

# Scopriamo il “taro” insieme a Chef Kai Ho, due stelle Michelin e una ricetta... (al taro) in esclusiva per voi ! (italian and english versions)

*(english version at page 3)*

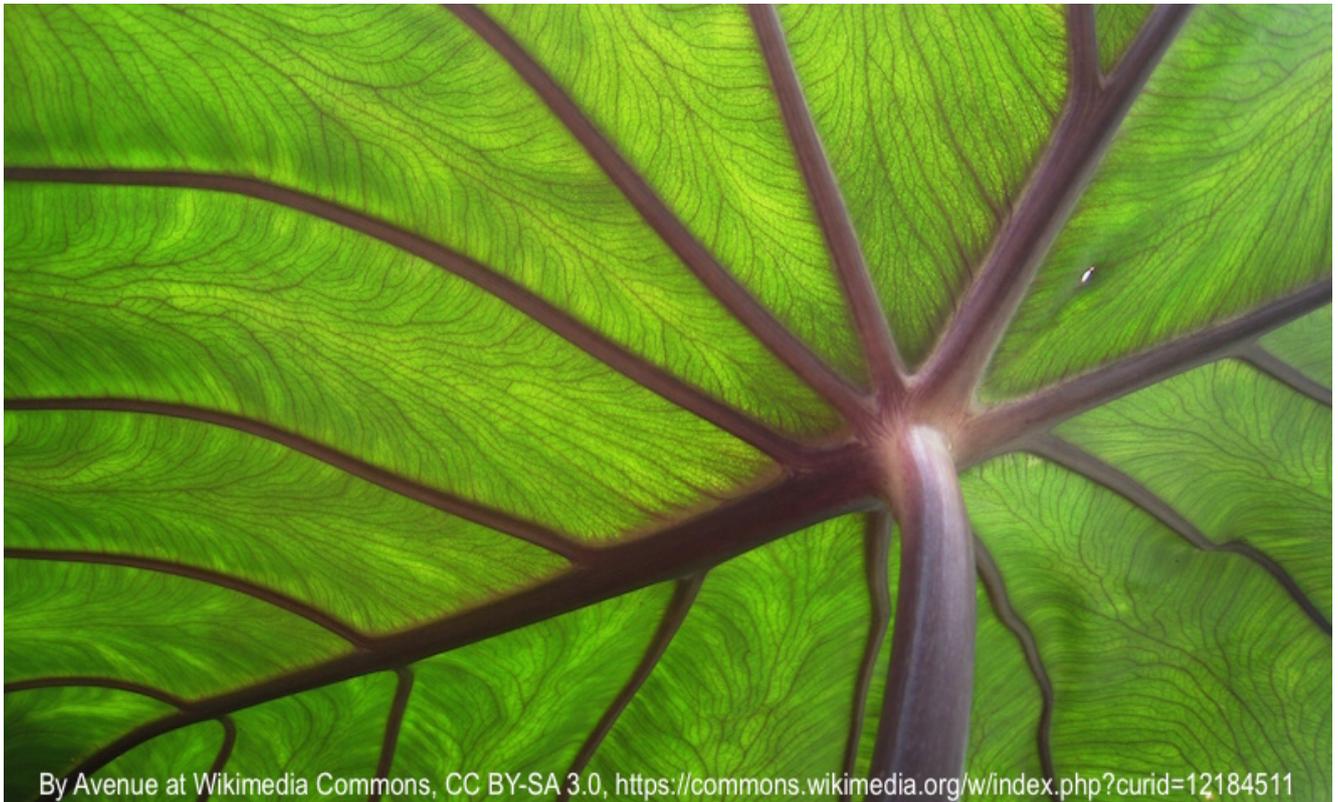
## Cos'è il “taro”?

Tra gli ingredienti esotici che si possono trovare al supermercato, uno di quelli che sta suscitando più interesse è il **taro** (o eddo). Perché? Che cos'è e che cosa lo rende irresistibile? Il taro è un tubero commestibile di una pianta tropicale il cui nome botanico è *colocasia esculenta*.



