Parte la web serie Zacapa - The Art Of Slow

zacapa-taos-milan-05-60903416

Quando si pensa alla cucina professionale, si pensa il più delle volte ai fornelli roventi, al tuonare degli ordini degli chef, alle fiamme e ai vapori che circondano le brigate intente a correre freneticamente. Non c'è da stupirsi se questo è riconosciuto universalmente come uno degli ambienti più impegnativi del pianeta. Ma come fanno gli chef guru della creatività culinaria a trovare ispirazione attorniati dal rumore e dalla frenesia delle cucine? La nuovissima serie di short movie, "The Art of Slow", prodotta dal leader mondiale del rum ultra premium Zacapa, va a scoprire esattamente questo e a esplorare le storie di chef che stanno allargando le frontiere creative della gastronomia.

LA STORIA
Kamilla Seidler, recentemente nominata Miglior Chef Donna dell'America Latina (2016), si prende una pausa dal suo premiato ristorante Gustu in Bolivia (posseduto da Noma, cofondatore Claus Meyer) e viaggia alla volta di Italia, Spagna, Stati Uniti e Messico per trascorrere del tempo e ricevere ispirazione da quattro dei migliori chef che stanno ridefinendo il mondo della gastronomia a livello mondiale.

Mettendo da parte ingredienti e tecniche, Kamilla guarda al di là della cucina, per capire che cosa differenzia questi innovatori culinari da coloro che hanno attorno. Mentre assapora un bicchiere di Zacapa con ognuno degli chef, scopre ciò che li ispira, i loro processi creativi e i loro momenti di illuminazione in cui si ricollegano con tutto ciò che sta loro intorno.

Nel corso delle puntate Kamilla incontra:
• Diego Rossi (Italia) – Responsabile del Trippa di Milano (premiato Michelin Bib Gourmand), ha lavorato in precedenza alle Antiche Contrade di Cuneo, guadagnando una stella Michelin
• Diego Guerrero (Madrid, Spagna) – lo Chef due stelle Michelin del DSTAgE di Madrid
• Guillermo González Beristaín (Messico) - Chef del Pangea di Monterrey e vincitore dello Chefs' Choice Award per i 50 Migliori Ristoranti 2016 dell'America Latina
• Cesar Zapata (USA) – Chef al Phuc Yea! e precedentemente presso The Federal di Miami.

Nonostante provengano da lati opposti del globo, tutti e quattro condividono la passione per gli ingredienti e appagano la propria clientela attraverso il piacere delle esperienze gastronomiche, abbracciando ciò che Zacapa chiama “The Art of Slow”: una filosofia che riconosce che le cose migliori non possono essere fatte in fretta e che incoraggia a prendersi del tempo per ritrovarsi, trovare ispirazioni e ricercare idee innovative celebrando l’ispirazione che si ritrova lungo il percorso.

Kamilla scopre che ognuno di questi chef lascia la cucina alla fine di una lunga giornata e si prende del tempo di decompressione per riscoprirsi attraverso diverse attività: Cesar va in bicicletta, Diego cerca conforto nella nativa campagna italiana, Guglielmo si rifugia in montagna e Diego Guerrero si rilassa con la musica.

Diego Rossi, capo cuoco del Trippa, racconta: *“Ero abituato a cucinare in modo gourmet per ristoranti stellati Michelin dove dovevo lavorare in cucina per venti ore al giorno, a volte senza neanche riuscire a mangiare, in un ambiente stressante e frenetico. Allora ho deciso di cambiare e di fare le cose in maniera più sostenibile. Ora, quando chiudo con la giornata, mi piace andare fuori Milano, via dallo smog e dal caos. In inverno, mi piace andare a caccia di nebbia, di luoghi più rustici e selvaggi: vengo dalla campagna e mi piace ritornare all’aria aperta”.*

