

Sondaggio

Recenti siti "Unesco" in Italia: vota il più bello

- Isole Eolie
- Assisi (La Basilica, ecc.)
- Città di Verona
- Villa d'Este (Tivoli)
- Il Barocco della Val di Noto (Siracusa)
- Sacri Monti del Piemonte e della Lombardia
- Necropoli Etrusche di Cerveteri e Tarquinia
- Val d'Orda
- Siracusa e le necropoli rupestri di Pantalica
- Genova, Strade Nuove e Palazzi dei Rolli
- Mantova e Sabbioneta
- Dolomiti

Vota!

Risultati

Google



Cerca

Menti Principali

- Home
- Archivio Articoli
- Argomenti
- Cerca
- Contatti
- Downloads
- Fusi Orari
- Link

Login Utenti

Nickname

Password

Login

Registrati

International News

10 12 ue / 5 / 2
ATA[Mumbai, si impicca a 11 anni la star dei reality show indiani]]> rifiutata la decisione dei genitori di fare abbandonare la tv per continuare gli studi]]>

10 12 ue / 5 / 2
ATA[Cile, il palco crolla sotto i piedi del Corriere della Sera

Enciclopedia



WIKIPEDIA
 The Free Encyclopedia

Cerca

Made for PHP-Nuke by Claus Bamberg

Punto Informazio



sulla PlayStation 4?

- Facebook spegne la macchina del suicidio
- Nokia si avvelena per la Mela
- Apple brevetta il suo Latitude
- Una CPU multi-core sulla PlayStation 4?

Speciale 7 novembre

- La cronaca
- L'ITIS Bernocchi di Legnano alla Cattolica
- Una giornata straordinaria
- La sera prima

Passioni in cucina - Sandra Longinotti: «La semplicità è fashion»

Food stylist, giornalista ed esperta di enogastronomia fra le più note in Italia: Sandra Longinotti racconta a FusiOrari il suo lavoro e la sua passione per l'arte culinaria. E svela: «Il cibo parla profondamente del nostro modo di essere: a tavola è fashion valorizzare la semplicità»



INTERVISTE

Alessandro Bizzotto



anni nel mondo della moda, ha trasferito nel lavoro sul food la stessa virtuosa abilità e il fiuto per le eccellenze. Le abbiamo chiesto cosa è fashion oggi nel piatto - in cucina o al ristorante - quali sapori riscoprire. Ci ha sorpreso con idee trendy, ma soprattutto mostrandoci il lato glamour della semplicità e della tradizione.

Quali sono a tuo giudizio i prodotti della gastronomia italiana sottoutilizzati, da riscoprire?

Prima ancora dei prodotti quello che penso sia davvero importante riscoprire sono i sapori basic del cibo: il gusto di un uovo deposto da una gallina ruspante o quello dell'olio nuovo non sono noti a tutti e stupiscono notevolmente chi li prova per la prima volta. Sono alimenti che vanno cercati attraverso canali diversi della grande distribuzione ma che non sono introvabili; per fortuna ci sono ancora artigiani che lavorano con passione, facendo le cose giuste. Una pasta asciugata a bassa temperatura ha un gusto e un contenuto nutritivo ben diversi da quella industriale, e se densisce più in fretta non dobbiamo lamentarci; semmai chiediamoci perché l'altra non fa le farfalline...

Qualche riflessione sui cibi più fashion: nuove e vecchie tendenze in cucina.

Se da una parte c'è chi fa seriamente ricerca e pondera nuovi accostamenti con attenzione, è superato e poco professionale proporre stranezze gustative ad ogni costo. Certe idee particolarmente innovative, se tirate per i capelli, arrivano molto velocemente; ad esempio non se ne può più dell'uso generalizzato del sifone. Trovo invece fashion valorizzare la semplicità, cercando un legame emozionale col cibo. Mi vengono in mente un ristorante catalano dove puoi mangiare una frittata mentre vedi razzolare le galline nel giardino al di là della finestra e uno altoatesino che offre un piatto di formaggi in una sala separata con una vetrata dalla stalla...

In che direzione si muove l'arte culinaria italiana? Cosa possiamo aspettarci dalla "moda" in campo gastronomico?

