Show cooking, gli chef spiegano i motivi del boom

cavannacciuolo-911a2b47

La lezione di cucina passiva segna il passo. Oggi le nuove tecnologie impongono interattività. Così, seguendo una tendenza già molto diffusa oltreconfine, anche in Italia lo show cooking dilaga. In televisione, eventi aziendali, inaugurazioni, presentazioni e persino sfilate. «Il successo del format dipende anche dall'effetto traino provocato dai talent televisivi come MasterChef e The Chef, ma credo sia soprattutto merito della sua efficacia. I partecipanti hanno l'occasione di vedere con i propri occhi la realizzazione di una o più ricette, di interagire con lo chef, di conoscere nuovi prodotti e di scoprirne le qualità, nonché di condividere il momento sui social. Risultato? Restano più gratificati rispetto all'esperienza della lezione classica, standardizzata e noiosa. E anche per lo chef la conduzione di uno show cooking è un'attività più divertente, nonché un'ottima opportunità per diversificare con coerenza il business.

[caption id="attachment_93553" align="alignleft" width="300"]Moreno Cedroni *Moreno Cedroni*[/caption]

Nessuna improvvisazione però: emergere in questo settore non è facile. **Moreno Cedroni**, patron della Madonnina del Pescatore, chiarisce: «Per lavorare nel mondo degli show cooking non bastano tecnica e talento. Occorre essere carismatici, avere una buona dialettica e sapere coniugare movimenti e parole. Attività semplice a dirsi, meno a farsi. Lo ammetto, all'inizio anch'io qualche volta mi sono confuso». Vero e proprio personaggio cult e modello di riferimento per gli aspiranti chef di tutto il mondo è pure **Antonino Cannavacciuolo**, patron del *Ristorante Hotel Villa Crespi*, a Orta San Giulio sul Lago d'Orta, due stelle Michelin e nuovo quarto giudice della quinta stagione di *MasterChef Italia*. «Ormai lo chef deve sapere parlare in pubblico per poter vendere bene i propri piatti», dichiara. Un trucco per ottenere successo nell'attività di show cooking? Limitare i tempi morti.

[caption id="attachment_93554" align="alignright" width="300"]Davide Scabin *Davide Scabin*[/caption]

«Meglio puntare su piatti veloci per non annoiare la gente ed evitare che il pubblico si distragga. Ovviamente, bisogna sapere tutto della ricetta proposta, per essere in grado di rispondere a qualunque domanda», spiega Cannavacciuolo. Quanto ai guadagni, è difficile generalizzare. «Solo i grandi chef hanno ingaggi importanti», puntualizza il rivoluzionario **Davide Scabin**, due stelle Michelin con il suo *Combal Zero* di Rivoli. Sul futuro degli show cooking le opinioni sono discordanti. Cedroni è pronto a scommettere che «diventeranno un mezzo sempre più importante per motivare i clienti e gli agenti e crescerà il numero di eventi»; mentre Scabin è cauto: «Secondo me, la moda è destinata a sgonfiarsi: la richiesta di talent e cooking show diminuirà e, sulla lunga, ci sarà spazio solo per quelli di vero contenuto e sostanza».

Dopo il food, è tempo di show drinking

[caption id="attachment_87268" align="alignleft" width="251"]esposito *Flavio Esposito barchef*
[/caption]

[caption id="attachment_77425" align="alignright" width="300"]Cinzia Ferro *Cinzia Ferro, barlady*
[/caption]

Lo show cooking è un'attività di marketing sempre più strategica per le aziende. Per festeggiare il primo supermarket di Cagliari targato Conad, per esempio, è stato organizzato uno show cooking con lo chef di Sant'Antioco Achille Pinna, supportato dal nutrizionista Francesco Brai. Il menu? Calamaro arrostito con topinambour e carciofi; riso con pecorino, zucca e prosciutto croccante e filetto di muggine arrostito con patate, porcini e salse d'arancia. E anche nel settore beverage gli show cooking sono una tendenza in crescita. "Tra cuochi e stilisti - Un Cocktail di stelle", per esempio, ha coinvolto quindici fra cuochi e pasticceri, sette barman e 22 giovani stilisti dello Ied di Firenze e della MoodArt di Milano che hanno disegnato delle creazioni ispirate al piatto o al cocktail. Protagonisti dell'edizione 2015, gli chef *Enrico Bartolini, Peter Brunel, Deborah Corsi, Loretta Fanella, Gianluca Fusto, Simone Fracassi, Filippo La Mantia, Richard Leimer, Luca Montersino, Claudio Sadler, Tano Simonato, Marco Stabile, Viviana Varese, Ilario Vinciguerra e Daniele Zennaro* e i barman *Francesco Cione, Flavio Esposito, Cinzia Ferro, Gianluca Libardi, Thomas Martini, Marco Pasquarella e Mattia Pastori*.

La ricetta

Carpaccio tiepido di orata con salsa salmoriglio, accompagnato da purè al lime e salsa rucola

Anche Mixer è stato tra i protagonisti di uno show cooking organizzato da DHL Express. A sfidarsi, giornalisti e blogger del mondo del food, guidati e valutati dallo chef Moreno Cedroni. Che, tra le altre

cose, ci ha insegnato come preparare un delizioso carpaccio tiepido di orata, con purè al lime e salsa rucola.

Sfilettate 500 grammi di orate e togliete le spine centrali per ricavarne fette sottili da disporre a cerchio su un foglio di carta da forno.

Procedete quindi alla preparazione del salmoriglio: tritate 6 grammi di rosmarino e mischiatelo con 100 grammi di olio extravergine, 20 grammi d'acqua e 2 grammi di succo di limone.

Per il purè al lime, cuocete 500 grammi di patate avvolte con la pellicola per 7-8 minuti nel microonde, sbucciatele, lavoratele nel passapatate, aggiungete 40 grammi di olio extravergine e poi, poco alla volta, 200 grammi di latte tiepido. Regolate di sale e grattate le teste di un lime.

Per la salsa rucola, sbollentate 20 grammi di rucola, poi aggiungete nel frullatore 50 grammi d'acqua, 20 grammi di olio extravergine e un pizzico di sale, frullate e passate al setaccio.

Infine, salsate il pesce e aggiungete un po' di olio del salmoriglio, infornate a 180°per un paio di minuti, rovesciate sul piatto, aggiungete il salmoriglio. Presentate il piatto con il purè al centro e la salsa di rucola intorno, a mo' di decorazione