



Per descrivere Paolo e tutto il suo percorso di vita e di lavoro bisogna, necessariamente, prima parlare della passione e del cuore che ha saputo e che sa mettere in tutta la sua cucina che unisce, quasi in un abbraccio, sia il gusto mediterraneo che le spezie orientali. Dopo la sua vittoria a Masterchef Cina nel 2016 e 3 anni come giudice nella stessa competizione e la conseguente scalata verso il successo, anche la soddisfazione del titolo di ambasciatore del Food & Beverage Europa-Asia.

La sua passione è nata in Calabria, in famiglia, il suo innato talento lo ha portato ovunque nel mondo: Dubai, Germania, per 18 anni, Stati Uniti e poi la Cina, a Shanghai, dove ha potuto realizzare tutti i suoi programmi di vita e di lavoro insieme alla sua famiglia, una moglie di origine cinese ed un figlio. La Cina, un paese nel suo cuore da sempre, per via di una lontana amicizia, anche se, comprensibilmente, non è stato facile, ovviamente e soprattutto per la lingua, ma che non gli ha impedito di ricevere tanti premi e riconoscimenti.

Della Calabria gli mancano i profumi ed i sapori, oltre che la sua famiglia di origine, da cui ha ereditato geneticamente la proverbiale caparbia oltre alla frustrazione di dover andare lontano per poter realizzare i propri sogni. È stato anche insignito come ambasciatore della cultura e celebrità calabrese nel mondo. Ed è proprio in questi giorni che sta nascendo un progetto a cui tiene molto, unitamente alla dirigenza di Casa Calabria International, la nuova associazione dei calabresi nel mondo, impegnata ad individuare percorsi di crescita e sviluppo sul territorio favorendo l'interscambio con i calabresi lontani, una serie di iniziative con incontri in programma per questo autunno-inverno a Vancouver, Calgary e Toronto in Canada, dando così nuova linfa anche all'altro suo aspetto, peculiare e personale, quello imprenditoriale.

Tortina di panna cotta e lamponi

Ingredienti panna cotta

bacche di vaniglia 1

gelatina alimentare 4

panna fresca liquida 700g

zucchero.

40 g Tortina

Preparazione panna cotta

7. Mettete il pentolino sul fuoco; quando la panna sfiorerà il bollore, spegnete. Estraiete la bacca (serviva solo per intensificare il sapore di vaniglia), unite la gelatina alimentare strizzata per bene (o scolata con un passino) e mescolate per 1 minuto. Versate il composto in 6 stampini da 70 g l'uno che metterete in frigorifero per almeno 4 ore.

Come sformarla

Quando dovrete servirla, preparatevi a sformarla in questo modo: scaldate dell'acqua in un pentolino e quando bollerà spegnete il fuoco e immergete per un secondo lo stampino fino al bordo (attenzione a non fare entrare acqua nella panna cotta!), quindi capovolgete lo stampo direttamente nel bicchiere di cioccolato con dentro la salsa di lamponi, se serve aiutatevi a fare fuoriuscire la panna cotta con un coltellino (questo passaggio serve a eliminare il vuoto d'aria),

facendo attenzione a non rovinarla. Se invece utilizzerete uno stampo in silicone, fate congelare le panna cotte e poi sformatele, lasciandole rinvenire prima di servirle.

I bicchierini di cioccolato

Sciogliete e temperate il cioccolato. Colate il cioccolato fuso nei bicchierini da stampo di silicone . Roteate il bicchierino in modo da coprire tutta la superficie con il cioccolato, quindi fate colare via il cioccolato in eccesso. Facciamo riposare in frigorifero per 15 minuti.

Per i bicchierini di cioccolato:

300 g cioccolato fondente al 75%

Per la salsa di lamponi

250 g lamponi

60 g zucchero

30 g succo di limone

q.b .vaniglia

1/Gelatina

Preparazione

In una padella, versate i lamponi lo zucchero e il succo di limone. Mettete la padella sul fuoco e cuocete il tutto per pochi minuti, giusto il tempo che i lamponi appassiscano (basteranno 5-7 minuti).

Togliete la padella dal fuoco, versatene il contenuto nel frullatore e frullatelo fino ad ottenere una crema omogenea (volendo, si può frullare anche col il frullatore ad immersione). E subito dopo inserite un foglio di gelatina .

A questo punto la salsa ai lamponi è pronta. Se volete una salsa di più delicata, potete passarla in un colino dalle maglie strette, in modo da eliminare qualche semino rimasto al suo interno e rendere il coulis classico meno “opaco” e più “trasparente”. Appena raffreddata sistematela dentro il bicchiere di cioccolato e subito dopo inserite la panna cotta , decorando con pistacchio fresco di buona qualità con sopra un dadino di cioccolato ed una punta di salsa di lamponi.

Decorate con punte di colori rosso di salsa di lamponi sul piatto come nella foto, facendo un cerchio di 1cm di cioccolato al centro della panna cotta e lampone fresco e inserite a ruota dei pistacchi freschi attorno la panna cotta.



