

Eventi

28 Giugno 2020

Chef Gorini alla Cucina del Condominio

Appuntamento il 2 luglio con il neo premiato cuoco di San Piero in Bagno



28 Giugno 2020 Trentaseienne pesarese, romagnolo di adozione, lo chef stellato Gianluca Gorini (nella foto) del ristorante DaGorini di San Piero in Bagno sarà l'ospite della seconda serata In Cucina al Condominio, un ciclo di eventi ideato e voluto da Matteo Salbaroli, titolare del ristorante Cucina del Condominio e L'Acciuga.

Il menù ricercato, autentico e genuino proposto da chef Gorini allietterà i palati degli amanti dell'alta gastronomia locale riuniti nella cornice del dehors di via Oberdan. Lo spazio, all'ingresso del centro storico della città si propone quale nuovo punto di accoglienza del turista, e non solo, dopo il successo del primo appuntamento di ieri, quando è stato ufficialmente inaugurato dalla chef Irina Steccanella di Irina Trattoria.

Impazienti e curiosi di avere qualche golosa anticipazione sul prossimo incontro di giovedì 2 luglio, abbiamo rivolto qualche domanda al giovane stellato Gorini.

Gorini, qual è il tuo legame con la nostra città?

“Ravenna è un punto di riferimento per noi, un luogo in cui trovare persone che ci vogliono bene e che ci ammirano per il nostro lavoro. Un affetto dimostrato in particolare durante il lockdown, quando da questa piazza sono arrivate tantissime ordinazioni per il nostro servizio di delivery”.

Quali sono i prodotti del nostro territorio che più apprezzi e usi nella tua cucina?

“Senza ombra di dubbio la cozza. Sono tanti i prodotti tipici di questo territorio, che vanta un patrimonio inestimabile in termini di biodiversità della materia prima e gastronomica, ma la cozza rappresenta un'eccellenza unica, invidiabile e invidiata, perfetta espressione della cultura culinaria popolare locale”.

Viste le difficoltà del momento causa Covid, quali sono le strategie che metti in atto nel tuo ristorante e che ti senti di consigliare ai tuoi colleghi per la ripartenza?

“Se devo essere sincero, dopo la riapertura del 30 maggio non abbiamo dovuto applicare particolari procedure di sicurezza poiché già da prima rispettavamo di routine gli standard di igiene introdotti post Covid e le dimensioni del locale ci hanno sempre permesso un certo distanziamento. Quello su cui abbiamo puntato è il lato emozionale dell'esperienza al ristorante, cercando di trasmettere al cliente un sentimento di familiarità e offrendo lui una calorosa accoglienza. Si tratta di valori che da sempre ci contraddistinguono e sui quali spingiamo ancor di più in questo momento di ripartenza che, personalmente, affronto con tanta risolutezza ed energia”.

Cosa proporrai durante la serata alla Cucina del Condominio? Ci spieghi un po' la scelta di questi piatti?

“La proposta di giovedì 2 luglio punta su stagionalità della materia prima, sapori freschi e puliti e consistenze persistenti al palato. La scelta dei piatti è finalizzata a mandare un messaggio culturale importante, ovvero che la cucina non è solo soddisfazione di un bisogno primario ma è soprattutto salute e benessere. E' per questo motivo che abbiamo scelto di giocare su elementi vegetali come il ‘cavolfiore rosso, bottarga di tonno, polline e maionese al miele’, il ‘pomodoro ripieno alla brace e pesto di erbe tostate’ e il ‘risotto al finocchio, estratto di camomilla e limone’ dagli intensi profumi di fieno che ricordano le nostre campagne in una calda giornata estiva. Segue la tipicità del ‘maialino di Mora romagnola alla vaniglia, carota, arachidi e mostarda di agrumi’ e chiude il ‘semifreddo al Ravaggiolo, amarene candite, croccante di noci e vermut rosso’, un piatto che rappresenta perfettamente ciò che intendo per ‘valorizzazione di un luogo’”.

Per concludere, potresti raccontarci la tua esperienza come socio di cheftochef?

“Far parte di questa rete di professionisti è per me motivo di orgoglio e soddisfazione poiché è un’associazione che racchiude in sé il meglio della cultura culinaria della nostra Regione e lo fa in linea con il mio pensiero e il mio modo di concepire il legame tra materia prima e territorio, esaltandone al meglio le eccellenze”. □

© *copyright la Cronaca di Ravenna*