

COOLMag.it
499 "Mi piace"

Nuovi articoli

LA RÉSERVE À LA PLAGE

CRIMINALI CHEF IN 5 SENSI: DAVIDE COMA

60 ANNI. HAPPY BIRTHDAY, BARBIE!

INTERVISTA A MIRCO MARIANI – TRA LA ROMAGNA E LA FINLANDIA, PASSANDO PER MITCHELL FROOM

FOOD

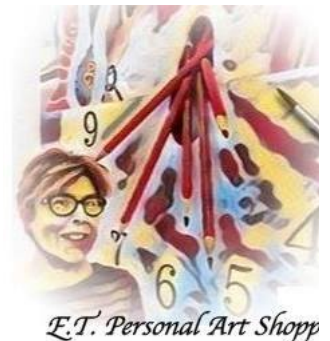
CHEF IN 5 SENSI: ELIA RUSSO

ELEONORA TARANTINO · 11 Luglio 2019 · 0



Per ogni chef che realizza il suo **top menù**, cucinare è un'esperienza sensoriale. Tutti e 5 i sensi – **vista**, **udito**, **gusto**, **tatto** e **olfatto** – vengono coinvolti nella percezione del cibo. Perciò, mangiare è la consuetudine più gratificante: alla ricerca del benessere e del compiacimento personale.

Elia Russo, da 2 anni executive chef del **Ristorante Dodici Fontane** (il migliore tra i ristoranti tipici sull'Etna) presso l'**Hotel Villa Neri Resort & Spa di Linguaglossa (CT)**, si appassiona alla cucina e ne insegue il sogno con una serie di esperienze formative, finché approda per 8 anni al **Principe Cerami di Taormina**. Oltre a unire la tecnica al rispetto dei cibi esaltando con semplicità i sapori autentici di ciascun ingrediente, Elia si sbizzarrisce in accostamenti che sorprendono, confermandosi dal punto di vista creativo quando sono nel piatto.



Search



Seguici su Facebook





Questo sito raccoglie dati statistici anonimi sulla navigazione, mediante cookie, nel rispetto della tua privacy e dei tuoi dati. CLICCA QUI e scopri di più su quali cookie stiamo utilizzando o come disattivarli.

Accetto i Cookie



Cosa stimola la vista nella tua cucina?

«Essenzialmente la ricerca della bellezza estetica che può essere raggiunta anche con l'impiego di pochi, semplici ingredienti e colori vivi che suscitino stupore e curiosità al primo impatto».

Cosa sollecita l'udito nella tua brigata?

«I rumori caratteristici della cucina, come lo sfrigolio delle pentole e lo sfregamento delle stoviglie, portano l'intera brigata a sentirsi parte di un team e anche parte integrante di un luogo e di un'azienda. Ma al tempo stesso impongono ordine e rigore».

Come provochi il gusto nell'ideare un menù?

«Redarre il menù ha il preciso scopo di "divertire il palato" regalando una sensazione di piacere e di stupore grazie alla presenza di sapori diversi e contrastanti».

Cosa percepisce il tatto nell'esecuzione di un piatto?

«Dà garanzia di qualità agli ingredienti utilizzati in fase di preparazione, poiché vengono controllati e selezionati da me personalmente».

Come scateni l'olfatto?

«La sensazione olfattiva è senza dubbio uno degli aspetti chiave dei miei piatti. Utilizzo sempre ingredienti segreti e sorprendenti che conferiscono profumi stuzzicanti».

Qual è il tuo piatto che esalta di più i 5 sensi?


«Lo "zuzzu" di spalla di suino nero Siciliano, miele, peperoncino e mela dell'Etna».

Una semplice, veloce ricetta da preparare con i consigli dello chef Russo?

Capocollo di maialino nero dei Nebrodi, cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio Etneo, sputa di patate arrosto, foglie di cicoria saltate all'aglio

Ingredienti per 4 persone: 500 gr. di capocollo di maialino nero dei Nebrodi, 500 gr. di patate a pasta gialla, 1 mazzo di cicoria, 1 spicchio d'aglio, olio, sale, pepe q.b., foglie d'alloro, anice stellato 2 stelle, 100 ml. di panna fresca, rosmarino.

