Ricette e storie di cucina

Autore: Gustelier – atelier del gusto

Data: 13.01.2020

Titolo: Manuel Ebner – Cucinare senza scarti significa essere creativi

Ormai regionalità, stagionalità e completezza in cucina sono all'ordine del giorno. Tuttavia, per soddisfare questi requisiti culinari tutto l'anno, i cuochi devono essere creativi, anche perché in inverno il raccolto non è dei più abbondanti. In vista del corso "Delizie invernali", il Gustelier ha intervistato Manuel Ebner, chef del Ristorante 1524 della Tenuta Rungghof, chiedendogli come riesce a garantire sempre questi standard.

Gustelier: Gran parte di ciò che cucini nel tuo ristorante lo coltivi a casa tua. Ma in inverno come fai?

Manuel Ebner: Anche in questo periodo dell'anno ormai è possibile coltivare tanti prodotti nel nostro giardino. Abbiamo la grande fortuna che in inverno qui a Cornaiano non fa più così freddo come una volta. Inoltre, nel nostro giardino abbiamo piantato delle siepi sempreverdi e resistenti al freddo e puntiamo soprattutto a coltivare verdure invernali come il cavolo e diverse radici. Inoltre, ci riforniamo da produttori locali ed innovativi, come il maso Aspinger di Barbiano. Un'altra buona alternativa per l'inverno sono le radici e le verdure conservate.

Gustelier: Quanto è importante per te utilizzare integralmente un prodotto alimentare?

Manuel Ebner: Questo trend gastronomico non è per niente semplice da seguire. Utilizzare integralmente piante (dal fiore alla radice) ed animali, senza produrre scarti, e presentare nel piatto davvero tutte le parti di un prodotto, e non solo quelle più pregiate, è una procedura sì laboriosa, ma per me e nella mia cucina anche assai preziosa. Inoltre, cucinare senza scarti è una scelta fortemente sostenibile. Per me è importante utilizzare l'animale per intero, sempre nel rispetto dell'animale e della natura. Utilizziamo integralmente anche le verdure. Inoltre, anche l'aspetto economico gioca un ruolo importante.