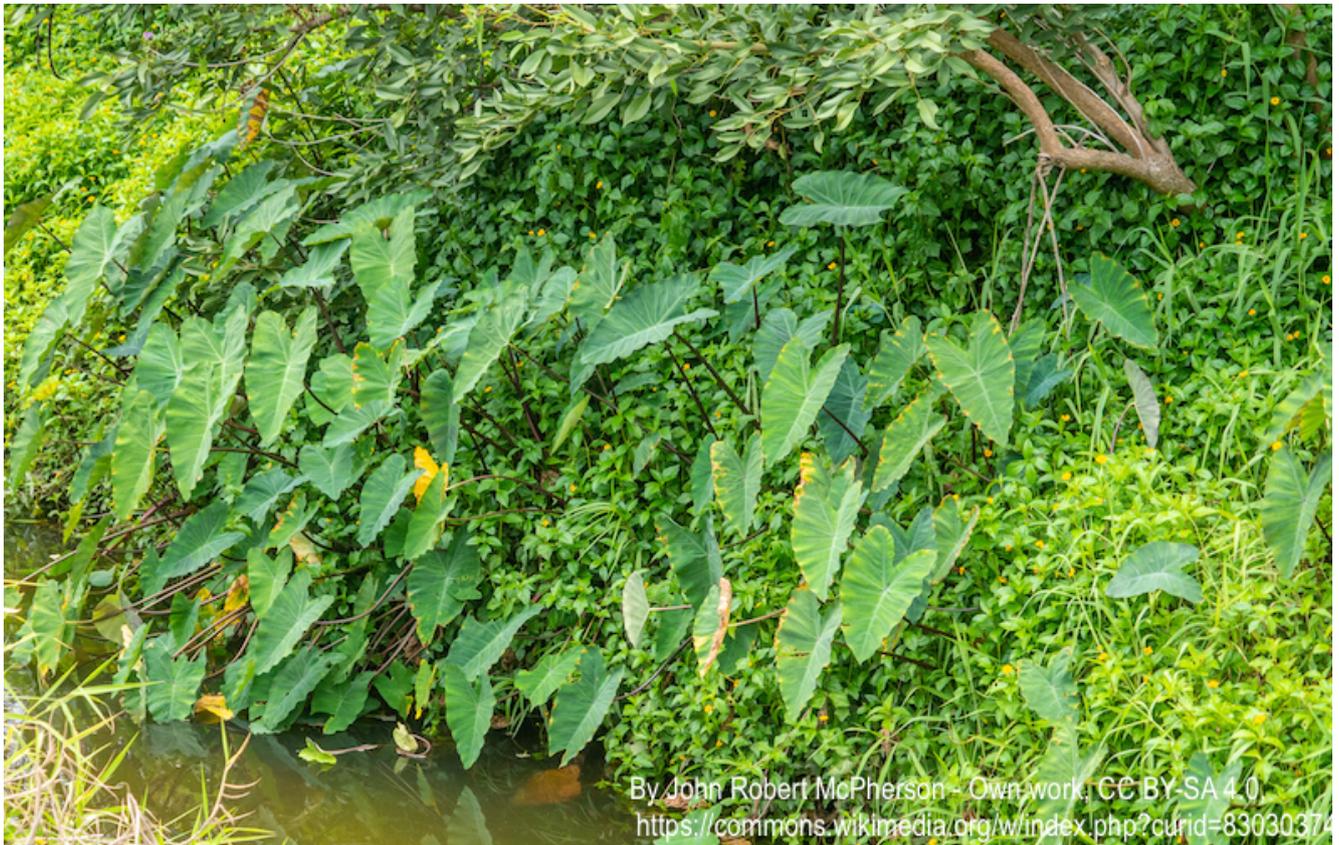
By Tomwsulcer - Own work, CC0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=20377273>

Ricorda un po' la forma di una patata ma è di dimensione più piccola. il taro è un tubero commestibile di una pianta tropicale La buccia è marrone chiaro, ruvida, come una corteccia sottile, mentre la polpa è solitamente bianca, anche se può essere caratterizzata da riflessi violacei. Probabilmente la specie è originaria del sud-est asiatico e da qui si è diffusa in varie zone del Pacifico e non solo.



By Avenue at Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=12184511>

Oggi infatti è presente in varie parti del mondo, anche nel Mediterraneo. Pensate che secondo alcuni la *colocasia esculenta* è stata una delle prime piante a essere coltivate al mondo. Non solo si può mangiare il tubero ma anche le grandi foglie, di solito proposte sotto forma di stufato.



