La dispensa dello chef

Si può scoprire molto su un cuoco dando un’occhiata alla sua dispensa. Ciò che viene conservato è rivelatore non solo delle preferenze gastronomiche, ma anche di una serie di altre caratteristiche, dalla capacità organizzativa alla propensione a sperimentare. Sicuramente rivelerà se ha una passione per il foraging o la fermentazione, se il suo palato ha “viaggiato” oppure no. Oggi, l’economia digitale offre un mondo di ingredienti a portata di clic, ma eventi recenti hanno anche dimostrato quanto sia fragile il regolare flusso di questi beni, riportando la dispensa a luogo di primaria importanza.

“La dispensa dello chef” è stato concepito per stimolare una riflessione attenta su ciò che si tiene a portata di mano. Offre i profili di ventotto ingredienti che lo chef **Stefano Masanti** ha trovato particolarmente interessanti e che utilizzati in una serie di ricette (**leggi anche qui**)**.** La selezione non pretende in alcun modo di rappresentare una dispensa ideale, ma piuttosto di essere un invito ad approfondire la propria conoscenza di ingredienti più o meno famigliari e di usarli in modi nuovi e insospettati. La dispensa ha un fascino tutto suo. I suoi colori sono smorzati e i suoi aromi sono imprigionati, ma i sapori concentrati degli alimenti conservati possono aggiungere profondità e complessità a molti piatti anche se usati in quantitativi minimi. Ciò che scegliamo di mettere in dispensa non costituisce un semplice approvvigionamento, può segnare la differenza tra piatti banali e brillanti improvvisazioni (**Bibliotheca Culinaria,** 192 pagine, 39,90 euro).