



Domenica 15 Ottobre 2017
ACF FIORENTINA vs UDINESE



CHEF RICCARDO DE PRÀ ✿ **RISTORANTE DOLADA - PIEVE D'ALPAGO (BL)**

PIATTO:

"Toc' in braide" INTINGOLO DEL PODERE

Nel locale di una delle più antiche famiglie di ristoratori italiani, vanno in scena ricette che rinnovano la tradizione.

Chef Riccardo De Prà come definirebbe la sua cucina?

La definisco neoclassica: amo la tradizione, sia nella preparazione delle vivande, sia nel servizio delle stesse. Talvolta mi piace estremizzare il rapporto del cibo con l'ambiente che ci circonda, aiutandomi con estratti e profumi ricavati dalla natura, con supporti vegetali raccolti attorno a me.

Come nasce un suo piatto?

Ogni volta è una storia diversa: ultimamente cerco di riprodurre il sapore sublime provato in qualche remoto villaggio.

Ci sono delle materie prime da cui si sente particolarmente ispirato?

Essendo nato e cresciuto tra monti e foreste adoro il pesce di mare appena pescato: il profumo e il sapore dello iodio mi manda in estasi. Purtroppo mi capita tra le mani solo raramente, la mia famiglia, infatti, da cinque generazioni fa questo mestiere e risiede qui: sono nato in un ristorante e nelle sue cucine fin da bambino ho passato la maggior parte del mio tempo. Non ho mai considerato la possibilità di fare altro che lo chef.

Ristorante Dolada
via Dolada 21 - 32010 Pieve d'Alpago (BL)

Tel. 0437 47 91 41

www.jre.eu



Mercoledì 25 Ottobre 2017

ACF FIORENTINA vs TORINO FC



CHEF MARCELLO TRENTINI ✿ RISTORANTE MAGORABIN - TORINO

PIATTO:

“Vitello tonnato 1700”

Riferimenti alla storica gastronomia sabauda, ma contaminati da tanti spunti cosmopoliti. A iniziare da quelli d'Oriente.

Chef. Come ha deciso di fare questo mestiere?

Non sono un cuoco per caso, ma un cuoco curioso, votato a girare il mondo. Le cucine di tutta Italia mi hanno fatto da palestra e il mondo da esperienza. Scoperto il mio potenziale, giro di stella in stella per “coglierne l'ispirazione”.

Come crea un piatto?

Pensiero, pazienza, studio, prova: la mia filosofia. La mia idea in cucina è di mescolare nello stesso piatto, ingredienti e tecniche di diverse origini. La contaminazione di queste diverse tradizioni per me è “cucina torinese contemporanea”.

Tradizioni & tradizione: che ruolo hanno per lei??

La mia filosofia è “sovertire” il mio territorio. Amo la cucina piemontese, ma quella dei giorni nostri contaminata da mille culture diverse. Ho un forte entusiasmo per le filosofie orientali. È il “chilometro zero a livello globale”, è “una stagionalità che non può prescindere dai confini geografici”. Tutto questo partendo dal territorio e dalla rivisitazione dei classici della tradizione.

Ristorante Magorabin
corso San Maurizio 61/b 10124 Torino

Tel. 011 81 26 808

www.jre.eu