Diego Guerrero riflette: *“Se non fai altro che cucinare, non riuscirai a vedere più in là di quello: la tua mente sarà chiusa e non ci saranno influenze esterne a ispirarti. Ho imparato che è davvero importante lasciare la cucina, scollegarsi, così da poterci fare nuovamente ritorno. Un po’ di anni fa, ho spinto questa filosofia al limite: avevamo la nostra prima stella Michelin, era il 2007, ma eravamo consapevoli che per migliorare avevamo bisogno di lasciare il ristorante, cercare ispirazione e ricominciare da capo. Abbiamo lanciato DSTAgE e, due anni più tardi, abbiamo ottenuto le due stelle”.*

Kamilla aggiunge: *“Penso sia molto importante, in effetti estremamente necessario, prendersi del tempo per se stessi, per calmarsi, per pensare ad altro all’infuori della cucina, per godersi ciò che si sta facendo, per prendere le cose in modo “slow”. Credo che prendersi del tempo per imparare dagli altri sia fondamentale. Il fatto di poter sempre continuare a imparare è un dono che fa parte del nostro settore, ma c’è bisogno di ricercare ispirazione, cercare influenze, vedere e gustare cose nuove. Ecco perché ho accettato di prender parte a questa esplorazione culinaria con entusiasmo: ho imparato tantissimo da questi quattro celebri chef, ho imparato come abbraccino la filosofia dell’Art of Slow, ognuno a modo suo - rilassandosi, respirando e godendo di tutto invece di pensare a quello che faranno cinque minuti dopo. Ora porterò tutto questo con me, rinnovata e rinvigorita, nella mia cucina.”*

Cesar Zapata, proprietario-chef del Phuc Yea! di Miami, commenta:

“Lavorare in questo settore è una cosa folle: gli orari estremi possono farti impazzire, quindi hai bisogno di fare qualcosa per rilassarti. A me piace andare in bicicletta: quando sali in bici, vai con la testa da un’altra parte. La sola cosa a cui pensi è la strada o i suoni della natura che ti circondano. Mi piace anche visitare le fattorie e i mercati del pesce, familiarizzare con le produzioni. Quando voglio aggiungere al menu un piatto speciale a base di alligatore, vado nelle Everglades e li osservo allo stato brado. Per noi chef questo è importante, perché ci riporta indietro e ci mostra perché facciamo ciò che facciamo, fornendoci molta ispirazione”.

Guillermo González Beristaín dice: *“Quando sono arrivato a Monterrey, ero così assorbito dal lancio del mio nuovo ristorante che mi ci sono voluti due anni per rendermi conto che a Monterrey c’erano le montagne. Poi un giorno mi sono fermato... e ho visto che le montagne erano davanti a me. Non potevo credere di non essermene accorto prima. Ciò che amo fare più di qualsiasi altra cosa quando ho del tempo libero, è salire su queste montagne, amo la solitudine del cammino, soprattutto durante le prime ore del giorno. Mi prendo del tempo per me col mio lettore musicale e, cosa più importante, non ho fretta”.*

Montserrat De Rojas, Global Brand Director di Zacapa, conclude: *“Amiamo il modo in cui questi cinque chef - che costituiscono l’avanguardia della gastronomia creativa - hanno applicato l’Art of Slow sia all’interno che all’esterno della cucina. La filosofia dell’Art of Slow Zacapa celebra la magia che avviene quando ci si prende il tempo per creare esperienze genuinamente significative e godibili, che includono ottimi cibi e bevande. Per Zacapa, il tempo ha importanza più di qualsiasi cosa, è la lente attraverso cui, tappa dopo tappa, si crea un liquido di altissimo livello. Dal momento della raccolta, in cui si selezionano le migliori canne da zucchero vergini, alla lavorazione artigianale della “stuoia” Maya che adorna ogni bottiglia, al nostro unico processo di affinamento, il “Sistema Solera”, fino al momento di sorseggiare, assaporare e gustare questo luxury rum. Ogni elemento del viaggio è stato attentamente selezionato e il tempo è stato investito per produrre un sapore profondo e complesso come nessun altro. Vi invitiamo a sedervi in compagnia di questi stimati chef per gustare un sorso di Zacapa e prendere parte a una grande conversazione per abbracciare l’”Art of Slow”.*

I quattro episodi della serie Art of Slow saranno disponibili su www.zacaparum.com, sulla pagina YouTube di Zacapa e i suoi canali social.