## Taro un tubero prezioso

È comunque il tubero la parte più famosa e amata di questa pianta, al punto da essere uno degli ingredienti base dell'alimentazione di diverse popolazioni. 2 sono i punti che garantiscono il successo e l'interesse verso questo prodotto: la versatilità in cucina e i valori nutrizionali. Attenzione però a non mangiare questo tubero crudo! Come la patata, contiene infatti ossalato di calcio, un sale che risulta tossico per il nostro organismo, ma che viene distrutto dalle alte temperature in cottura.



By Popolon - Own work, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=86777637>

## **Usi in cucina del Taro**

Il suo sapore delicato si presta a tanti abbinamenti e a tante preparazioni. Sarà quindi divertente usare in cucina questo ingrediente, cotto al vapore, bollito, saltato in padella oppure stufato con carne di manzo o di maiale.



By Annie Mole - Self-published work by Annie Mole (originally posted to Flickr as Ghanaian master class).  
CC BY 2.0. <https://commons.wikimedia.org/wiki/index.php?curid=26600802>



By Radhikamprabhu82 - Own work. CC BY-SA 4.0.  
<https://commons.wikimedia.org/wiki/index.php?curid=40974520>

Una volta cotto, viene impiegato come ripieno di ravioli o ancora trasformato in purea e aggiunto come insaporitore a dolci e bevande come gelati o *bubble tea*. Anche a Taiwan, il tubero è un apprezzato ingrediente, in sciroppo per dessert, pudding di *tofu* (*douhua*) o gelato grattugiato (*bao bing*).



## Top Chef Kai Ho

Per avere una ricetta con il taro, mi sono rivolto a un'eccellenza dalla profonda cultura culinaria e grande conoscenza degli ingredienti locali: Chef **Kai Ho**, nato e cresciuto a Taichung, Taiwan.

Ha lavorato in ristoranti stellati negli Stati Uniti, in Cina e Singapore. Con autentico spirito e passione taiwanese, ha iniziato il suo viaggio culinario dalla cucina cinese a quella francese.



Ha lavorato in ristoranti stellati negli Stati Uniti, in Cina, Giappone e Singapore con Julius Royer e Guy Savoy. Ritornato in Taiwan, ha aperto a Taipei il suo primo ristorante **Tai'rroir** che ha ottenuto la prima stella Michelin nel 2018 e la seconda nel 2019.



## **TAÏRROIR: creatività di fusione di una stella nascente (anzi due...)**

La fusione inizia proprio con il nome del ristorante, coniato combinando la parola francese *terroir* e le prime tre lettere di Taiwan.

Pronti? Si parte!

Il viaggio inizia con una zuppa di vellutata di mais delicata, esaltata da un *bao* nero in miniatura (il tradizionale panino al vapore cinese) ripieno di crema pasticcera e bottarga: bellissimo contrasto di colore e armonia di sapori, seguito da un' ostrica al forno dell'arcipelago dell'isola di Penghu, una delizia per gli occhi e la bocca.



Tra i piatti *signature*, il pesce *amadai* (solido, polpa bianca) combinato a una versione raffinata di *mapo* piccante con salsa di *tofu* e il piatto "*boeuf braisé du jour*" accompagnato da una salsa *gribiche* di fagioli neri fermentati. La qualità degli ingredienti risplende nel piatto "*cracker*" di scampi con l'elegante crostaceo cucinato alla perfezione.



**Tutte le portate sono perfettamente eseguite e servite con eleganza.**

Spicca l'uovo di seta a 65°C con purea di *taro* e una varietà di piccoli condimenti che danno consistenza. La lista di vini è intelligente e originale. La cosa più interessante è probabilmente assaggiare un vino di Taiwan, splendidamente fresco, leggero in alcool, ma pieno di aromi con sfumature di *litchi*. Nulla è lasciato al caso, anche la porcellana sa attirare l'attenzione.





## L'intervista

**Come organizzi i tuoi viaggi?**

Non amo pianificare troppo. Adoro la spontaneità, basta prenotare un biglietto e sperimentare le cose di prima mano. Di certo amo il Giappone, tra le mete che ho apprezzato di più direi **Osaka** e il meraviglioso lago di **Biwa Lake**, vicino a Kyoto.



