

Giorgio Rosato, cuoco “Diversamente C.H.E.F.” a trazione integrale

*Dal 4x4 ai fornelli, dalle marce ridotte alle ricette d'Autore. Questo, in sintesi il percorso professionale che ha portato in cucina Giorgio Rosato, giornalista automotive ed ex-direttore di **Autoruote 4x4** che, appesa al chiodo la leva della trazione integrale, ha preso in mano mestoli e padelle per reinventarsi in una nuova professione. Oggi partecipa a numerose trasmissioni televisive su Alice TV, pubblica ricette certificate su “**MySocialRecipe**” e ha presentato il suo primo “Menù degustazione” in un noto ristorante della Langhe.*

Quando hai deciso di trasformare la tua passione per la cucina in una professione?

Due anni fa, quando mi sono iscritto a un corso per diventare chef. Subito dopo ho iniziato a partecipare alle trasmissioni di Alice TV e a pubblicare le mie creazioni su MySocialRecipe, dove ho presentato le mie prime ricette "Diversamente C.H.E.F." basate sulla mia idea di "global creative cuisine", molto diversa sia da quella fusion sia da quella etnica, che nasce dalle idee e dagli ingredienti acquisiti nel corso dei miei viaggi intorno al mondo.





Quanto ha influito sulla tua cucina il fatto che hai viaggiato moltissimo in tutto il mondo?

Indubbiamente molto, finora ho visitato 71 paesi in tutti e cinque i continenti e da ogni viaggio, da ogni esperienza gastronomica a essi legata, sono scaturiti spunti, idee o ingredienti che, successivamente elaborati e sviluppati, hanno dato origine alle mie *ricette fuori dal coro*.

Cos'è "Diversamente C.H.E.F"?

Nel mondo dell'alta cucina è in corso da alcuni anni un fenomeno per cui il *contenitore* (chef stellati e vetrine televisive) è diventato di gran lunga più importante del *contenuto* (bontà delle ricette, qualità delle materie prime e abilità nella preparazione). *Diversamente C.H.E.F.* è un progetto gastronomico che nasce proprio con l'obiettivo di proporre e divulgare una serie di ricette "*fuori dal coro*" che riconducano l'attenzione dei buongustai, e degli appassionati di cucina, soprattutto sul cibo piuttosto che sulle rockstar dei fornelli e sulle vetrine televisive.



E perché hai scritto chef con la punteggiatura, come fosse una sigla?

Perché in questo caso il termine chef è utilizzato come acronimo della locuzione “*i Cuochi Hanno Esautorato i Fornelli*”, e la mia cucina auspica il recupero del piacere del cibo con l'intento di far riscoprire una nuova dimensione degli alimenti. Sia attraverso una inedita e inconsueta lettura delle ricette tradizionali, sia mediante la creazione di piatti originali e insoliti dove le regole esistono solo per essere stravolte, anche se gli ingredienti sono sempre più o meno gli stessi.

Mi sembra un progetto molto ambizioso, non ti spaventa navigare nelle insidiose acque dell'arte culinaria di oggi?

Certamente, ma la mia è una sorta di *cucina corsara* che cercherà di navigare nelle insidiose acque dell'arte culinaria, dove solo le portaerei e le corazzate delle star mediatiche dell'alta cucina riescono a restare a galla. Ma anche un vascello corsaro riesce a volte a librarsi in aria

come il gabbiano Jonathan Livingstone, costantemente alla ricerca di nuove soluzioni di volo.



Un grande chef ha infatti dichiarato che in cucina non bisogna mai dare niente per scontato...

È vero, infatti in cucina tutte le combinazioni sono possibili e anche le prospettive risultano flessibili in base al tipo di approccio che si ha con il cibo. Pensiamo alla pizza: l'impasto di preparazione è una sfera formata da lievito e farina, quando esce dal forno la sua forma è rotonda, la scatola che la trasporta è quadrata e la fetta che arriva nel piatto è triangolare.

Come sei approdato sugli schermi di Alice TV?

Nella maniera più semplice, ho inviato una richiesta via mail e dopo due settimane mi hanno convocato. E poiché è andata bene, mi hanno chiamato per registrare anche altre trasmissioni. Ho iniziato con *"Casa Alice Insieme"* e poi con

“20 Anni Insieme“, la serie che celebra i primi venti anni del network che ricorrono proprio quest’anno. Nel frattempo, ho iniziato a pubblicare le mie ricette su *MySocialRecipe*, il sito più importante del settore.



Non c’è il rischio che qualcuno possa rubare qualche idea da una tua ricetta, o addirittura riproporla integralmente spacciandola per propria?

