



Ricette e storie di cucina

Autore: Gustelier – atelier del gusto

Data: 14.12.2019

Titolo: Christian Pircher – Essere uno chef significa mantenere la calma

Il Natale dovrebbe essere il periodo più contemplativo dell'anno, ma di solito è tutt'altro che questo e richiede perfezione a tutti i livelli: sia per quanto riguarda la cena di Natale da servire in tavola che i regali da fare e l'accoglienza da riservare ai parenti. Ma, nonostante tutta questa ambita perfezione, di solito a Natale regna il caos più totale. In vista del workshop “Ein Tag, ein Profi, ein Genuss: Weihnachtessen, so gelingt's ganz ohne Stress“ (trad. “Un giorno, un esperto, una bontà: come preparare la cena di Natale senza stress”), il Gustelier ha intervistato lo chef Christian Pircher dell'Apfelhotel Torgglerhof di Salsusio/Val Passiria chiedendogli come evitare il caos natalizio.

Gustelier: Lo stress e la frenesia sono normali in cucina. Come fai a mantenere sempre la calma?

Christian Pircher: Mantenere sempre la calma e la compostezza non è sempre possibile, tutti a volte si fanno prendere la mano. Per fortuna, però, questo mi capita in via eccezionale. È stata l'esperienza ad insegnarmi a mantenere la calma in cucina; una volta anche io ero frenetico e stressato, ma nel ruolo di chef bisognerebbe sempre restare tranquilli!

Gustelier: Come descriveresti il menu di Natale perfetto?

Christian Pircher: Che domanda difficile! Credo che più del cibo in sé siano importanti le persone sedute a tavola e i ricordi dei momenti piacevoli, come la Vigilia di Natale dalla nonna, per esempio, quando mangiavamo *Schlachtplatte* e canederli. Ma anche oggi il mio Natale è ricco di bei momenti: ad esempio, alla Vigilia, prima del servizio serale, mi siedo a tavola con la mia crew e ceniamo tutti insieme in compagnia, prima di regalare ai nostri ospiti una serata indimenticabile... in serate come queste mi piace servire l'oca ripiena personalmente!!!

www.gustelier.it - info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai