Ultime tendenze della ristorazione: carni bianche o rosse?

carni-bf37ea7b

I ristoratori di fronte alla sfida di accontentare sia i carnivori da carne rossa che i cultori delle carni bianche

La tendenza sembra spaccare il mercato, un po' come accadeva per Coppi e Bartali. Da un lato i carnivori da carne rossa, quelli che non resistono mai alla succulenza di una tagliata di manzo e che vedono soddisfatto il loro appetito dalle tante proposte incentrate su asado, barbecue e altre preparazioni similari che caratterizzano un certo tipo di ristorazione. Sull'altra sponda i cultori delle carni bianche, per la loro versatilità, il loro gusto delicato, il loro ridotto contenuto in grasso.



Una materia prima che si presta ai canonici piatti della tradizione (pensiamo al coniglio, ai tanti arrosti declinati in chiave regionale) ma che supporta anche le evoluzioni più spinte. Senza dimenticare le tante proposte etniche, anch'esse spesso rivedute in chiave light, e che introducono concetti molto in voga come quello del piatto unico con carne, cereali e verdure. La ristorazione moderna è di fronte a una polarizzazione che sembra inconciliabile al suo interno anche se, vista dall'ottica dell'evoluzione della proposta, proprio le carni bianche stanno vincendo la disfida per un'incollatura.

Di fatto, le proposte gastronomiche d'attualità, vedono una maggiore incidenza delle carni bianche, più predisposte verso cotture rapide, magari con un ridotto apporto di grassi, oppure a bassa temperatura, per esaltarne la texture scioglievole.

LA RISTORAZIONE PUNTA SUL LIGHT