



Marco Valletta
chef, segretario
Nazionale
Italiana Cuochi

LaPostaDelCuoco

lo chef risponde

TECNICHE DI COTTURA, RICETTE, INGREDIENTI: AVETE UN DUBBIO O VOLETE UN SUGGERIMENTO? LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI RISPONDE ALLE DOMANDE DEI LETTORI

Quando si prepara la crème brûlée bisogna trasferire il composto in frigorifero oppure si può cuocere subito? Che cosa cambia? E ancora, per caramellare la superficie posso usare lo zucchero di canna o è meglio quello bianco?

Bruna B., Brescia

La potete cucinare subito, avendo cura di rispettare le temperature indicate dalla ricetta (il forno per questa preparazione non è mai molto caldo). Poi, lo zucchero di canna è da preferire, perché se si usa un cannello a fiamma morbida il colore risulterà più ambrato.

Ho notato che in tante ricette, anche degli chef, i gamberi vengono rosolati nel burro e non nell'olio, perché? Quali vantaggi di gusto o altro ci sono?

Francesco R., Milano

L'impiego del burro è da preferire sui crostacei in genere, perché il

suo gusto è meno invasivo di quello dell'olio. Infatti, l'olio è composto al 100% da grasso, mentre il burro solo per l'80% circa e la parte del siero di quest'ultimo conferisce un sapore più esaltante ai crostacei in genere. In ogni caso, né il burro né i crostacei devono essere sottoposti a cotture eccessive oppure forti.

Perché alcuni chef indossano divise bianche e altri nere, alcune con i bottoni bianchi e altre con quelli neri? Questi colori hanno forse un significato dal punto di vista dell'esperienza professionale?

Roberto F., Treviso

La divisa fu codificata nell'Ottocento dal grande cuoco francese Marie-Antonin Carême: la giacca bianca, con la sua "toc" (il cappello alto), serviva per riconoscere il cuoco dai servitori generici. La giacca era bianca, perché su di essa è più facile individuare lo sporco, mentre i bottoni erano bianchi per i cuochi generici e si sostituivano con quelli neri quando si diventava chef di cucina. Oggi, purtroppo, si assiste a una variopinta esibizione di divise, che la Federazione italiana cuochi non condivide: il bianco del doppio petto di cucina è da preferire su ogni altro colore.

Voglio diventare cuoco, ma ho 45 anni... Cucino bene, ma non ho il diploma di studio all'alberghiero. Che cosa mi consiglia di fare per ottenere un valido riconoscimento professionale?

Gabriele S., Mantova

L'età non è un limite se si è pronti a rischiare e a mettersi davvero in gioco. Per prima cosa le consiglio di rivolgersi a un Ipsar (Istituto professionale di Stato per i servizi alberghieri e della ristorazione) attivo nella sua zona e verificare se questo organizza anche dei corsi serali, che farebbero al caso suo. In seconda battuta, può contattare le scuole di specializzazione, come la Castalimenti di Brescia e l'Istituto Etoile di Sottomarina di Chioggia (VE), per saperne di più sui loro corsi. Infine, le consiglio di iniziare a lavorare subito in una cucina, per fare quel po' di pratica che è indispensabile per capire che quello del cuoco è un lavoro appassionante, ma anche piuttosto duro e che richiede sacrifici. Benvenuto nella famiglia delle Berrette Bianche!



FEDERAZIONE
ITALIANA CUOCHI

Via Pergolesi 29 - 20124 Milano

Tel. 02.66983141

Fax 02.66984690

e-mail: info@fic.it - www.fic.it

www.nazionaleitalianacuochi.com