Pastificio Garofalo e Niko Romito insieme per ricette... Unforketable

niko-romito-44cd15ee

Pastificio Garofalo ha chiamato il neo promosso tre stelle Michelin Niko Romito a sviluppare insieme Unforketable, un progetto digitale, vera e propria enciclopedia video del gusto, nata con l'obiettivo di divulgare la tradizione culinaria italiana rinnovandola secondo la visione dello chef.

Unforketable è un felice neologismo nato dalla fusione dell'inglese unforgetable e la più italiana forchetta, per una inisziativa che intende diffondere la cucina italiana cone le sue ricette più rappresentative.

Nessuna spettacolarizzazione, solo le ricette che si tramandano di generazione in generazione nelle cucine italiane. Il focus è sulle mani dello chef e sulle materie prime utilizzate. Recita infatti il manifesto del progetto, indicando le regole base da seguire nella preparazione di una ricettra: " Valorizzare gli ingredienti rendendoli protagonisti, esaltandone il sapore per raggiungere la centralità del gusto. Limitare i grassi ed equilibrare i condimenti per ottenere piatti saporiti e di grande leggerezza. La conoscenza delle materie prime è fondamentale, la giusta tecnica permette di unirle correttamente, senza sovrastrutture complicate.
La tradizione culinaria italiana non ha bisogno di rivoluzioni, ma di tanto ripasso, aggiornamento e buone interpretazioni.E poi ci vuole un tocco di forchetta magica: la sorpresa. Scoprire e non coprire l'autenticità degli alimenti è la formula che garantisce il risultato, ma è la passione che rende il piatto speciale".

Per il momento sono disponibili 52 videoricette (dirette da Elisia Menduni) acquistabili dopo essersi registrati.