

"Finger food, il boccone perfetto!"

CHEF SEBASTIANO ROVIDA RACCONTA A MI-TOMORROW L'AMORE PER IL CIBO MIGNON TRA EXPO, CUOCHI MEDIATICI, IL NUOVO APPROCCIO AL MESTIERE E... LA SUA BONTÀ

Da Pavia alle cucine tv di Real Time. Fino agli showcooking a contatto col pubblico, come quello in programma domani a Milano, al Teatro 7. Sebastiano Rovida ha fatto del "finger food", il cibo mignon quanto stuzzicante, una delle sue passioni. A questa tipologia di cucina ha dedicato un libro e una trasmissione.

Chef, per chi non avesse mai provato i finger-food, perché preferire questo tipo di cucina?

"Molti pensano che i finger food siano solo un assaggio, un antipasto, ma non è così. Per me sono un'emozione diretta, una sintesi di sapori, dove tutto deve essere più concentrato, più equilibrato perché va gustato in un solo boccone. Sono la ricerca del boccone

perfetto e un modo per giocare con gli abbinamenti e i gusti, per esplorare nuovi orizzonti e stimolare la creatività".

E poi?

"Si mangiano con le mani, che è una cosa che adoro, mi offre una sensazione di piacere incredibile".

Da qualche tempo gli chef sono usciti dalle cucine per approdare in tv. Quali i pro e i contro?

"Il mondo della tv è affascinante, per chi fa un lavoro come il mio è un modo per farsi conoscere e rappresenta una grande opportunità. Ma resta un altro mestiere. Non basta un programma televisivo per diventare uno chef, ci vogliono anni di gavetta e di sacrifici. E' importante non confondere i due piani: se sei uno chef non devi dimenticare da dove vieni e cosa significa questo lavoro".

Ecco: hai notato cambiamenti nell'approccio al mestiere?

"L'aspetto più positivo di questo boom mediatico è che spinge sempre più giovani ad intraprendere questa carriera, dà loro una motivazione. L'importante è che capiscano che non è una cosa facile, come a volte sembra in tv. E' chiaro che dopo questo boom tutto sia cambiato e Gordon Ramsey è diventato un punto di riferimento da cui è difficile prescindere".

Il cibo sarà al centro di Expo 2015: cosa ti aspetti da questo evento? Pensi che cambierà

la percezione della gente?

"Dobbiamo affrontare questo tema, in tutti i suoi aspetti e con consapevolezza: l'attenzione per le materie prime, la filiera produttiva, la salute, la lotta agli sprechi. Dobbiamo conoscere

a 360 gradi quello che stiamo mangiando. Perché migliorare la qualità del cibo significa migliorare la qualità della nostra vita. Tutte queste tematiche, che magari noi addetti ai lavori portiamo avanti da anni, saranno sotto i riflettori come mai prima. E' una grande occasione che non va sprecata".

Progetti per il futuro?

"Il progetto più importante che mi sta assorbendo tutto il tempo e l'energia è quello di rendere i finger food alla portata di tutti e proprio per questo ho appena lanciato il mio nuovo blog, tutto incentrato sul tema".

Una domanda da parte di molti fan di Fuori menù: sei davvero così "cattivello" come hai mostrato nella cucina del talent?

"In cucina posso essere molto più cattivo di come mi vedete in tv! In realtà io sono un tipo molto diretto, mi piace provocare per scatenare delle reazio-

ni, per spingere gli altri a migliorarsi. Commettere errori è normale ma quando qualcuno persevera, perdo la pazienza! Comunque, ancora oggi molti concorrenti mi scrivono per ringraziarmi dell'esperienza! Vuol dire che in fondo non sono così cattivo!"

Hai una ricetta semplice di finger food che ti piacerebbe condividere con i lettori di Mi-Tomorrow?

"Ce n'è una molto semplice che affascina sempre i miei clienti: Cannoncino al sesamo con salmone affumicato, cioccolato bianco e pistacchi. Frullo il salmone affumicato fino a renderlo morbido e riempio i cannoncini vuoti (li potete comprare anche dal pasticciere di fiducia). Li passate nella granella di pistacchi e aggiungete una spolverata di cioccolato bianco".

Mica facile...

"Questo rappresenta la sintesi del finger food: idea semplice ma geniale, facile, economica e con un gusto rotondo che regala una gioia al palato!"

A cura di
Federica Ghizzardi
@FedAmelie



MERCOLEDÌ È ALL'ISOLA



Sebastiano Roviola, 31 anni, chef pavese doc ha iniziato i suoi studi di cucina in un istituto professionale di Pavia. Nel 1998 è entrato nella brigata de "La Locanda degli eventi" condotta dallo chef Silvio De Angeli, allievo di Gualtiero Marchesi, con cui ha aperto il "Visconte". Nel 2010 ha debutta-

to nel programma tv *Fuori Menù* su Real Time (canale 125 di Sky), che lo ha visto impegnato come "tagliente" sous chef di concorrenti che si cimentano nella gestione di un vero e proprio ristorante. Nel 2013 ha condotto, sempre sullo stesso canale, anche *Finger food factory* che è diventato anche un libro edito da Sperling & Kupfer. Mercoledì 18 terrà lezione-showcooking sul tema finger food alla scuola di Cucina **Teatro 7** (Via Thaon Di Revel 7). Per info e prenotazioni 02.89.07.37.19 oppure www.teatro7.com.

