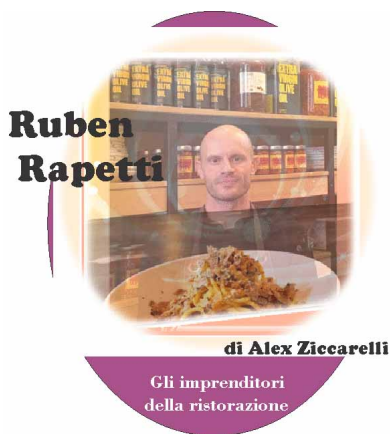




Oggi presentiamo lo Chef Ruben Rapetti, Executive Chef e responsabile dei 2 Spaccio della catena di Ristoranti Terroni, con una decina di locations fra Toronto e Los Angeles. Lo abbiamo incontrato al 22 di Sackville St. a King East, una recente creazione imprenditoriale innovativa con ristorante, caffè, negozio e, soprattutto, produzione di circa 16.000 piedi quadrati per tutti i ristoranti del brand Terroni.

Spaccio, abbreviazione per Terroni Sud Forno Produzione e Spaccio, è un termine italiano per indicare un emporio ed è destinato a segnare una svolta importante per l'organizzazione creata da Mr. Cosimo Mammoliti e per il resto della famiglia Terroni. Lo spazio è stato realizzato per dotare tutti i ristoranti della catena di un approvvigionamento completo e consistente, un ulteriore passo avanti nella standardizzazione della produzione, unendo

sotto lo stesso tetto tutto ciò che si produce per i ristoranti, dal pane ai dolci, dalla carne agli insaccati e ai salami, dalle salse e i condimenti alla pasta fresca.

Lo Chef Ruben Rapetti, classe 1983, di famiglia ligure-piemontese, nasce ad Albenga in provincia di Savona ma vive tutta la prima parte della sua vita a Diano Marina, non tanto distante ma in provincia di Imperia. Studi classici, ed infatti ci confessa che ambiva inizialmente a diventare professore, a 19 anni si trasferisce a Bologna per l'Università, dove frequenta la facoltà di lingue e cultura asiatica. Inizialmente la cucina, che comunque è una sua passione innata, è sempre e solo oggetto di lavoretti estivi, per lo più in ristoranti di pesce liguri. I suoi studi e la sua formazione lo portano a decidere di trasferirsi in Cina, dove si perfeziona nello studio della lingua, della loro cultura e cucina, appassionandosi alle loro diverse tecniche, usi e sapori, trovando lavoro come cuoco a Nanchino per 2 anni. Facendo tesoro di tutto quello che ha imparato, intuisce che quella è la sua strada e, quindi, ritorna in Italia e si iscrive all'Alma, la Scuola di cucina più riconosciuta internazionalmente, dove frequenta per 6 mesi il corso in cucina italiana avanzata, a cui seguirà uno stage presso il Ristorante Piazza Duomo di Enrico Crippa, un famoso Chef oggi tristellato, a Milano. Finita questa esperienza molto formativa, decide di partire, inizialmente verso l'Isola di Jersey in Inghilterra, celebre località con contaminazioni culinarie sia britanniche che francesi, particolarmente nota per le capesante e le ostriche e poi, notato da Mauro Governato, in Provenza, in Francia, all'Hotel Four Seasons, dove lavora in tutte le stazioni di cucina fino ad arrivare dopo 3 anni alla posizione di Sous Chef. Ed è così che gli viene proposto di andare nella nuova location di Toronto della stessa catena, come Banquet Chef, ormai circa 10 anni fa, dove assume la responsabilità di dirigere e di lavorare con un team di cucina di 50-60 persone organizzate su più piani, che poi diventerà la sua vera specialità professionale, cioè quella di essere responsabile di una cucina in più locations. Parla correntemente più lingue e vanta anche un Master Degree in Scienze Nutrizionali e diverse esperienze come Executive Chef corporativo in diverse aziende di ristorazione come Joey e Turtle Jack, solo per citarne alcune, ed, attualmente, come suddetto, è il responsabile di tutta la catena produttiva di Terroni-Spaccio per tutte le locations della stessa azienda.

Oggi lo Chef Ruben Rapetti ci presenta un piatto presente nel menù di Terroni da quasi 30 anni, i tonharelli alla Norcina, fatto con pasta fresca e pochi ingredienti della tradizione umbra, come il pecorino, la salsiccia di Norcia e naturalmente il tartufo. Mentre i tonharelli, una sorta di spaghetti, cuociono in acqua salata, in una pentola riscaldiamo un po' d'olio dove cuoceremo della salsiccia preparata in casa, aromatizzata con tutte le sue spezie come paprika, sale e pepe, poi aggiungeremo dell'olio profumato all'aglio preparato fresco, sale quanto basta, pepe nero in grani macinato all'istante e, una volta pronta la pasta, la mantecheremo al momento con

del pecorino romano, acqua di cottura ed una noce di burro, finendo il tutto in piatto con del tartufo nero fresco a scaglie. Abbiamo usato circa 400 gr. di pasta fresca, 150 gr. di salsiccia, 50 gr. di pecorino e una quindicina di grammi di tartufo per 3 persone.



<https://youtu.be/rHRaAlgQIDl>

https://youtube.com/shorts/EkvyS_rZJfA?feature=share