Articolo di Alex Ziccarelli

Lo Chef Maurizio Peccolo, Vice Presidente ICC USA e il suo tiramisù di Treviso

Oggi presentiamo lo Chef Maurizio Peccolo recentemente nominato Vice Presidente dell'Italian Culinary Consortium Delegazione degli Stati Uniti d'America - ICC U.S.A., un grande professionista delle arti

culinarie, pluripremiato e riconosciuto in tutto il mondo, specializzato nell'autentica cucina gastronomica italiana. Porta al Ristorante LUCCA a Bordentown, New Jersey, dove ricopre la carica di Executive Chef, più di 40 anni di esperienza lavorando nelle cucine di alcuni dei ristoranti più rinomati del mondo. Classe 1964, nato in Svizzera, Maurizio torna con la famiglia a Venezia, in Italia, all'età di 10 anni, e lì, si può dire, nasce la sua passione per la cucina italiana. Prima di compiere i 16 anni, lo Chef Maurizio inizia a lavorare facendo esperienza in diversi grandi ristoranti italiani per imparare e per affinare la sua tecnica. E proprio in questo periodo che il nostro Chef Maurizio capisce che la cucina era la sua professione per la vita. La sua più che storica carriera lo ha portato in diversi continenti e grandi città intercontinentali, dove ha avuto modo di sviluppare il suo stile, oggi molto rinomato, unitamente alle sue ricette originali e, in molti casi, anche all'avanguardia. Nel corso della sua variegata carriera internazionale, lo Chef Maurizio ha ricevuto numerosi premi, tra i quali l'ambito premio "Maestro di Cucina" e, nel 2004, il certificato "Maffioli d'Oro" della Scuola Alberghiera Italiana, conseguito per essere uno dei 10 migliori studenti durante i 20 anni di esistenza del Culinary Institute. Lo chef Maurizio è stato anche destinatario per tre anni consecutivi del Premio Nazionalità Italiana da parte dell'Ambasciata d'Italia con il marchio "Ospitalità Italiana", un'iniziativa che mira a certificare i migliori ristoranti italiani nel mondo. Inoltre, è uno stimato membro della Chaine des Rotisseurs di Venezia, l'Associazione mondiale dei Gourmet fondata nel 1950 e presente in oltre 80 paesi del mondo. Recentemente è stato anche Giudice Internazionale della Tiramisù World Cup 2021. Lo Chef Maurizio ha anche ottenuto numerosi successi professionali nel campo dell'istruzione culinaria, tra cui lo ricordiamo come fondatore della Culinary Hotel School a Venezia, in Italia, come co-fondatore dello Swiss Hotel & Tourism Education Consultancy Team (SHTEC) e come autore di diversi libri di ricette. Ben noto agli aspiranti Chefs per le sue masterclass di cucina e per i suoi esclusivi programmi di formazione e sviluppo di team building in cucina, il nostro Chef Maurizio è di grande supporto per la creazione di un ambiente di lavoro professionale, efficiente e di altissimo livello. La sua grande conoscenza ed esperienza nella gestione di un ristorante e della sua cucina lo hanno portato anche a condividere la sua conoscenza attraverso consulenze di formazione professionale in diversi ristoranti e hotels di tutto il mondo. Quando non lavora nella propria cucina, lo Chef Maurizio trova particolarmente gratificante il partecipare come giudice in svariate competizioni culinarie. Inoltre ha avuto il grande onore di ricevere innumerevoli certificati di merito nel corso della sua carriera, insieme al grande rispetto da parte dei suoi colleghi e dei suoi studenti. Ha avuto anche l'opportunità di frequentare con assiduità diversi programmi di cucina televisivi italiani ed è anche uno degli Chefs preferiti dagli spettatori per i suoi appassionati tutorials sulle ricette gastronomiche italiane in genere e condivise in tutto il mondo e ha, conseguentemente, anche una vasta esperienza personale nella programmazione culinaria televisiva italiana e in programmi di cucina in generale. Oggi ha la possibilità di portare la sua pluriennale esperienza e capacità accumulata nel corso degli anni dall'incontro con altre culture culinarie di altri paesi e, soprattutto, dalla condivisione con vari Chefs di fama mondiale, al Ristorante LUCCA e ai suoi ospiti, garantendo un'esperienza culinaria superba e senza eguali nelle regioni del South Jersey e della Grande Filadelfia. *Ed eccoci alla proposta culinaria del nostro Chef Maurizio, il tiramisù classico di Treviso, un dolce apprezzato in tutto il mondo, la cui ricetta fu pubblicata per la prima volta nel 1981 dal gastronomo Giuseppe Maffioli sulla rivista "Vin Veneto": era quella di Loly Linguanotto, allora al ristorante Le Beccherie di Treviso. Il tiramisù classico prevede solo 5 ingredienti: savoiardi, tuorli, mascarpone, zucchero e caffè. Ma già lo stesso Maffioli, lungimirante, prevedendone il successo, aveva indicato alcune possibili varianti, tra cui, per prima, l'aggiunta di un goccio di Marsala. *Ingredienti per 10 persone (190 gr.): 650 gr. mascarpone, 130 gr. zucchero, 7 uova, 440 gr. savoiardi (44 pcs), 450 gr. caffè (dalla moka), 100 gr. Marsala, 30 gr. cacao per decorare. *Procedura: dividete gli albumi dai tuorli, quindi montate gli albumi con la frusta a mano o con quelle elettriche: se usate quella manuale sceglietela di grosse dimensioni in modo da incorporare più aria. Unite gli albumi montati al composto di tuorli, mascarpone e Marsala mescolando la crema dal basso verso l'alto. Preparate il caffè e lasciatelo raffreddare, quindi versatelo freddo in una larga ciotola; inzuppatevi via via i savoiardi su entrambi i lati, velocemente, per evitare che si bagnino troppo, poi adagiateli sul fondo di una pirofila rettangolare, affiancati fra loro. Ricoprite i savoiardi con uno strato di crema. Ripetete l'operazione fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con la crema. Lasciate raffreddare in frigo per 3-4 ore a +2 gradi C. e, al momento di servire, spolverizzate la superficie con un velo uniforme di cacao setacciato.Se preferite, scaldate il composto di tuorli, zucchero e Marsala in una casseruola a bagnomaria e portatelo a 82 °C (temperatura di pastorizzazione), mescolando velocemente per non farlo rapprendere; una volta freddo unitevi il mascarpone. Se non avete il termometro da cucina, togliete la crema dal fuoco quando mescolandola

questa velerà il cucchiaio. In questo modo eviterete i rischi associati al consumo di uova crude.