



Oggi presentiamo una bellissima ricetta dello Chef Filippo Mulè, Presidente della Delegazione APCI della Svizzera (Associazione Professionale Cuochi Italiani), l'entrecôte di manzo su vellutata di zucchine con pesto di pistacchio e bacon croccante.



PREPARAZIONE

*Per il bacon

Prendetene tre fette e infornatele in forno prescaldato a 200 gradi C, 6 minuti per lato. Per un risultato ottimale il bacon deve essere tolto dal frigo almeno 10 minuti prima di tagliarlo comunque ancora freddo, quindi mettetelo nel forno sudato e senza aggiungere oli.

*L' entrecôte di manzo ha bisogno solo di tre accortezze: una griglia di ghisa ad alta temperatura per attivare la reazione maillard, essere cucinata a temperatura ambiente e senza nessuna marinatura o salatura. Grigliatela bene e uniformemente su ogni lato e, solo alla fine, cospargetela con un po' di sale grosso. Chi non dovesse amare la carne al sangue e la volesse ben cotta deve, necessariamente, farla riposare per 6 minuti a 90 gradi C. Infine, asciugatela con della carta assorbente e, subito dopo, tagliatela come una tagliata, adagiandola nel letto della vellutata con un filo di olio extravergine di oliva, un po' di pepe nero macinato al momento e, in ultimo, del sale a grana grossa.

*Per la vellutata di zucchine (Ingredienti per 4 persone)

4 zucchine - 1 patata - Porro q.b. - Sedano q.b. - Olio extravergine d'oliva q.b. - 1 spicchio di aglio - 50 gr di pistachio - Sale q.b.- Pepe q.b. Una grattatina di zenzero e una di buccia di limone. Fate una normale vellutata di zucchine frullando il tutto, quindi aggiungete del pistacchio a granella, dello zenzero e una grattatina di buccia di limone a cottura ultimata.

Filippo Mulè nasce l'8 aprile del 1973 a Castelvetro (TP) ma vive a Menfi (AG), conosciuto anche per i suoi vitigni autoctoni, per la produzione del buon vino e per le eccellenze enogastronomiche. Alla giovane età di 14 anni segue un apprendistato specializzandosi nella panificazione e lavorando nel settore per circa 4 anni. Presto però Filippo capisce che la passione e la voglia di esplorare altre realtà è troppo forte. Decide quindi, nel lontano 1993, di andare a lavorare in Spagna ed esattamente nella splendida Costa Brava nel noto ristorante "Papalus" dove acquisisce esperienza sull'arte della cucina spagnola e argentina. Successivamente Filippo, spinto dal desiderio di continuare ad accrescere il suo bagaglio di esperienze in svariati settori, ritorna a Menfi dove intraprende l'attività di pizzaiolo in due pizzerie molto rinomate della città, prima nella pizzeria "La Capannina" e subito dopo nella pizzeria "La Piazzetta" come capo pizzaiolo professionista.

Nel 2002, spinto ancora una volta dal desiderio di crescita professionale, Filippo si trasferisce nella capitale svizzera Berna, dove inizia subito a lavorare nel noto rinomato ristorante pizzeria "Luce".

In Svizzera nasce la vera vocazione di Filippo per l'arte culinaria, che lo porterà a scalare le classifiche dei più noti ristoranti, facendo esperienza nella cucina Francese accanto a Chef stellati in ristoranti importanti come "Chalet Royal" e "Hotel Magrapè" nel Canton Vallese. Dopo diversi anni di lavoro viene assunto come Executive Chef nel Ristorante italiano "Seeland" a Bienne (CH). A breve però per Filippo si apre una nuova opportunità, quella di lavorare nuovamente a Berna nei ristoranti del grande chef Adriano Tallarini, considerato da sempre uno dei più importanti della capitale bernese. Dapprima Filippo viene subito affiancato a tre chef veterani della scuola Tallarini, dai quali apprende la linea e lo stile della vera cucina Italiana, ma quasi subito le sue doti vengono riconosciute dal Tallarini stesso che decide di promuoverlo come Executive Chef nel suo più grande ristorante "Mappamondo", sempre a Berna. Qui Filippo ha l'arduo compito di gestire una sala banchetti, una mensa universitaria, un bar, una enoteca e un ristorante. Questo per il nostro Chef è un grande riconoscimento che gli ha permesso di fare esperienza, fino al 2009, in molti settori delle arti culinarie, collaborando con Chef di alto livello in diversi eventi.

Attualmente Filippo, dal 2010, lavora come Executive Chef presso il ristorante Neubrücke a Berna specializzato nella selvaggina, carni e pesce, ristorante noto per la cucina genuina e di qualità.

Come cariche istituzionali è stato Vicepresidente FIC Svizzera, Vice Presidente Associazione Cuochi Svizzera e Presidente Associazione Cuochi e Pizzaioli Italiani in Svizzera e Presidente Associazione Cuochi Canton Berna.

Dal 2021 lo Chef Mulé ha lasciato tutte le cariche avute in passato per poter svolgere la carica di Presidente della Delegazione Associazione Professionale Cuochi Italiani in Svizzera riuscendo a unire un team di giovani Chef prestigiosi in collaborazione con altri grandi Executive Chef già affermati nel territorio Elvetico.

Lo Chef Filippo Mulé attualmente si interessa di promuovere la Cucina Italiana in Svizzera unitamente ai vari chef associati che credono e condividono un progetto comune di unione e scambio culturale per definire nuovi orizzonti gastronomici.