Anche se la cucina è condivisione e piacere di spartire i piatti con tutti i gastronomi, le ricette d’Autore pubblicate su *MySocialRecipe* garantiscono un minimo di tutela da predatori del “copia&incolla” che, in ogni caso, non rappresentano un’insidia. Del resto, la storia ce lo insegna, non basta avere tra le mani uno Stradivari per suonare come Paganini...

Quali sono i tuoi progetti per il futuro?

Non tutti i cuochi lo ammettono, ma nella maggior parte dei progetti nel cassetto si insinua sempre, prima o poi, l’idea

dell'apertura di un proprio ristorante. Anch'io non sono immune da questa ambiziosa tentazione. Nel mio caso, però, sarei orientato verso un locale molto esclusivo, con al massimo 25/30 coperti, in grado di offrire una cucina di qualità che, pur rimanendo nel solco della tradizione italiana, non sia estranea da contaminazioni varie e dall'utilizzo di tecniche innovative.



Il tuo weekend preferito che consigli di fare agli altri?

Uno dei luoghi ideali per un breve weekend rigenerante è senz'altro il **lago di Viverone.**, tra Milano e Torino. Un'oasi di pace e tranquillità dove il tempo non sembra essere scandito dagli orologi, ma solo dall'alternarsi delle albe nebbiose disegnate sulle acque del lago e dai profumi del pesce grigliato che invadono l'aria all'approssimarsi del tramonto. Oltre ai weekend sul lago di Viverone e sul lago d'Orta, ogni tanto mi concedo anche qualche scappatella marina, come nella scorsa estate quando, partendo da Alassio, ho circumnavigato l'isola di Gallinara.



Il paese da visitare?

Tra i quelli visitati recentemente, uno dei più interessanti è **l'Armenia**, sia per il suo immenso patrimonio storico, artistico e culturale che per la relativa vicinanza all'Italia. Ottima la cucina e le strutture recettive che, grazie alla florida condizione economica, offrono ristoranti e alberghi di altissimo livello, in grado di soddisfare anche le richieste dei più esigenti globetrotter occidentali. Il livello di benessere, molto elevato, è tangibile anche dalle auto che circolano per le strade della capitale dove ho incrociato persino una Maybach e una Rolls-Royce Ghost. Alcuni anni fa, inoltre, il governo, per limitare il traffico a Yerevan, ha introdotto una legge speciale che limita a un massimo di quattro il numero delle auto di scorta al seguito del vip di turno.



L'auto con cui fai i tuoi weekend?

Fin da bambino ho sempre amato le auto anfibe, da quando mio padre un giorno tornò a casa dal lavoro con l'ultima copia di "Quattroruote" sulla cui copertina campeggiava l'immagine di un Maggiolino VW in acqua impegnato nella traversata dello stretto di Messina. Questa passione è letteralmente esplosa alcuni anni fa, quando mi sono recato presso un'azienda specializzata inglese per farmi costruire un **veicolo anfibo su misura**, allestito ovviamente su meccanica 4x4, con trazione integrale e marce ridotte, che ho portato in Italia e immatricolato tra mille difficoltà, sostenendo costi da capogiro.



La ricetta: EscargBurger con fondutina di Castelmagno

Ingredienti (per 4 persone)

- 300 g di carne di chiocciola
- 300 g di maiale
- 200 g di Castelmagno
- 200 ml di panna liquida
- 300 g di patate dolci
- 4 baby mais
- 200 g di germogli di soia
- 3 uova
- 1 lime
- 1 carota • 1 cipolla • 2 spicchi d'aglio •
- prezzemolo
- 100 g di
- burro chiarificato
- olio evo
- 1/2 lt di olio di arachidi
- sale e pepe
- 4 foglioline di *vene cross*

Bollire le chioccioline per un'ora e mezza in acqua salata e, a fine cottura, tritarle finemente nel frullatore a immersione insieme a 1-2 cucchiari di olio. Tritare la carne di maiale e scottarla leggermente in padella con aglio, cipolla, prezzemolo e carota finemente tagliuzzati. Mettere a bollire le patate dolci e, una volta trasformate in purè, inserire il composto in una *sac à poche*, mentre nel frattempo si fonde il Castelmagno in un pentolino antiaderente, aggiungendo la panna liquida e un pizzico di sale e pepe.



Friggere in olio di arachidi i germogli di soia e i baby mais tagliati a metà nel senso della lunghezza e preparare l'impasto per l'hamburger unendo la carne di chiocciola a quella di maiale, aggiungendo le uova (strapazzate) e un po' di sale e pepe. Inserito il composto in un coppapasta (8 cm) si procede alla cottura (4/5 minuti per lato) in una padella antiaderente con burro chiarificato, aromatizzando con del succo di lime e un po' di scorza grattugiata. Adagiare l'escargburger nel piatto versandovi sopra la fondutina di Castelmagno e la *vene crosse*, completando il dressage con i germogli di soia e una duchesse di patate dolci sormontata dai baby mais.