

Oggi presentiamo l'Executive Chef Carmelo Carnevale, Presidente e Fondatore dell'ICC, l'Italian Culinary Consortium, nato a Londra, in Inghilterra, nel 2022 e già presente in numerosi paesi, incluso ovviamente l'Italia e, da poco, anche in Canada. Passiamo ad alcuni cenni dell'eccezionale carriera dello Chef Carmelo partendo dal suo motto: "la cucina è l'espressione della mia vita".



Oggi riveste il ruolo di Chef Director di ChefMéd e di Lizzie's Cucina con Franca Bongiorno Roberts, Fondatrice di Growing up Italian in UK.

Lo Chef Carmelo ha oltre 30 anni di esperienza ai massimi livelli nel mondo culinario avendo ricoperto diverse posizioni come Executive Chef in ristoranti prestigiosi di tutto il mondo, anche come Private Chef.

Classe 1976, siracusano, inizia giovanissimo la propria carriera nella sua terra natia, la Sicilia.

Nel 2001 si trasferisce a Londra dove lavora con lo chef stellato Alberico Penati nei famosi Mark's Birley Private Luxury Club, Harry's Bar, George Club e Annabel's.

Di seguito accumula svariate esperienze internazionali.

Dal 2012 al marzo 2015 ricopre il ruolo di Chef de Cuisine per Arkadi Novikov's Restaurants a Londra, ristoranti di lusso ma anche di alta classe che vantano come ospiti molti personaggi noti ed importanti come S.A.R. il Principe Harry, i membri della famiglia reale saudita e molte personalità famose della moda, del cinema e dello sport.

Dal marzo 2015 al 2019 è il Corporate Regional Executive Chef per Aman Resorts per le locations italiane e mediterranee.

Nel 2019 si occupa come Executive dello sviluppo del brand del J Hotel di Shanghai in Cina, un famoso Hotel di lusso fra i migliori della città. Nel 2021, infine, l'opening di Lizzie's Cucina,

da subito il miglior ristorante italiano di Londra secondo Tripadvisor, che consegue anche

Premio Enfield per il miglior business, il Premio Qualità Ospitalità Italiana e 1 rosetta sulla Guida Ristoranti AA.

Inoltre il nostro Chef Carmelo ha prestato la sua opera come Private Chef in diverse famiglie aristocratiche come quella di S.A.R. il Principe Khalid Bin Sultan nella sua residenza londinese, la The Holmes House.

Durante il suo percorso professionale ha ricevuto numerosi riconoscimenti al merito per la sua carriera e ha anche avuto l'onore di veder pubblicate le sue ricette sul Telegraph e sul Times.

Nel 2014, nell'occasione di un importante sondaggio della famosa rivista Italia a Tavola, è stato incluso tra i 36 migliori Chefs italiani nel mondo, classificandosi al 13° posto.

Nell'ottobre 2015, inoltre, è stato anche nominato Ambasciatore della Sicilia dal Governo Italiano alla fiera mondiale EXPO MILANO.

Ed ecco una delle tante ricette del nostro Chef Carmelo, il Risotto umami al gorgonzola e limone. L'umami si trova principalmente negli alimenti proteici e in molti cibi essiccati e fermentati. Persino il pomodoro diventa molto umami se si fa cuocere tantissimo o si fa essiccare. Anche in Italia puoi trovare l'umami soprattutto nelle conserve: di pomodoro, di pesce e di carne. Già gli antichi romani facevano fermentare il pesce alla ricerca della sapidità e ne ottenevano una salsa liquida chiamata garum. Oggi abbiamo infatti la colatura di alici, le acciughe o il tonno sott'olio, il parmigiano, il prosciutto, la bottarga, il tè come il matcha ed il glutammato naturale.

***Ingredienti per 4 persone**

320 gr di Riso carnaroli

50 gr di Prosciutto di Modena DOP

1 limone

100 dl di Prosecco

150 gr di Gorgonzola dolce DOP

1,2 l di brodo vegetale (dado biologico)

40gr Grana Padano DOP

40 gr Olio Evo di Roma IGP

40 gr Cipolla confit biologica

30 gr Infuso di aceto di mele italiano biologico con limone e matcha

Succo e scorza di limone qb

Pepe nero qb

Sale qb

***Preparazione**

Tagliate il Prosciutto di Modena a pezzetti e fatelo rosolare in padella con un filo d'olio evo finché non diventa croccante; mettetelo da parte perché vi servirà poi per guarnire il risotto.

Versate il riso in una casseruola, fatelo tostare bene, senza aggiungere grassi, finché non sarà ben caldo. Versate gradualmente il brodo bollente e lasciate che il riso lo assorba prima di versarne dell'altro. Ripetete l'operazione fino a quando il riso non sarà quasi completamente cotto. A questo punto unite il Prosecco e, una volta evaporato, aggiungete il Gorgonzola e l'Aceto di mele infuso al limone e matcha.

Aggiungete anche del succo di limone.

Togliete infine la pentola dal fuoco, irrorate con un filo d'olio evo e aggiungete il grana padano grattugiato, aggiustate di sale e pepe nero e mantecate delicatamente.

Servite il risotto guarnendo con il prosciutto croccante, della scorza di limone grattugiata ed un filo d'olio evo.

Articolo di Alex Zicarelli