**Quando è stato il tuo primo incontro con la cucina francese e come è andata?**

Innanzitutto l'eleganza e la ricercatezza della *mise en place*. Anche la più semplice *baghette* era trattata come un'opera d'arte...



E poi la meticolosità nella preparazione. Ricordo un momento curioso: ero al mio debutto al ristorante Guy Savoy di Singapore. Mi è stato chiesto di tagliare alcune verdure per una "brunoise". Ho eseguito a mano libera e il più rapidamente possibile, ma ho realizzato che il mio lavoro non soddisfaceva i colleghi... La ragione? *"Non troppo regolare, mi dissero, avresti dovuto usare un mandolino per ottenere delle fette perfettamente uguali"*.



**Nel tuo frigo: mai e sempre...**

Mai... menta! Non sono per niente un fan di questa erba. Esistono altri modi per trasmettere freschezza. Sempre, sempre, sempre uova! E' un prodotto super versatile, soddisfacente, perfetto per piatti veloci da realizzare.

.



**Se sei libero, dove ti piace trascorrere il fine settimana?**

Sono attratto dalla natura ... Quando posso, mi piace lasciare Taipei e andare in campeggio!

**Guidi ?** Uno scooter! Il vincitore della convenienza.

**Quale luogo ti piacerebbe visitare che non hai ancora visitato?**

Mi piace seguire l'ispirazione del momento. Per ora, non ho fatto alcun programma, ma la spiaggia o la montagna suonano entrambe bene.



**Nei tuoi viaggi precedenti, hai preso ispirazione dal cibo locale?**

A volte. Ad **Hualien**, ad esempio, la città costiera ad est dell'isola. Lo street food offre un ottimo cibo di mare e terra.



## La tua ricetta?

E' uno dei miei piatti più famosi, creato al mio ritorno a Taiwan. Deriva da un piatto cantonese chiamato **"Anatra croccante di taro"** e utilizza ingredienti di Taiwan, ma è preparato in stile francese.

**Tra gli ingredienti c'è il taro, non sempre reperibile in Italia...**

Puoi sostituirlo con delle patate, il gusto sarà molto simile.

---

*Sei incuriosito da questa ricetta con il misterioso "taro"?  
Volta pagina, clicca su Next >>*

## La ricetta di Kai Ho: ANATRA CROCCANTE AL TARO



## Ingredienti per 2-4 persone

Uovo Biologico – 6 pezzi

Taro – 600-800 g, sbucciato e tagliato a pezzi  
(nel caso non trovaste il taro, potete sostituirlo con delle patate.

Porcini secchi – 12g

Crème fraiche o panna acida – 70g

Latte – 250 ml

Burro non salato – 100g

Sale marino a piacere

Olio qb

4 scalogni – 60 g, pelati e tritati

Gamberetti Sakura freschi o secchi – 20g

1 aglio, schiacciato

Petto d'anatra affumicato tagliato a dadini da 1 cm – 50 g

Erba cipollina – 30 g, tritata

Pepe nero macinato qb  
Olio di porcini:  
Porcini secchi – 3g  
2 cucchiaini. olio di semi d'uva

## Preparazione

Cuocere il taro a vapore per 30 minuti a 100 ° C.  
Tagliarlo a cubetti di 1 cm, pestarne 3/4 e mettere da parte il resto. Mescolare i funghi porcini secchi con olio di semi. Mettere da parte.

Cuocere le uova a 65 ° C per 50 minuti in un forno a vapore. In alternativa, far bollire le uova in acqua salata per 4-5 minuti, quindi coprire e mettere da parte per 3 minuti. Preriscalda il forno a 60 ° C. Mettere i funghi porcini secchi in forno per 1 ora fino a quando sono molto asciutti. Trasferirli in un frullatore e frullarli. Mettere la pasta di taro, la panna acida (o creme fraiche) , il latte e il burro in una padella a fuoco basso. Mescolare con una frusta fino a quando la purea è compatta. Condire con sale qb. Passare la purea attraverso un setaccio fine.