Procedimento

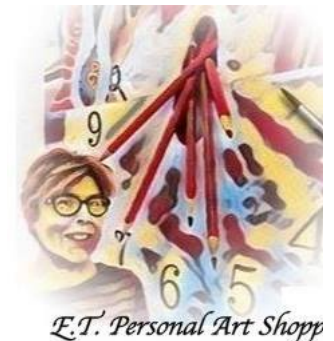
Tagliate 2 fette di maialino dello spessore di circa 3 cm. e rosolatele in padella con aglio e rosmarino. Posizionatele su una griglia e lasciate che scarichino eventuali liquidi residui. Aggiungete l'anice stellato, l'al  chiudete il tutto in una busta sottovuoto. Procedete alla cottura con il Roner a 58° per 46 ore circa. Nel frattempo pelate le patate, arrostitele sulla griglia e create un fondo di cipollotto. Dopo averlo fatto



📖 PASTRY CHEF IN 5 SENSI: DAVIDE COMA

📖 60 ANNI. HAPPY BIRTHDAY, BARBIE!

📖 INTERVISTA A MIRCO MARIANI – TRA LA ROMAGNA E LA FINLANDIA, PASSANDO PER MITCHELL FROOM



Search



Seguici su Facebook

appassire, aggiungete le patate arrosto tagliate a tocchetti. Rosolate e cuocete con brodo vegetale per 15 minuti circa. Successivamente, frullate il composto ottenuto e aggiungete la panna fresca. Inserite il composto di patate all'interno di un sifone con 2 cariche d'aria. In un'altra pentola sbollentate le foglie di cicoria, passatele in padella con l'aglio e aggiustate di sale e pepe. Appena la carne sarà cotta, panatela in un battuto di finocchio riccio, pepe e sale Maldon. Rosolatela di nuovo in padella e tagliatela a cubi. Componete il piatto e guarnitelo con barba di finocchietto selvatico, spuma di patate e foglie di cicoria.



Questo sito raccoglie dati statistici anonimi sulla navigazione, mediante cookie, nel rispetto della tua privacy e dei tuoi dati. CLICCA QUI e scopri di più su quali cookie stiamo utilizzando o come disattivarli.

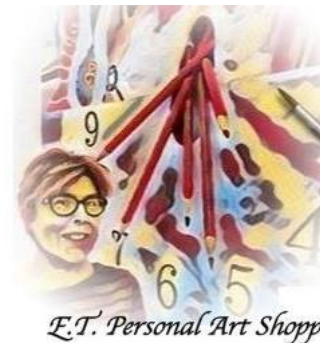
Accetto i Cookie



📄 PASTRY CHEF IN 5 SENSI: DAVIDE COMA

📄 60 ANNI. HAPPY BIRTHDAY, BARBIE!

📄 INTERVISTA A MIRCO MARIANI – TRA LA ROMAGNA E LA FINLANDIA, PASSANDO PER MITCHELL FROMM



Search



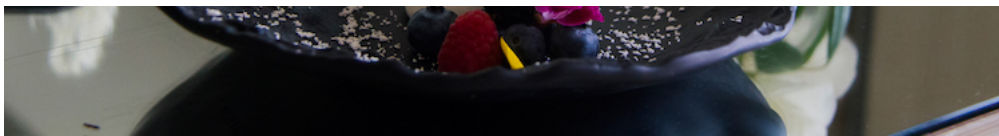
Seguici su Facebook





Questo sito raccoglie dati statistici anonimi sulla navigazione, mediante cookie, nel rispetto della tua privacy e dei tuoi dati.
CLICCA QUI e scopri di più su quali cookie stiamo utilizzando o come disattivarli.

Accetto i Cookie



COOLMag.it
499 "Mi piace"



📖 PASTRY CHEF IN 5 SENSI: DAVIDE COMA

📖 60 ANNI. HAPPY BIRTHDAY, BARBIE!

📖 INTERVISTA A MIRCO MARIANI – TRA LA ROMAGNA E LA FINLANDIA, PASSANDO PER MITCHELL FROOM



Search



Seguici su Facebook