Più che moda c'è l'esigenza concreta di vivere in modo migliore e più naturale. Finalmente si inizia a fare qualcosa per ridurre l'impatto ambientale e questo nel tempo non potrà non riflettersi anche sul cibo. Meno carne e una vita più sana per gli animali che ci danno i loro prodotti, una scelta ponderata nelle coltivazioni, l'utilizzo di fonti di energia alternativa, il riciclo. Essere consapevoli di tutto ciò porta a una nuova attenzione, un piccolo esempio è dato da alcuni chef che ultimamente rutilizzano i vasetti della marmellata per servire il dessert nei loro ristoranti. È un messaggio molto chiaro, un'idea che sta diventando tendenza e ci fa piacevolmente ritornare all'infanzia: per mangiare il dolce bisogna svitare il coperchio e immergere il cucchiaino nel vasetto...

Fuori dall'Italia, una cucina che ami e che a tuo giudizio merita di essere conosciuta.

Fra le cucine più semplici ed essenziali ricordo quella portoghese, basata sulla freschezza del pesce azzurro, cotto alla griglia nei contenitori più improbabili. A distanza di anni ricordo nettamente il sapore di quei piatti, poverissimi ma più veri di tante altre preparazioni elaborate che mi è capitato di assaggiare altrove.

Ospiti a cena: il menu o il piatto perfetto per fare bella figura senza salti mortali.

Il piatto perfetto, se può esistere uno, è quello che ci viene meglio. Per valorizzarlo basta una piccola idea per presentarlo diversamente dal solito, ad esempio riducendone le dimensioni. Un soufflé può diventare micro utilizzando degli stampini in silicone del diametro di quattro centimetri, la panna cotta versata in stampi monoporzionati ad anello una volta sformata può accogliere al centro una macedonia di fragole, le polpettine fritte sono più graziose servite nei pirottini dei muffin.

Quando lavori all'ideazione di nuove ricette, sperimenti in cucina, o le pensi sulla carta e provi poi a metterle in pratica?

Fatto sempre da una visualizzazione. Il piatto si costruisce inizialmente nella mia mente e quando ne ho ben delineate le forme penso a come realizzarlo. A volte l'idea nasce in cucina, ma solo come accostamenti gustativi, la partenza "estetica" è sempre più interessante che avvenga lontano dai fornelli. Quando "vedo" chiaramente il piatto finito, passo in cucina per realizzarlo ed eventualmente modificarlo: capita spesso che faccia delle varianti perché mi vengono nuove idee al momento; di fatto penso che tutto sia migliorabile.

L'errore più grande, a tuo parere, nella preparazione di un pranzo o di una cena: l'abbinamento sbagliato, o il passo falso da evitare.

L'errore è preparare un piatto che non sentiamo o non ci convince del tutto, solo perché ci è stato consigliato o sappiamo che qualcuno lo gradisce particolarmente. La cosa da evitare è la rigidità mentale nel fare la spesa: è importante partire con un'idea, senza però impuntarsi nel voler realizzare per forza una ricetta quando gli ingredienti a disposizione non ci soddisfano. Molto meglio preparare un piatto semplice ma ben riuscito col cibo migliore che troviamo; a volte basta davvero poco per riadattare una ricetta, o anche l'intero menù!

Pensi sia possibile "parlare" attraverso la gastronomia? Lanciare messaggi con il piatto o la pietanza che offriamo a qualcuno?

Sicuramente. Il cibo è legato indissolubilmente all'affettività e parla del nostro modo di essere più di quanto si possa pensare. La scelta degli ingredienti, gli aromi, i colori, il tipo di cottura e come li presentiamo nel piatto rimandano un messaggio molto sottile, che parla profondamente di noi.

Da un paio di settimane è on-line il tuo blog.sandralonginotti.it. Quali sono le tue prime considerazioni?

È stato un progetto molto impegnativo: sinceramente non immaginavo che per realizzarlo ci volesse un anno di lavoro, però ne valeva la pena e sono molto contenta. Dentro c'è un po' tutto quello che mi piace e mi incuriosisce, argomenti che ho trovato interessanti e che proprio per questo mi fa piacere condividere. È entusiasmante, nei blog, l'immediatezza dell'informazione; il tempo di scrivere la notizia che vuoi pubblicare e puoi postarla subito, anche a notte fonda. Ma credo che sarà ancora più bello costruire un rapporto con chi legge e partecipa commentando: una rete di conversazioni tra persone anche diversissime che condividono l'interesse per il cibo e il bere di qualità, per quel mondo fatto di storie umane e professionali, di tradizione e innovazione e anche, perché no, per il sapore di un buon piatto.

abizzotto.fusiorari@gmail.com

Argomenti Correlati



INTERVISTE