Giovanni Solofra: la cucina moderna porta la tradizione nel futuro

20231227143826giovannisolofra-whatzupp-e54e5321

Continua la formazione a cura di **Unilever Food Solutions** dedicata agli associati della FIC. L'ultimo appuntamento dell'anno con "A tu per tu con …" di Foodart – Il Menu? del Futuro, i webinar pensati da Unilever Food Solutions e da Federazione Italiana Cuochi, ha visto la presenza dello Chef Giovanni Solofra, titolare del 2 Stelle Michelin Ristorante Tre Olivi (Paestum, SA).

Cucina digitale e tradizione possono tranquillamente convivere e supportarsi a vicenda nella ristorazione contemporanea, è la sintesi del webinar. La prima è utile a rendere i piatti della tradizione più vicini alle attuali ricerche alimentari dei clienti, mentre l'altra fa la sua parte nel preservare il legame con i territori, un driver altrettanto importante nelle scelte di consumo.

Non a caso, su questa convivenza **Solofra** ha strutturato il suo menù.

PENSARE LE RICETTE USANDO TUTTE LE PARTI DELLE MATERIE PRIME

"*La fase creativa deve dimenticare il folklore, per vivere il presente e lasciare al futuro nuove memorie senza scordare le origini. Il ruolo di un cuoco moderno è anche quello di sensibilizzare il consumatore creando un nuovo punto di vista sull'alimento, utilizzando tutte le parti degli ingredienti e cercando di trasmettere il valore di ciò che la natura ci dà*", ha detto lo chef nel cosro del webinar.

Quindi la cucina moderna è anche una cucina sostenibile e **la tecnologia aiuta proprio a utilizzare ogni parte della materia prima** e quindi a ridurre al minimo la produzione di scarti.

RIPROPORRE LA TRADIZIONE

Solofra dà un’applicazione pratica di questi due concetti – portare la tradizione nel futuro e sostenibilità – in piatti come la **What Zupp**, la zuppa di erba coccodrillo, una pianta spontanea tipica del Cilento, e verdure di stagione crude e cotte, brodo di pollo chiarificato, lingua di vitello aromatizzata e gelée di acqua di verdure. Le foglie più coriacee delle verdure, al posto di essere buttate, vengono decotte e l’acqua viene filtrata e gelificata.

L’altra parte delle verdure invece vengono tagliate a brunoise sottili e passate separatamente in padella. Poi composte in uno stampo che richiama la forma del coccodrillo e ricoperte dalla gelée della loro acqua e messe a gelificare a 4°C.

Questo piatto vuole omaggiare la tradizione orale (da qui la presenza di cubotti di lingua di vitello adagiati sopra alle verdure) e il brodo è la parte liquida che aggiunta calda nel piatto, solo all’arrivo della comanda, attorno al coccodrillo di verdure funge da legante di tutte le componenti.