

CHEF

GAETANO LATINO

DATA EVENTO:
27 GIUGNO 2022

ORARIO EVENTO:
DALLE ORE: 20.00

www.festartusiana.it

SALSĒDINE367



LO CHEF E LA SUA FILOSOFIA

Gaetano Latino, nato in un piccolo paesino della Foresta Nera in Germania da famiglia di origine siciliana, si è trasferito a Ravenna all'età di 6 anni. Gli studi all'Istituto Alberghiero di Cervia e gli stage estivi all'Hotel Rio di Milano Marittima con il professore e chef Stefano Faccino sono solo l'inizio di una grande carriera in cucina. Dopo il diploma, al fianco dello chef Giovanni Baroncelli, è parte dello staff del ristorante Alexander di Ravenna. È lì che conosce lo stellato Felice Lo Basso, ed è con lui che

nel 2009 approda nella brigata dell'Alpen Royal a Selva di Val Gardena. Un'opportunità unica di entrare a contatto con l'alta cucina sperimentale, lavorando con materie prima di elevatissima qualità e mettendo a punto tecniche innovative grazie anche ad attrezzatura di assoluta avanguardia. Tornato a Ravenna, inizia una nuova fase della sua vita lavorativa: dopo tre anni insieme a chef Matteo Salbaroli, seguono la breve esperienza con chef Vincenzo Camerucci e i 5 anni al Cabiria al fianco di chef

Marco Guerrini. Nel 2019 raccoglie l'eredità di chef Baroncelli a Salsedine367, prendendo il suo posto alla guida dello staff e portando avanti un'idea di cucina tradizionale rivisitata, fatta di stagionalità e ricerca del prodotto.

“Amo i sapori della Romagna ed amo approfondire la conoscenza dei prodotti di essa e per questa mia passione aderisco al progetto di RavennaFood, collaborando con chef e produttori”.

LE RICETTE

RISO PATATE E COZZE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 gr di riso venere
300 gr di patate
150 gr di panna
150 gr di latte
1 spicchio d'aglio
Olio extra vergine di oliva qb
1kg di cozze di Cervia

PROCEDIMENTO:

Stracuocere il riso venere, scolarlo, stenderlo in una placca da forno e metterlo ad essiccare in forno a 60/70 gradi fino a completa disidratazione. Tagliare le patate a pezzetti piccoli e rosolarle in un tegame con uno spicchio d'aglio in camicia e l'olio.

Versare sulle patate il latte e la panna, eliminare l'aglio e lasciare cuocere a fuoco lento. Ultimata la cottura delle patate, frullare e passar tutto al setaccio fine e controllare la consistenza del composto: è giusta se vela il dorso del cucchiaino. Se necessario, allungare con un pò di brodo vegetale. Se si ha a disposizione il sifone, riempirlo con la crema di patate e tenerlo in caldo a bagnomaria. Cucinare e sguosciare le cozze, mettete in una coppetta sul fondo le cozze con la spuma di patate e guarnire con il riso venere essiccato e fritto in olio oltre i 200 gradi.

MONTAGGIO E FINITURA:

www.festartusiana.it

SALSĒDINE367



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

N. 8 seppie del Mediterraneo da 80 gr
500 gr di pane panko
100 gr di pinoli
Prezzemolo q.b.
Olio extra vergine
25 gr di uvetta
100 gr di pomodori disidratati sott'olio
400 gr di piselli freschi
4 gr di acqua frizzante
4 gr di sale grosso
10 gr di burro salato
200 gr di riso carnaroli
30 gr di nero di seppia

PROCEDIMENTO:

Stracuocere il riso carnaroli con il nero di seppia, scolarlo, stenderlo in una placca da forno e metterlo ad essiccare in forno a 60/70 gradi fino a completa disidratazione. Eliminare becco

ed ali alle seppie, condirle da crude con olio, sale e timo e quindi inserirle nel sacchetto da sottovuoto e cuocerle nel roner a 65 gradi per 15 minuti. Lavorare il pane panko con l'olio al prezzemolo, i pinoli, l'uvetta ed i pomodori disidratati sott'olio precedentemente tritati. Cuocere i piselli in acqua salata. A cottura ultimata, scolare e riservare del liquido di cottura per emulsionare. Porre il preparato nel termomix e portare la massa a 60 gradi, quindi frullare il tutto fino ad ottenere una crema omogenea. All'occorrenza passare allo chinoise fine. Farcire le seppie cotte con il pane panko lavorato ed infornarle a 180 gradi per 10 minuti.

SEPPIA E PISELLI

MONTAGGIO E FINITURA:

Impiattare ponendo nel fondo la crema di piselli e su questa le seppioline ripiene cotte al forno. Friggere la cialda di riso.