I consigli di Angelo Ruatti, lo chef green

angeloruatti-70563541

Il Drops Food&Wine, all’interno dell’Aqualux Hotel spa Ssuite & Terme di Bardolino, è il regno di Angelo Ruatti, un esempio di ristorante ecosostenibile di successo

[caption id="attachment_21917" align="alignleft" width="322"]

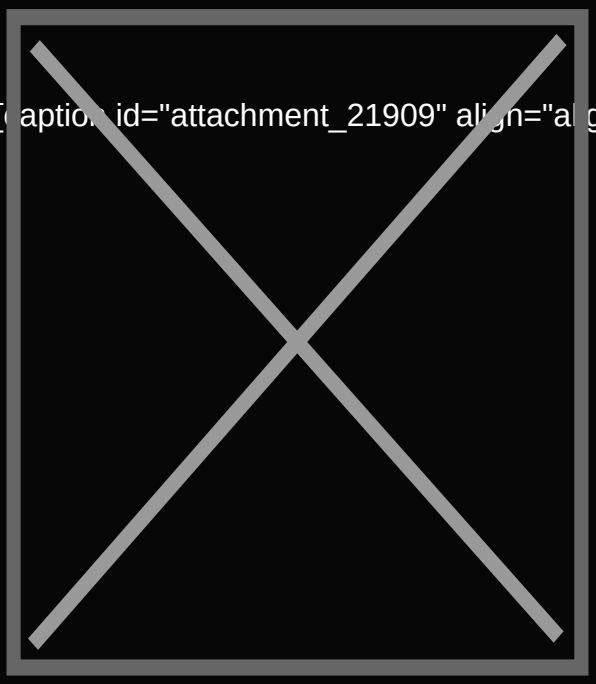


La terrazza esterna del ristorante[/caption]

Puntare sulla cucina del territorio aiuta a incrementare il business: significa, infatti, risparmiare sul costo delle materie prime e, quindi, alleggerire lo scontrino per il cliente, mantenendo alta la qualità. A sostenerlo, è lo chef trentino Angelo Ruatti, un passato ai fornelli del Valentino di Lima e del Caffè Florian di Venezia, oggi al timone del ristorante **Drops Food&Wine**, all’interno dell’Aqualux Hotel Spa Suite & Terme di Bardolino. «Ovviamente, però, occorre caparbietà nella selezione dei propri fornitori», precisa. Figlio di contadini, ai fornelli celebra la semplicità nel nome della sostenibilità. «La mia è una cucina tradizionale con materie prime allevate e prodotte entro i 100 km di distanza. Il che significa non solo ridurre l’inquinamento, ma anche promuovere e riscoprire i piccoli produttori dimenticati dalla globalizzazione e, di conseguenza, rilanciare l’economia locale».

Uno sguardo ai metodi di cottura. Che cosa consigli?
«Ideali, al fine di preservare proprietà organolettiche, vitamine, clorofilla- e quindi il colore- e sali minerali, sono le cotture a bassa temperatura e la tecnica del sottovuoto».

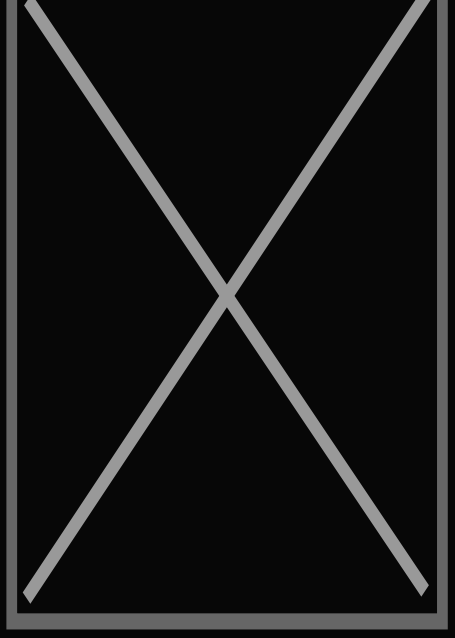
[caption id="attachment_21909" align="alignright" width="302"]



La crostata di frutta fresca, presentazione moderna[/caption]

Come organizzare al meglio la carta?
«Evitate i menu infiniti e invariati tutto l'anno! Meglio una selezione di poche proposte, a rotazione stagionale. A mezzogiorno, parole chiave devono essere semplicità e leggerezza, perché la gente va di fretta e non vuole appesantirsi. Oltre alla classiche insalatone, per esempio, io propongo dei piatti unici di pesce di lago o di terra, composti da un primo, un secondo e un contorno. Riscuotono molto successo, perché permettono al cliente l'esperienza di un menu completo in miniatura. La carta serale, invece, può essere più complessa e articolata in 5/6 antipasti, 6 primi, 6 secondi e 5/6 dolci. A seconda del target di riferimento, va valutata l'ipotesi di inserire anche dei menu degustazione con piatti più ricercati e innovativi».

