Articolo di
Alex Ziccarelli:

Pino Posteraro e le sue pappardelle con guance di vitello

Oggi presentiamo Pino Posteraro, grande Chef e ristoratore italiano a Vancouver, tesserato ad honorem APCI Canada. Giuseppe "Pino" Posteraro, classe 1964, è nato a Lago, un piccolo paese in provincia di Cosenza ed è venuto per la prima volta in Canada all'età di dodici anni in visita a suo fratello Celestino. Dopo aver iniziato gli studi di medicina in Italia il nostro Chef Pino decise di fare un'esperienza lavorativa da suo fratello nel suo ristorante in Canada, cosa che ha ispirato Pino a proseguire la sua formazione culinaria e a spingerlo a tornare in Europa per studiare con Armando Zanetti, che poi diventerà il suo mentore. Lavora in seguito in diversi ristoranti famosi europei e perfino a Singapore. Nel 1999 Pino decise che era tempo di aprire un suo ristorante, e apre Cioppino's Mediterranean Grill a Yaletown, Vancouver, nel settembre dello stesso anno. Il ristorante di ispirazione italiana-mediterranea ha conseguito numerosi riconoscimenti per il suo eccezionale menù e anche per la sua cantina e, anno dopo anno, è ormai considerato come uno dei migliori ristoranti di Vancouver. Cioppino's è visitato costantemente da celebrità, enofili e amanti del cibo ed è classificato tra i migliori 50 ristoranti italiani fuori dall'Italia e questo è stato prima della sua recente ristrutturazione da circa 2 milioni di dollari. Grandi nomi e personaggi famosi hanno cenato a Cioppino's nel corso degli anni, tra cui Frank Sinatra, Bono, George Lucas, Jennifer Aniston ed Al Pacino. Elvis Costello e Henrik Sedin sono clienti frequenti. Per le celebrazioni del 150° compleanno del Canada, Pino ha avuto anche l'onore di cucinare per il Presidente italiano nella parte superiore di Grouse Mountain. "Cucino ogni singolo giorno", dice Pino. "Lo adoro. Quando non cucino al ristorante, cucino a casa. È nelle mie vene" e aggiunge: "Essere un ristoratore e Chef di successo non significa essere in TV ogni giorno. È più importante fare il proprio lavoro giorno dopo giorno, cercando di fare il meglio possibile con onestà e rispetto verso tutti''. Pino è cresciuto a Lago, una zona rurale nella regione italiana della Calabria, in una famiglia di otto persone. Sua madre era l'unica figlia di un barone e da giovane venne mandata a studiare con Chefs professionisti a Napoli e Roma, non per diventare lei stessa una Chef ma per imparare a cucinare per il giorno in cui avesse avuto una famiglia. "Mia madre sapeva trasformare il più semplice degli ingredienti in un capolavoro", afferma. "Avrebbe preso dei semplici ingredienti per fare con questi qualcosa di delizioso." Il nostro Chef Pino ha fatto anche diverse esperienze in diversi ristoranti stellati ed ha anche insegnato al George Brown College di Toronto prima di stabilirsi a Vancouver. È stato anche nominato Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia nel 1918, primo Chef in Canada ad averlo ottenuto, un premio conferito per merito dal Presidente italiano per le persone che promuovono il prestigio e le relazioni italiane a livello internazionale. "Non avrei mai pensato di ricevere questo premio per aver fatto quello che faccio ogni giorno", ci dice il nostro Pino. "Alla fine della giornata siamo cuochi, ma se promuoviamo la tecnica e le tradizioni italiane in Canada, è un grande risultato. Per più di 30 anni la mia motivazione più grande è stata quella di promuovere la cultura italiana

nella comunità locale, introducendo la nostra gastronomia ad una nuova generazione di canadesi ". Pino è oltremodo attento e meticoloso riguardo agli ingredienti che utilizza con una conseguente perfezione nel rispetto delle ricette originali e nei relativi tempi di esecuzione che si traduce sempre in piatti costantemente superiori. Il nostro Pino è anche un appassionato ed un esperto di vino come molti dei migliori sommelier. Crea personalmente la lista dei vini nel suo ristorante ed ha una collezione di circa 45.000 bottiglie, tra cui molte annate

rare e quasi uniche. A seguire citiamo alcuni premi e riconoscimenti: Gambero Rosso-Custode della Tradizione Italiana 2023, Guida Michelin-Comunicazione 2023, i 50 migliori ristoranti italiani al mondo - Classifica 33/50 2023 Classificazione 49/50 2022 - Classifica 32/50 2019, 100 Migliori ristoranti in Canada - Classifica 34/100 2019 - Classifica 2020 - Classifica 34/100 2019 - Classifica 19/100 2018, Gambero Rosso “TRE FORKS AWARD” - solo 8 italiani premiati nel mondo 2018 “Premio Ospitalità" Italiana "2020, Top 100+ North American Heritage Restaurant Awards

2019, in classifica 11/100 Vancouver Magazine, Chef dell'anno 2014, 2008, Ristorante dell'anno 2009 Argento - Miglior italiano di lusso 2018, 2017.

PAPPARDELLE CON GUANCE DI VITELLO E FUNGHI PORCINI ‘’4 ORE’’

*Ingredienti per 8 persone - tempo di preparazione totale 5 ore

- 1 kg di guance di vitello pulite

5 scalogni affettati

100 gr di funghi porcini secchi ammollati in acqua tiepida

1 mazzetto di salvia, rosmarino, timo e alloro

1/2 lt di vino rosso invecchiato secco

farina qb

sale e pepe qb

1 lt jus di vitello (estratto di carne)

1/2 brodo di pollo

20 gr concentrato di pomodoro

600 gr pappardelle all'uovo

1 cucchiaio di burro salato olio extra vergine di oliva qb

80 gr. Parmigiano grattugiato

*Sicuramente questo piatto è uno dei protagonisti del suo menù durante tutto l'anno vista la sua costante ed intramontabile richiesta che sposa appieno la sua idea di comfort food all'italiana, con una cucina che è sofisticata ma allo stesso tempo tradizionale e semplice.

*Procedimento

- Infarinate le guance dopo averle insaporite e scottatele in olio d'oliva ben caldo. Ponetele quindi in una pentola per brasare con fondo spesso e arrostitele in forno senza condimenti per circa mezz'ora.

A questo punto aggiungete lo scalogno e il vino, fatelo evaporare, i funghi, il concentrato di pomodoro, il mazzetto di erbe, il jus di vitello e il brodo di pollo.

Lasciate stufare (con il coperchio) in forno a fuoco lento per altre 3,5 ore.

Una volta cotta la carne (sarà molto morbida) lasciatela raffreddare un po' e spezzettatela quindi a mano in piccoli pezzi, lasciandola infine nel liquido di brasatura.

Cuocete le pappardelle al dente, scolatele e conditele con la salsa delle guance di vitello e dei porcini, unendo il burro e il parmigiano grattugiato.

Servite subito.