenza altro brodo. La cottura deve essere a fuoco medio alto per mantenere il bollore. **Un consiglio?** Fate attenzione agli ingredienti che aggiungete al risotto: abbassano la temperatura. **Mantecate il risotto** con il burro, **lontano dal fuoco,** per evitare che la cottura prosegua oltre il necessario. **La prova del nove?** Durante la mantecatura il risotto dovrà avere un **aspetto morbido, lucido e cremoso**, formando all’interno della casseruola la tipica “**onda**”.

   [caption id="attachment_115536" align="alignleft" width="200"]Giovanni Chiodaroli Giovanni Chiodaroli[/caption]

3. **La Carne non può mancare:** Allevamento al pascolo, senza mangimi né ormoni né antibiotici e provenienza italiana sono solo alcune delle regole da tenere presenti per scegliere una carne genuina e di qualità. Per la cottura? Piastra molto calda, condimento leggero prima della cottura, evitando di salare la carne prima di cuocerla perché si rischia di far fuoriuscire liquidi e sostanze nutritive. È importante, quindi, “sigillare” bene il taglio di carne con un’ottima rosolatura, ricordandosi, però, che la cottura deve rimanere al sangue - rossa all’interno, leggermente lucida all’esterno. Finita la cottura potete salare e aromatizzare la carne con **timo**, **rosmarino**, o, come amo particolarmente, **aglio.** Preferite il **sale grosso** a vista, che migliora l’**effetto visivo** del piatto e la sua **percezione al palato**. E poi un monito: "È importantissimo - precisa lo chef - valorizzare il nostro patrimonio zootecnico. Dobbiamo ritrovare, ad esempio, il piacere dell’acquisto diretto dal macellaio di quartiere o dai piccoli produttori locali”
4. **E neanche il pesce:** Privilegiate il pesce che proviene dai **mari italiani**, come il pesce azzurro, evitando quello pescato in oceani a forte rischio di inquinamento, come il Pacifico. **La regola vuole che il pesce sia lavorato il meno possibile**, consumato crudo o cotto al vapore o nel forno per un breve periodo. **Conditelo prima della cottura**, che non dovrà essere troppo aggressiva per *preservarne la morbidezza, soprattutto al cuore del prodotto.* Il condimento deve impreziosire in modo **delicato** il sapore del pesce e non coprirlo: ideali **spezie** quali timo, maggiorana, origano fresco, basilico.
5. **Frutta e verdura, dulcis in fundo:** La scelta di frutta e verdura andrebbe sempre basata sulla **stagionalità** dei prodotti e basata sui **colori** del periodo. Preferite prodotti a **certificazione biologica**, sinonimo di qualità della coltivazione e del terreno. Diffidate, infine, dei prodotti esteticamente **troppo belli**, con forme e colori spesso frutto di **sofisticazioni. Importante: "**Per acquistare frutta e verdura di qualità, consiglia Chodaroli -privilegiate la spesa dalle aziende agricole a vendita diretta o ai mercati locali, oppure iscrivetevi ai Gruppi di Acquisto Solidali più vicini a voi”.img_3089

Qualche accorgimento

- **scolate la pasta due minuti prima del tempo di cottura** indicato sulla confezione per mantenerla sempre al dente e subito dopo mantecatela con il condimento scelto in modo che la cremosità dell’amido rilasciato si unisca agli altri ingredienti.
- **salate l’acqua della pasta o del riso per l’insalata poco prima che arrivi ad ebollizione.** Una volta salata aspettate che la temperatura dell’acqua torni intorno ai 100 gradi e poi buttare pasta.
- **evitate il dado** per la preparazione dei brodi, scegliete invece ingredienti freschi e naturali
- **la carne si cuoce al sangue, punto.** È più buona, succulenta, nutriente.

- **evitate di cuocere troppo frutta e verdura.** Sono alimenti molto delicati, che poco si prestano allo stress del calore.