San Valentino: vincono tradizione e ricette regionali

1358439580789-7e0f7ff5

Altro che cibi molto speziati e con aromi pesanti. Quest'anno sulle tavole degli innamorati trionfano piatti semplici e genuini, preparati con ingredienti naturali e meno sofisticati, adatti a tutti i tipi di innamorati, dai più giovani a quelli più maturi. Secondo 8 chef stellati su 10 (79%) quest'anno a San Valentino vincono tradizione e ricette regionali, realizzate con prodotti legati al territorio - come carciofi, cavolfiore, ma anche melograno e gamberi - preferiti al caviale e ostriche e riconosciuti come alimenti ad alto contenuto afrodisiaco. A San Valentino quest'anno trionfa, quindi, la tradizione culinaria italiana, con i suoi sapori antichi ma rassicuranti e con ingredienti semplici e senza tempo. Gli ingredienti più indicati dagli chef? Carciofi (62%), gamberi (57%), verza (55%), fragole (51%), legumi (47%), cavolfiore (44%), perché sono prodotti con un sapore facilmente riconoscibile (51%), legati al territori o di provenienza (48%), capaci di stimolare la fantasia (35%).

È quanto emerge da uno studio promosso da "Polli Cooking Lab", l'Osservatorio sulle tendenze alimentari dell'omonima azienda toscana, condotto attraverso interviste a 110 illustri chef nazionali per approfondire quale sarà la tendenza a tavola per questo San Valentino.

L'approccio degli chef al San Valentino è diverso di regione in regione: quasi 6 su 10 (58%) proporranno un menù specifico, con percentuali più alte che si registrano in particolare al Nord (64%). Uno chef su 3 (31%) non punterà sull'effetto "San Valentino", immaginando che quest'anno molte coppie decideranno di organizzarsi a casa o preferiranno andare al cinema. Quali sono le caratteristiche principali per il perfetto "menù degli innamorati"? Leggerezza (45%), semplicità (37%) e legame con il territorio (34%), in linea con le richieste in cucina e le aspettative da parte delle coppie innamorate.

Arcangelo Dandini, responsabile chef del ristorante "Arcangelo" di Roma, ci illustra i suoi consigli per questo San Valentino. "Il melograno, fin dall'antichità, è stato considerato il simbolo dell'eros, del proibito. Quale momento migliore per esaltarlo che la festa degli innamorati? Io inizierei con una

insalata di melograno e orzo perlato, continuerei con una vellutata di cavolfiore, caramello al cumino e polvere di caffè. Proseguirei con un risotto, ricci di mare, pomodoro confit e ricotta, poi dei crostacei, dei gamberi cotti in un brodo alla vaniglia e pepe bianco abbinati a delle puntarelle in insalata con carciofi crudi. Concluderei come dessert con un bel cioccolato bianco liquido, capperi, zenzero e olio evo, a cui si può abbinare il succo di melograno per richiamare l'apertura."

Quali sono i prodotti più utilizzati per la realizzazione del menù di San Valentino? Ai primi posti troviamo carciofi (62%), gamberi (57%), verza (55%), fragole (51%), legumi (47%), cavolfiore (44%) e spezie (44%). Prodotti italiani, classici, ma che combinati in maniera creativa stimolano la fantasia e possono dare un contenuto altamente afrodisiaco.

Per quasi 8 chef su 10 (79%) la tavola degli innamorati per questo 2014 sarà all'insegna della tradizione regionale culinaria italiana. Una tendenza in linea con quella che è la filosofia di molti chef italiani, legati al proprio territorio. E' questo il caso di Aurora Mazzucchelli, chef stellato del ristorante "Marconi" di Bologna. "San Valentino è una festa molto sentita a livello di ristorazione. I piatti in tendenza devono essere abbastanza leggeri, buoni e belli esteticamente. Punterò principalmente su pesce e verdura, sempre in un contesto di stagionalità e forte legame con il territorio. Partirei con un antipasto di pesce, dove non mancano le olive e i capperi come contorno, per poi passare ad una pasta fresca all'uovo, con ripieni al formaggio, al pesce, oppure gnocchi, evitando paste pesanti. In alternativa, consiglierei una vellutata di zucca, adatta al periodo, gnocchettini di parmigiano o di patate con delle verdure dentro, o anche delle zuppe di cavolo nero e patate".

Come preparare la tavola il 14 febbraio? "Il San Valentino dovrebbe trovare molto più spazio all'interno della casa o comunque in un ambiente familiare per almeno un membro della coppia. Per riscoprire una certa intimità – afferma la foodblogger Paola Sucato - anche gli oggetti a tavola devono avere un valore intimo e sentimentale: fiori, candele, profumi speziati e della buona musica di fondo non possono non mancare. La tavola, sia essa circolare o rettangolare, ha bisogno di veder valorizzati i due posti, giocando con le luci ed i colori, soprattutto il rosso". Alcune idee particolari? "Sorpresa, intimità e romanticismo vanno riscoperti – prosegue la Sucato - consiglio quindi di prepararsi già da ora con una serie di oggetti: dai dolci al cioccolato o a forma di cuore, dalle tovaglie particolari che richiamano il concetto di coppia, tutto deve essere improntato sulla sorpresa e sulla riscoperta dell'intimità".

A trionfare sulle tavole degli innamorati saranno, quindi, i prodotti classici del Made in Italy, diversi a seconda delle tradizioni culinarie che variano di regione in regione, accostati e rivisitati per l'occasione, anche da un punto di vista estetico perché, secondo gli chef, i prodotti italiani hanno un sapore facilmente riconoscibile (54%), sono rassicuranti (49%) e, per l'occasione, capaci di stimolare

la fantasia di coppia (36%).