

Articolo di Alex Ziccarelli

Lo Chef Dario Tomaselli, ICC Brand Ambassador e i suoi gnudi toscani con melanzane e pecorino



Oggi presentiamo lo Chef Dario Tomaselli, Professore e Coordinatore del programma internazionale di Italian Culinary Post Diploma presso il George Brown College a Toronto e recentemente nominato ICC Brand Ambassador. Nato e cresciuto in Italia, lo chef Dario Tomaselli è un grande appassionato di cibo e di vita. Ha lavorato in alcuni dei migliori ristoranti del mondo, tra cui, come Executive Chef e poi Corporate Chef, il Grand Melia Hotel di Cancun ed il Ristorante Oro a Toronto, sempre come Executive Chef, sin dalla sua nascita e per 10 anni dopo la sua apertura.

Lo Chef Dario crede che “il cibo lasci un impatto significativo sul nostro modo di vivere” ed ha una innata passione ad ispirare gli altri a vivere lo stile di vita mediterraneo attraverso la comunità International Dinner Club di O'Live Your Life e i loro fantastici ritiri e summit culinari. (<https://oliveyourlife.org>)

La passione per la cucina dello chef Dario nasce nella cucina di famiglia. Prima di frequentare la scuola di cucina E. Maggia a Stresa, in Italia, dove ebbe la possibilità di incontrare il suo futuro mentore, lo chef Gualtiero Marchesi, il fondatore della moderna cucina italiana, lo Chef Dario ha lavorato nei ristoranti, pizzerie, panifici, macellerie e hotel della sua famiglia. Una volta terminata la scuola, la sua carriera lo ha portato in tutto il mondo, lavorando in grandi ristoranti ed hotels di lusso.

Dario ha preso parte al libro Bread Is Gold (supportando Massimo Bottura Food For Soul a Milano, Italia), ha anche ricevuto una medaglia d'oro ed è apparso su The Globe and Mail, The National Post, Sun Media, The Toronto Star, sulla rivista NUVO, sulla rivista Harrowsmith, su Food Day Canada e su Medley Food and Drink. Ha avuto il piacere e l'onore di essere giudice di diversi eventi e di apparire in vari programmi televisivi, tra cui BT, Vicki Gabereau, CTV, CP24, CityTV, CHCH Morning, CTV e CHIN, oltre ad essere portavoce di molti brand alimentari internazionali.

È anche il co-proprietario del brand con la sua partner Rich Life Strategist Anita Heidema di O'Live Your Life. Insieme, ispirano, con la loro TV, sullo stile di vita O'Live Your Life con i loro innumerevoli viaggi visibili sul loro sito web e la loro popolare comunità di intrattenimento globale International Dinner Club.

Anita cura e condivide anche lo sviluppo di ricette di succhi fatti in casa realizzati per il consumatore buongustaio con la passione per la vita. La sua convinzione appassionata che cenare sia un'esperienza che unisce e ci permette di assaporare ogni momento che trascorriamo insieme è la forza trainante dell'International Dinner Club.

Lo Chef Dario ha l'innata convinzione che il cibo abbia un impatto importante sul nostro modo di vivere, se rimane fedele ad un punto di vista sostenibile e in connessione con amici e familiari. Il suo suggerimento è quello di familiarizzare con gli agricoltori, dove i prodotti iniziano il loro viaggio, imparando a rispettare le nostre creazioni culinarie.

Il nostro Chef Dario preferisce "mostrare le sue cose" fuori dalle porte della cucina, come consulente in diversi ristoranti e, soprattutto, insegna con passione a giovani Chefs in tutto il mondo al di fuori della solita mondanità.

Rampollo di una famiglia di albergatori, il nostro Chef Dario non ha mai dimenticato gli squisiti piatti che gli Chef di famiglia gli preparavano e l'esperienza in cucina accanto a loro.

Ora, dopo quasi 45 anni di professionalità, ha creato un grande gruppo di Chef leader di cucina quasi ovunque e un grande numero di ristoratori e mecenati riconoscenti oltre che amici in tutto il mondo.

Come in parte accennato, lo Chef Dario ha iniziato la sua carriera a Montreux, in Svizzera, poi si è trasferito in un hotel di lusso a Milano ed è emigrato in Canada nel 1988.

A Toronto, Dario ha ampliato il suo talento in numerosi ristoranti di alta classe, tra cui il Four Seasons, Hotel a cinque stelle.

Si è poi trasferito a Cancun in Messico per assumere il ruolo di Executive Chef presso il Global Grand Melia Hotel. E' poi tornato a Toronto, dove ha dedicato 10 anni ad uno dei migliori ristoranti pluripremiati della città, Oro, ricevendo numerosi riconoscimenti per i suoi menù creativi ed innovativi. Successivamente è entrato a far parte del Dipartimento di Cucina del rinomato George Brown College, sempre di Toronto, come Professore Coordinatore Internazionale dei programmi post diploma in cucina italiana (dariotomaselli.com).

