

Articolo di Alex Ziccarelli



□ Nato a Como, lo Chef Alberto Alboreggia ha dalla sua una notevole e ricca esperienza lavorativa maturata in tanti e rinomati hotels e ristoranti in tutto il mondo.

Ha iniziato presto il suo viaggio professionale. Proveniente da una famiglia dedita alla cucina, la sua prima esperienza è stata lavorare in un ristorante di famiglia nella costa meridionale della Spagna, seguito dal Conca Bella, Ristorante Gourmet, premiato con una stella Michelin. Successivamente, dopo una parentesi svizzera, è entrato a far parte del Kempinski Group e ha lavorato con loro in Grecia e Giordania, dove ha avuto l'alto onore di cucinare per Sua Altezza Reale la Regina Rania. Durante i suoi anni con il Kempinsky Group, ottenne il titolo di Youngest

Executive Chef del gruppo. Nel 2006 si trasferisce dall'Europa alla Cina per creare il suo primo ristorante italiano a Pechino, il Tavola, ottenendo un grande successo.

Il ristorante divenne molto popolare nella squadra olimpica italiana ed anche nella squadra di calcio dell'AC Milan. Molte celebrità cinesi come Gong Li, Jiang Wei e Jacky Chen parlarono molto bene di Alberto e del suo ristorante e divennero suoi clienti abituali, incluso Will Smith durante le riprese di "Karate Kid", festeggiando lì anche il compleanno di suo figlio Saelen l'8 luglio 2009. Il successo del ristorante portò Tavola da Pechino a Shanghai. Da qui ad

Hong Kong con l'apertura dell'Open House Italian Restaurant & Bistrot, un locale di alta e ricercata cucina italiana. Nel 2014 lo Chef Alberto fu invitato a ricoprire il ruolo di Food & Beverage Manager e Host Chef al Wine Faire di Shenzhen in Cina e nel contempo il ristorante venne insignito del premio di miglior ristorante di Pechino, partecipando anche al "Top Chef". Dopo 10 anni in Cina il nostro Chef decise di trasferirsi in Canada ad Edmonton come Corporate Chef del Sorrentino's Restaurant Group ed Executive Chef del Sorrentino's Cucina+Bar (e Buco Pizzeria+Vino Bar, divenendo anche prima Delegato dell'Alberta e poi, successivamente, Consigliere Nazionale dell'APCI Canada (Associazione Professionale Cuochi Italiani).

STRACOTTO DI BISONTE □ ALL'AMARONE

Cotto 72 ore a bassa temperature, polenta mantecata all'olio di frantoio e Pecorino romano servito in salsa di Amarone e ciliegie

Ingredienti :

2 pezzi di brasato di costata senza ossa di bisonte

500 gr salsa di carne (demi-glace)

500 gr vino rosso Amarone

50 gr burro

50 gr olio d'oliva

10 pcs ciliegie fresche snocciolate tagliate a meta'

Sale e pepe

200 GR farina per polenta

500 gr brodo vegetale

75 gr DOP olio extravergine d'oliva

125 gr Pecorino Romano grattugiato

Procedimento :

Per il Brasato:

-In una padella calda aggiungere olio extra vergine di oliva

-Far rosolare la carne da tutti e 4 i lati molto bene

-Aggiungere sale e pepe e far raffreddare

-Aggiungere la carne nei sacchetti sottovuoto, una noce di burro

-chiudere il sacchetto ermeticamente senza aria

-immergere I sacchetti in un contenitore di plastica con acqua

-immergere il Sous-vide (piccola macchina per cotture ad immersione con temperatura omogenea)

-cuocere a 65 gradi per 72 ore

Per la salsa:

-Portare il vino rosso ad ebollizione e ridurre del 75%

-Aggiungere la salsa di carne e portare a consistenza desiderata

-Aggiungere un cucchiaino di miele d'acacia in una padella e saltare le ciliegie per 30 secondi

-Aggiungere una noce di burro e tenere a parte

Polenta :

-In una padella fonda portare a ebollizione il brodo.

-Aggiungere sale e pepe

-Aggiungere la farina della polenta piano piano con una frusta e cuocere a fuoco lento per un'ora

-Una volta cotta spegnere il fuoco e mantecare con olio e Pecorino.

-Lasciar riposare per 10 minuti e servire

Finitura :

-Usare un piatto piano

-Aggiungere la polenta alla base

-Tagliare lo stracotto e disporre sopra la polenta

-Aggiungere la salsa di Amarone intorno evitando di coprire lo stracotto

-aggiungere le ciliegie intorno caramellate nel miele

-Decorare con micro erbe

-Finire con olio extra vergine di oliva.

Buon Appetito.