Mettere da parte. Scaldare un po' d'olio in una padella a 150 ° C. Friggere gli scalogni fino a quando diventeranno croccanti e dorati. Togliere dal fuoco. Nella stessa padella, friggere i cubetti di taro fino a dorarli. Pulire e unire i gamberetti Sakura a dell'aglio schiacciato e soffriggere fino a quando saranno croccanti. Disporre la purea di taro, le uova in camicia, l'olio di porcini e il petto d'anatra affumicato su un piatto da portata.

Cospargere con la polvere di porcini. Guarnire con gli ingredienti fritti con erba cipollina, sale e pepe nero macinato.

Testo di Cesare Zucca.

Foto di Philip Sinsheimer e Cesare Zucca

INFO

Tairroir

CESARE ZUCCA



Cesare Zucca e Philip Sinsheimer

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'

**Turn page for the English version**

Click *Next* >>

What is "taro"?

Among the exotic ingredients that can be found in the supermarket, one of those that is arousing more interest is taro (or eddo). Because? What is it and what makes it irresistible? Taro is an edible tuber of a tropical plant whose botanical name is *colocasia esculenta*.

It somewhat resembles the shape of a potato but is smaller in size. taro is an edible tuber of a tropical plant. The skin is light brown, rough, like a thin bark, while the pulp is

usually white, although it can be characterized by violet reflections. The species is probably native to Southeast Asia and from here it has spread to various areas of the Pacific and beyond.



Today, in fact, it is present in various parts of the world, including in the Mediterranean. Do you think that according to some, *colocasia esculenta* was one of the first plants to be grown in the world. Not only can you eat the tuber but also the large leaves, usually offered in the form of a stew.

**Precious**

**tuber**



By Avenue at Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=12184511>

However, the tuber is the most famous and loved part of this plant, to the point of being one of the basic ingredients of the nutrition of different populations. 2 are the points that guarantee success and interest in this product: versatility in the kitchen and nutritional values. But be careful not to eat this raw tuber! Like the potato, it contains calcium oxalate, a salt that is toxic to our body, but which is destroyed by high temperatures during cooking.

### **Use in the kitchen**

Its delicate flavor lends itself to many combinations and many preparations. It will therefore be fun to use this ingredient in the kitchen, steamed, boiled, stir-fried or stewed with beef or pork.



Once cooked, it is used as a filling for ravioli or even transformed into a puree and added as a flavoring to desserts and drinks such as ice cream or bubble tea. Also in Taiwan, tuber is a popular ingredient, in syrup for dessert, tofu pudding (doughua) or grated ice cream (bao bing).

### **Top Chef Kai Ho**

To have a recipe with taro, I turned to an excellence with a deep culinary culture and great knowledge of local ingredients: **Chef Kai Ho**, born and raised in Taichung, Taiwan. He has worked in starred restaurants in the United States, China and Singapore. With authentic Taiwanese spirit and passion, he began his culinary journey from Chinese to French cuisine.

He has worked in starred restaurants in the United States, China, Japan and Singapore with Julius Royer and Guy Savoy. Returning to Taiwan, he opened his first Taïrroir restaurant in Taipei which obtained the first Michelin star in 2018 and the second in 2019.

**TAÏRROIR:** fusion creativity of a rising star (or rather two ...)



The merger begins with the name of the restaurant, coined by combining the French word terroir and the first three letters of Taiwan.

Ready? Let's go!

The journey begins with a delicate corn velvety soup, enhanced by a miniature black bao (the traditional Chinese steamed bun) filled with custard and bottarga: beautiful contrast of color and harmony of flavors, followed by an oven-baked oyster of the archipelago of Penghu island, a delight for the eyes and mouth.

Signature dishes include amadai fish (solid, white flesh) combined with a refined version of spicy mapo with tofu sauce and the "boeuf braisé du jour" dish accompanied by a fermented black bean gribiche sauce. The quality of the ingredients shines in the scampi cracker dish with the elegant crustacean cooked to perfection.



All courses are perfectly executed and served with elegance. The silk egg stands out at 65 ° C with taro puree and a variety of small seasonings that give consistency. The wine list is smart and original. The most interesting thing is probably to taste a Taiwanese wine, splendidly fresh, light in alcohol, but full of aromas with hints of lychee. Nothing is left to chance, even porcelain knows how to attract attention.

### **The interview**

#### **How do you organize your trips?**

I don't like planning too much. I love spontaneity, just book a ticket and experience things first hand. I certainly love Japan, among the destinations that I liked most I would say Osaka and the wonderful lake of Biwa Lake, near Kyoto.

