Le cinque regole dell’impiattamento secondo Unilever Food Solutions

unilever-chef-a74932e4

Alla sua 4° edizione **Professione Cuoco**, il progetto formativo di **Unilever Food Solutions** (www.unileverfoodsolutions.it) rivolto agli chef professionisti, propone l’approfondimento dedicato al Visual Food, l’arte di presentare al meglio un piatto e stupire i clienti con un impiattamento di grande effetto.

Di seguito le **cinque regole dell’impiattamento** individuate e proposte dagli Chef Unilever Food Solutions:

1. Meglio non esagerare ed evitare di riempire il piatto con decorazioni e sovrastrutture: 3 o 4 elementi, ben pensati e ben disposti sono sufficienti per proporre una portata gradevole alla vista e quindi invitante. Un consiglio in più è di essere minuzioso e preciso: anche una piccola imperfezione nel decoro può risaltare all’occhio di un cliente esperto.

2. L’attenzione di chi mangerà la portata deve essere catturata sempre e solo dal vero protagonista del piatto a cui è indispensabile dedicare spazio e centralità. Se un cliente ha ordinato della zucca, sarà il primo elemento che vorrà vedere. L’ingrediente fondamentale della ricetta va infatti esaltato e mai coperto. Importante dunque tenere presente questa regola: non sminuire mai il protagonista. Gli altri ingredienti devono invece fare da contorno: impreziosirlo e completarlo.

3. E’ importante conoscere le regole e rispettare l’equilibrio dei diversi ingredienti del piatto. Anche perché solo chi conosce profondamente le regole può concedersi il privilegio di stravolgerle un po’ dando libero sfogo alla creatività e innovando la tradizione.

4. Si ha poco tempo per organizzare il decoro del piatto, ma non si vuole rinunciare a un effetto scenografico? Per impiattare in modo nuovo la solita ricetta basterà spostare tutti gli ingredienti su un lato del piatto lasciando libero il centro. Si può completare l’opera decorando la zona libera con

gocce di fondo di cottura, di un ristretto o con un’altra parte liquida. Il decentramento è già tendenza: bastano pochi e semplici accorgimenti per dare a una portata una allure completamente diversa.

5. Se la propria decorazione non soddisfa probabilmente non entusiasmerà nemmeno gli ospiti. È importante fare sempre del proprio meglio ed essere i primi giudici di se stessi. In cucina, come nelle tecniche di impiattamento, i migliori risultati si ottengono soltanto provando e riprovando.