La sua splendida iniziativa imprenditoriale ma non solo (O'Live Your Life) è stata creata in un castello in Italia nel 2018

mentre Anita e Dario conducevano insieme un evento culinario, in una magica serata in cui il nostro Chef Dario ed Anita sono diventati una coppia di brand di lifestyle unica ed entusiasmante, portando nuovi approcci ad una vita pienamente vissuta. Rispettati dalla generazione over 40 per la loro saggezza e competenza, sono anche facilmente identificabili con una generazione più giovane che vuole "essere al corrente", per imparare e abbracciare uno stile di vita più semplice e significativo e anche rimanere in contatto, secondo un filo comune che condividiamo tutti, che ci lega insieme, che è la connessione tra cuore, anima, terra e cibo, una

passione che loro vorrebbero condividere con gli altri, creando esperienze, insegnando e ispirando gli altri a tornare a uno stile di vita alimentare più sano e più felice.

O'Live Your Life è molto più che semplici ricette, scelte alimentari o consigli sullo stile di vita.

Fondamentalmente, si tratta di connessione. Si tratta di incontrare spiriti affini mentre si viaggia in giro per il mondo comodamente dalla propria cucina. Mentre si riempirà quella cucina di risate, gioia e complicità più profonda, essa stessa diventerà il battito del cuore della propria casa e la vita di ognuno assumerà un significato più profondo e più ricco.

Ed ecco una delle tante ricette del nostro Chef Dario, gli "gnudi" toscani con melanzane e pecorino.

*Ingredienti per la pasta

1 kg di spinaci freschi

500 gr ricotta

80 gr di Parmigiano Reggiano

2 uova intere grandi

100 gr di farina "00"

2 spicchi d'aglio

Olio extravergine d'oliva q.b.

Noce moscata grattugiata q.b.

Sale e pepe nero q.b.

*Per la salsa

1 melanzana di medie dimensioni, sbucciata e tagliata a cubetti di 1 cm

2 spicchi d'aglio

1/2 peperone rosso, tagliato a dadini di 1 cm

10 gr di uva passa

50 ml di aceto di Sherry

5 g di miele

3 gr di scaglie di peperoncino

2 filetti di acciughe

5 foglie di basilico fresco

2 foglie di menta fresca

150 gr olive nere snocciolate

800 gr passata di pomodoro

200 gr Pecorino Toscano D.O.P.

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale e pepe q.b.

•Procedimento

Lavate gli spinaci ed eliminate i gambi.

In una padella fate scaldare dell'olio d'oliva con uno spicchio d'aglio schiacciato.

Quando l'aglio sarà leggermente tostato, aggiungete gli spinaci puliti e fateli cuocere dolcemente per 10 minuti (finché le foglie saranno tenere), toglieteli e metteteli su un piatto foderato con carta assorbente.

In una ciotola capiente unite gli spinaci tagliati finemente, aggiungete la ricotta scolata e mescolate bene. Aggiungete l'uovo, il parmigiano, la farina, il sale, il pepe e la noce moscata e mescolate bene.

Formare delle palline di media grandezza e spolverarle delicatamente nella farina.

*Per la salsa

Mettete le melanzane tagliate a dadini in uno scolapasta, salatele e fatele scolare con il peso di un piatto sopra per 30 minuti.

In una padella di media grandezza mettete un filo d'olio e mezzo spicchio d'aglio, poi appena sarà caldo aggiungete le melanzane scolate e strizzate via il liquido in eccesso. Fate rosolare fino a quando saranno leggermente dorate e mettetele da parte su un piatto rivestito con carta

assorbente.

Nella stessa padella ripetete la stessa operazione con i peperoni e l'altra metà dello spicchio d'aglio, facendoli rosolare finché saranno leggermente teneri, poi metteteli da parte.

In una padella di medie dimensioni, fate sciogliere le acciughe con l'olio d'oliva e l'aglio rimasto, sempre schiacciato. Appena le acciughe si saranno sciolte, aggiungete le melanzane cotte e i peperoni, spolverizzate con il peperoncino a scaglie e fate cuocere per 3-4 minuti.

Sfumate con l'aceto di Sherry e aggiustate di sale e pepe se necessario.

Aggiungete la passata di pomodoro e lasciate cuocere per 15-20 minuti a fiamma medio-bassa.

Aggiungete l'uva passa e le olive nere snocciolate e terminate la cottura per altri 5 minuti. Tenete da parte la salsa per il piatto finale.

In una pentola alta da 5 litri portate a bollore l'acqua, appena avrà raggiunto il bollore salatela e aggiungete gli gnudi, lasciandoli cuocere per 5 minuti finché non verranno a galla.

Aggiungete quindi gli gnudi cotti al sugo di melanzane e fate cuocere il tutto per 5 minuti a fuoco leggermente dolce. Aggiungete il basilico fresco e la menta spezzettati a mano e spolverate con il Pecorino Toscano DOP.

Irrorate infine con un po' di olio d'oliva di alta qualità. Note dello Chef: gli gnudi sono una versione molto semplice degli gnocchi, un piatto classico e gradevole.

In ultimo, il significato tradizionale di "gnudi" significa sostanzialmente nudi, poiché normalmente questo sarebbe stato il ripieno di un piatto di ravioli, mentre in questo caso non

sono rivestiti con alcuna sfoglia. Potete usare anche una semplice salsa di burro, salvia e parmigiano.