#### **When was your first encounter with French cuisine and how did it go?**

First of all, the elegance and refinement of the mise en place.

Even the simplest baguette was treated like a work of art ...

And then the meticulousness in the preparation. I remember a curious moment: I was making my debut at the Guy Savoy

restaurant in Singapore. I was asked to cut some vegetables for a brunoise. I performed freehand and as quickly as possible, but I realized that my work did not satisfy colleagues ... The reason? "Not too regular, they told me, you should have used a mandolin to get perfectly equal slices."

**In your fridge: never and always ...**

Never ... mint! I'm not a fan of this herb at all. There are other ways to convey freshness. Always, always, always eggs! It is a super versatile, satisfying product, perfect for quick dishes to make.



**.If you are free, where do you like to spend the weekend?**

I am attracted to nature ... When I can, I like to leave Taipei and go camping!

**Do you drive ?**

A scooter! I look for convenience.

**Which place would you like to visit that you haven't visited yet?**

I like to follow the inspiration of the moment. For now, I

haven't made any plans, but the beach or the mountain both sound good.

**In your previous travels, have you taken inspiration from local food?**

Sometimes. In Hualien, for example, the coastal city east of the island. Street food offers excellent sea and land food.



By Mk2010 - Own work, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=80046193>

**Your recipe?**

It is one of my most famous dishes, created on my return to Taiwan. It derives from a Cantonese dish called "Crispy taro duck" and uses Taiwanese ingredients, but it is prepared in the French style.

**Among the ingredients there is taro, not always available in Italy ...**

You can replace it with potatoes, the taste will be very similar.

---

Kai Ho's recipe

**CRISPY**

**TARO**

**DUCK**



For 2-4 people

### Ingredients

Organic Egg – 6 pieces

Taro – 600-800 g, peeled and cut into pieces

(if you don't find the taro, you can replace it with potatoes.)

Dried porcini – 12g

Crème fraiche or sour cream – 70g

Milk – 250 ml

Unsalted butter – 100g

Sea salt to taste

Oil to taste

4 shallots – 60 g, peeled and minced

Fresh or dried Sakura prawns – 20g

1 garlic, crushed

Smoked duck breast cut into 1 cm – 50 g cubes

Chives – 30 g, chopped

Ground black pepper to taste

Porcini oil:

Dried porcini – 3g  
2 tbsp. grape seed oil

### **Preparation**

Steam the taro for 30 minutes at 100 ° C.

Cut it into 1 cm cubes, crush 3/4 of it and set aside the rest. Mix the dried porcini mushrooms with seed oil.

To put aside.

Bake the eggs at 65 ° C for 50 minutes in a steam oven. Alternatively, boil the eggs in salted water for 4-5 minutes, then cover and set aside for 3 minutes.

Preheat the oven to 60 ° C. Put the dried porcini mushrooms in the oven for 1 hour until they are very dry. Transfer them to a blender and blend them. Put the taro paste, the sour cream (or creme fraiche), the milk and the butter in a pan over low heat. Stir with a whisk until the puree is compact. Season with salt to taste. Pass the puree through a fine sieve.

To put aside.

Heat a little oil in a pan at 150 ° C. Fry the shallots until they become crispy and golden. Remove from the heat. In the same pan, fry the taro cubes until golden brown. Clean and add the Sakura prawns to the crushed garlic and fry until crispy. Arrange the taro puree, the poached eggs, the porcini oil and the smoked duck breast on a serving plate.

Sprinkle with the porcini powder. Garnish with the fried ingredients with chives, salt and ground black pepper.



Text by Cesare Zucca.

Photo by Philip Sinsheimer and Cesare Zucca

ABOUT

Taiiroir

Non Touristy Tourist

---

# CHEF MATT CHEN, IL RISTORANTE TRISTELLATO 'LE PALAIS' E UNA 'PANNA COTTA'...QUASI ITALIANA

TESTO DI CESARE ZUCCA

FOTO DI PHILIP SINSHEIMER, CESARE ZUCCA

Taipei. Incontriamo lo Chef **Matt Chen**, al timone di **Le Palais**, unico ristorante 3 stelle Michelin di Taiwan, al diciassettesimo piano del prestigioso **Hotel Palais de Chine**.



