Articolo di Alex Ziccarelli

Lo Chef Andrea Di Stefano, Ambasciatore ICC per l'Australia e le sue tre tonalità di barbabietola

Oggi vi presentiamo lo Chef Andrea di Stefano, recentemente nominato Ambasciatore dell'Italian Culinary Consortium - ICC per l'Australia dallo Chef e Presidente ICC Carmelo Carnevale. Classe 1990, catanese, inizia il suo viaggio culinario all'età di 12 anni nella gastronomia, panificio e pizzeria di famiglia. Ovviamente e, manco a dirlo, naturalmente, crescendo accanto a tre fratelli più grandi e un gemello, tutti profondamente coinvolti nell'industria alimentare, sviluppa una passione per la cucina fin da giovane. E mentre continuava, come ogni giorno, a lavorare nell'azienda di famiglia, ha la possibilità di conseguire il diploma di cucina all'Alberghiero della sua città, dove ha avuto l'opportunità di affinare le sue già innate abilità e coltivare il suo palato particolarmente gratificato dalle diverse specificità e sapori della cucina italiana. La sua formazione culinaria, come spesso capita nelle famiglie dedite ad attività nel campo della ristorazione, è stata arricchita dalla collaborazione con sua

madre nella gastronomia

familiare. Ed è lì che carpisce i preziosi e tramandati segreti della propria casa, le abilità tradizionali e l'importanza di un tocco personale in ogni piatto. Il sostegno materno e la sua esperienza hanno influenzato profondamente il suo approccio alla cucina, aggiungendo profondità e autenticità alle sue creazioni culinarie. Dopo aver completato il diploma capisce che è il momento di cercare nuove sfide e di fare nuove esperienze e così inizia con dei lavori stagionali prima in Italia e poi si trasferisce a Londra nel 2014. Nella vivace scena culinaria di Londra si fa strada da commis a junior sous chef in ristoranti e hotel di lusso, che, senza dubbio, hanno avuto la possibilità di ampliare i suoi orizzonti culinari e consolidare la sua crescente reputazione di chef esperto e innovativo. Nel 2019 decide che è giunto il momento di intraprendere nuove esperienze oltreoceano e si trasferisce in Australia. Da allora ha l'ardire di affermare di aver lasciato il suo talentuoso segno come head chef e sous chef in diverse e rinomate strutture. È noto, soprattutto, per la sua passione, efficienza e capacità di lavorare professionalmente in ambienti frenetici, contribuendo all'eccellenza culinaria di ogni struttura dove presta la sua opera, eseguendo sempre piatti con cura e attenzione ai dettagli, non venendo meno di onorare e di seguire, allo stesso tempo, le tradizioni immortali della cucina italiana. Sono ormai 5 anni che vive e lavora a Sydney ed in questo momento presta la sua opera come Sous Chef da Matteo Italian restaurant, senza dimenticare la sua precedente e formativa esperienza come Sous Chef all'Onyx Fine Dining Restaurant dell'hotel Crowne Plaza. Per ritornare ai suoi passati impegni lavorativi londinesi, vale la pena menzionare la STK Steakhouse, Me London, Rextail Bar & Grill, Novikov, Estiatorio Milos Luxury Greek Restaurant, Corinthia hotel ed infine Onima dove ha anche avuto l'onore e il piacere di lavorare con il Presidente Carmelo Carnevale, ricoprendo la posizione di junior Sous Chef. *Ed ecco una delle tante ricette innovative del nostro Chef Andrea Di Stefano: tre sfumature di barbabietola. *Ingredienti: per le Chips di barbabietola rossa: 450 gr purea di barbabietola rossa affumicata, 390 g di farina di tapioca, 7 g di sale. -Per l'aceto di riso per i sottaceti: 200 ml di aceto con 100 gr di zucchero (portare ad ebollizione e raffreddare). -Per la gelatina di barbabietola dorata: 350 gr purea di barbabietola dorata affumicata, 10 gr di agar-agar, 50 gr aceto di riso marinato, 2 teste sottaceto di barbabietola rossa, 300 gr di formaggio caprino, 100 ml di crema, 1 foglio di gelatina, macadamia affumicata tritata. *Procedimento: affumicate le barbabietole nel forno josper a bassa temperatura; una volta cotte fate una purea fine e unirla alla farina di tapioca e aggiustate di sale. Una volta pronto l'impasto dividetelo in poche buste grandi sottovuoto e dopo, con il mattarello, fate uno strato sottile e sigillate le buste, sempre sottovuoto. Per ultimo, mettete i sacchetti in una teglia a vapore e cuoceteli a 75 C per 45 minuti; una volta pronti togliete il contenuto dai sacchetti ed essiccatelo per 4-5 ore a 45 C, o finché non saranno ben asciutti e croccanti. Infine friggetene un pezzettino per provare se gonfia e diventa come una patatina, e, nel caso, sarà pronto. Nel frattempo portate ad ebollizione l'aceto di riso e mettetelo da parte in frigo. - Per la gelatina di barbabietola dorata: cuocete la barbabietola dorata insieme a quella rossa. Una volta pronte preparate una purea fine e unitela agli altri ingredienti. Mettete il tutto in una pentola, portate ad ebollizione e poi, per ultimo, versate il composto nello stampo in silicone e modellate le forme che più vi piacciono, a quadrato, a tondo, ecc. e

lasciate raffreddare in frigo. -Per la barbabietola rossa in salamoia: affettate molto sottilmente le barbabietole con la mandolina e ponetele in un contenitore da asporto riempito con l'aceto di riso, mettetele sottovuoto 3 volte senza coperchio nella macchina per sottovuoto e tenetele da parte. -Per la schiuma di formaggio caprino: tagliate il formaggio caprino a pezzetti, attendete che la panna inizi a bollire e aggiungetela nella pentola. Quando il tutto sarà completamente sciolto aggiungete la gelatina e trasferitelo nel sifone con 2 cariche. Una volta che avrete tutti gli ingredienti pronti potete iniziare a costruire e impiattare le vostre tre tonalità di barbabietola rossa.