Per uno chef, quali sono i vantaggi e gli svantaggi di lavorare in un hotel?
«Innanzitutto, i costi di gestione sono ridotti, se non abbattuti, dalla ristorazione interna, rappresentata dalle mezze pensioni e dalle colazioni.
Per l'hotel, quindi, l'apertura del ristorante al pubblico esterno diventa un servizio in più, senza rischi. Detto questo, in Italia, eccezion fatta per Roma e Milano, la clientela è riluttante all'idea di mangiare in hotel. E per lo chef, soprattutto in provincia, la sfida è riuscire a sfatare il mito che il ristorante d'albergo sia sinonimo di poca qualità, offrendo alta cucina a prezzi contenuti».

[caption id="attachment_21913" align="alignleft" width="229"]  Tartare di tonno rosso al sesamo con ragout di verdurine all'olio del Garda orientale e cialda di polenta di Storo[/caption]

Quali sono le strategie più efficaci per avvicinare il pubblico esterno al ristorante d’albergo?
«Organizzare serate o settimane a tema e partecipare a manifestazioni locali e nazionali, allo scopo di coinvolgere i turisti del luogo e i residenti, alimentare il passaparola, nonché fidelizzare la clientela. Al Drops Food&Wine proponiamo con successo degustazioni di ricette dell’antica tradizione contadina rivisitate in chiave moderna. Un esempio? La mosa, una sorta di semolino a base di farina di polenta gialla e bianca, latte e acqua, proposta come base per le lepre in salmì.
Inoltre, è utile investire in un media mix pubblicitario che comprenda tv e radio locali, stampa e web, nonostante rispetto a qualche anno fa i risultati siano meno immediati. Infine, vale la pena presentare il ristorante alle aziende, invitandole a provarlo. Chi si trova bene, torna».

La cottura: la tecnica del sottovuoto

«Per alcune catene di ristoranti, la tecnica del sottovuoto è diventato “il sistema” di cottura: esistono centri di preparazione che cucinano e confezionano vivande sottovuoto e le distribuiscono alle cucine di vari ristoranti, dove i piatti vengono rapidamente riscaldati e serviti», spiega Angelo Ruatti.
La macchina utilizzata nella ristorazione è quella a campana: simile a una scatola dal coperchio trasparente sollevabile -a chiusura ermetica- è efficace e precisa, ma abbastanza costosa. «Sul mercato ci sono svariate proposte: ognuno deve individuare la macchina più adeguata alle proprie esigenze. La spesa minima si aggira sui 2500-3000 euro, ma io suggerisco di investire almeno il doppio per assicurarsi un prodotto di alta qualità». Quali sono i vantaggi dell’adozione del sottovuoto

come tecnica di cottura?
«Un’accentuazione dei sapori e degli aromi delle vivande, che rimangono più naturali; la possibilità di cuocere a basse temperature, che mantengono più tenero e digeribile l’alimento; una dispersione minore di vitamine e sali minerali, in assenza di aria e liquidi; un calo inferiore di peso del prodotto, grazie alla mancata evaporazione dell’acqua dell’alimento», assicura lo chef del Drops Food&Wine.

Chi è Angelo Ruatti

Classe 1966, Angelo Ruatti nasce a Cles, in provincia di Trento, in una famiglia di contadini della valle di Rabbi. La sua passione per la cucina esplode già a otto anni quando, per la prima volta, prepara un dolce chiamato budino d’oro con la sorella Ida. «Fu un’illuminazione: capii di non volere seguire la strada dei miei genitori e di sentirmi pronto per intraprendere il mestiere di cuoco». Diplomatosi all’istituto alberghiero di Trento Dame di Sion, per una decina d’anni gestisce con la sorella Raffaella l’Hotel Cristallo di Cles. Nel 1999, approda al ristorante Maffei di Verona, prima di diventare chef del Valentino, il ristorante italiano più affermato di Lima. Nel 2001 viene chiamato a dirigere come executive chef le cucine del famoso Caffè Florian in piazza San Marco, a Venezia. In seguito lavora al villa Malaspina, in quel di Castel d’Azzano e a Madonna di Campiglio nelle cucine dello chalet all’Imperatore. Da due anni è al timone del ristorante Drops Food&Wine, all’interno dell’Aqualuxhotel di Bardolino.