Appena entrati, si sente immediatamente l'elevato standard del luogo, la raffinatezza degli arredi e l'accoglienza elegante del personale rigorosamente vestito di nero. Il ristorante è diviso in diverse sezioni e alcune sale private. Qui, spazio e tempo sembrano aver assunto una dimensione, equilibrata, tranquilla ed elegante.



Il tè è protagonista: un *'maestro del tè'*, proprio come un sommelier, consiglia alcuni abbinamenti in base a quello che viene ordinato. Ho provato due superbe produzioni locali, una leggera e floreale dell' area di Dayuling, l'altra, soprannominata *"bellezza orientale"* ricca di note di miele e di frutta matura.



Nel menu impera la classica cucina cinese meridionale, spesso definita *"cantonese"*, con alcuni *'colpi di scena'* creativi. I due executive chef provengono dal sud-ovest di Taiwan: uno è di Hong Kong e l'altro di Macao. Lo chef Matt Chen, ci ha servito il suo piatto più rinomato: l'anatra arrosto, la cui pelle croccante e la carne succosa non richiedevano

nient'altro che un po' di sale e pepe o giusto qualche goccia di lime per chi ama aggiungere un tocco di acidità.



Sorpresa! L'anatra viene servita accompagnata dalla recita di una poesia della dinastia Song di Su Sh che si tramanda aver ispirato il piatto.



Altra delizia: un piatto con uovo, granchio fresco e dei vermicelli di riso leggeri come dei capelli d'angelo, così fini... che viene voglia di pettinarli.



Per finire, una deliziosa panna cotta di sesamo, non troppo dolce e dalla consistenza delicata e dal sapore profondo, altro esempio del perfetto equilibrio della cucina di Chen.

**Parliamo di viaggi. La tua destinazione preferita?**

Se ho un po' di tempo libero, mi piace prendere una pausa dalla cucina e andare in giro per Taiwan a mangiare in ristoranti degni di nota. La mia preferenza va alle cucine occidentali. I viaggi più lunghi puntano verso Singapore e Shanghai. È qui che ho mentori e colleghi che mi aiutano a trarre ispirazione per creare nuovi piatti. Condividiamo idee, ricette, bei momenti e mi sento ispirato a tornare a cucinare con rinnovata energia.



Ti confesso che il mio grande desiderio è di conoscere molti paesi europei: Francia, Olanda, Spagna, Italia, Portogallo, Inghilterra...Cosa mi attrae? Il cibo, sei sorpreso? Cibo e cultura.

**Nei tuoi viaggi precedenti, hai preso ispirazione dal cibo locale?**

Direi che il mio ultimo viaggio ad Hong Kong mi ha aiutato a sviluppare la mia ricetta di manzo Wagyu con aglio e fagioli neri fermentati, un piatto locale molto tradizionale e sono entusiasta di averlo incluso nel mio repertorio.



**Come sei diventato chef?**

Sono stato ispirato da mio zio chef in un ristorante di Macao, una città e un territorio che hanno influenzato la mia cucina, per esempio nella mia versione del maiale alla brace.

**Nel tuo frigorifero di casa: sempre e mai...**

Abalone, secco che gli amici di Hong Kong non mancano mai di mandarmi. Sono un grande sostenitore della freschezza degli ingredienti e del cibo. Nel mio frigo non troverai mai prodotti che abbiano più di un giorno.



**Parliamo della tua ricetta. Perché hai scelto questo piatto?**  
Per me questo dessert rappresenta un felice incontro tra l'oriente e l'occidente, la ricchezza e la naturale untuosità della crema e l'intenso sapore del sesamo bianco e nero.

**PANNA COTTA CON SESAME BIANCO E NERO**



Per una persona

### **Ingredienti**

Sesamo bianco e nero: 160g~170g

Latte: 260g±10g

Gelatina: 0.5g

Zucchero: 1/4 di tazza (o a proprio gusto)

### **Preparazione**

Iniziate bollendo sesamo bianco e nero

Macinatelo.

Aggiungere latte e zucchero fino a ottenere un perfetto bilanciamento tra sesamo e latte

INFO

Le Palais



## **Cesare Zucca**

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le

loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'

***Cesare con il fotografo Philip Sinsheimer***