

SAN VALENTINO: CHEF, VERDURE E PESCE TRIONFANO SU TARTUFO E CAVIALE

9 Febbraio 2012

ROMA – Altro che tartufo e caviale, il 14 febbraio sulle tavole degli innamorati, complice anche la crisi, arrivano piatti semplici e leggeri, preparati con ingredienti naturali e meno sofisticati, ma capaci di dare sapore e gusto alla festa dedicata all'amore.

A trionfare sono piatti a base di prodotti nostrani, come il carciofo e i pomodori, che vincono su caviale e aragosta, riscoprendosi anche come alimenti ad alto contenuto afrodisiaco, e per il momento del brindisi non c'è niente di meglio che un calice di prosecco made in Italy, che batte lo champagne d'Oltralpe.

A dirlo sono i più importanti chef stellati che a San Valentino portano a tavola i sapori rassicuranti della tradizione, preferendoli a cibi troppo pesanti o elaborati, non in linea con il clima generale. Per 7 chef su 10 gli innamorati chiederanno i patti della cucina tradizionale (71 per cento), con i suoi sapori antichi ma rassicuranti e con ingredienti semplici e senza tempo. Secondo gli esperti, i prodotti nazionali, rivisitati per l'occasione, sono richiesti perché trasmettono tranquillità (47 per cento), danno l'idea di casa e d'intimità (32 per cento).

Per il 14 febbraio, quindi, salgono legumi (64 per cento), pesce (46 per cento) e verdure (34 per cento), ma anche sottoli, funghi, pomodori, bruschette. Per l'accompagnamento dei cibi il prosecco, con il 41,5 per cento delle preferenze, batterà i più passionali rossi (31 per cento) e i bianchi con meno bollicine (22 per cento).

È quanto emerge da uno studio promosso da "Polli Cooking Lab", l'osservatorio sulle tendenze alimentari dell'omonima azienda toscana, condotto attraverso interviste a 110 illustri chef nazionali per approfondire quale sarà la tendenza a tavola per questo San Valentino.

L'approccio degli chef al giorno dedicato agli innamorati è variegato: c'è chi ha deciso di non organizzare un menù specifico (27 per cento) prevedendo che molti italiani decideranno di organizzarsi a casa (36 per cento) o preferiranno andare al cinema (28 per cento). C'è anche chi, il 14 febbraio, si aspetta di ricevere più clienti del solito (32 per cento).

Per l'occasione, 6 chef su 10 proporranno piatti semplici (63 per cento) o comunque in linea con le richieste della clientela e con la tendenza culinaria del periodo.

Fabio Baldassarre, chef stellato dal 2005 e proprietario del ristorante 'Unico' di Milano, spiega: "Il menù di quest'anno si baserà molto su pesce, verdure e frutta. Per i miei piatti punterò molto sulla leggerezza accostata alla qualità. In generale si registra un aumento nell'utilizzo delle verdure, perché le coppie, in particolare i giovani fidanzati, non amano piatti sofisticati".

Salgono carciofi, verdure, fragole, pomodori; scendono caviale, tartufo bianco, ostriche. Per il 14 febbraio le specialità del lusso lasciano il posto alle pietanze legate alla tradizione. Quali sono i prodotti più utilizzati per la realizzazione del menù di San Valentino? Carciofi (66 per cento), fragole (46 per cento), verdure (56 per cento), olive (41 per cento), pomodori (47 per cento), sono alcuni dei prodotti, tipicamente italiani, che non possono mancare nel menù dedicato agli innamorati, anche per un riscoperto contenuto altamente afrodisiaco.

Secondo gli chef, rispetto al passato, saranno usati meno il caviale (48 per cento), il tartufo bianco (33 per cento), le ostriche (29 per cento).