GENNAIO 17, 2024 / BY PAOLA_K1 / EVENTI PROSPETTIVE

CHEF D'HOTEL. A COLLOQUIO CON PAOLO SCACCABAROZZI

di Lorena Tedesco

#chef #hotel #ACDH

Tempo di lettura: 5 minuti

PRODOTTI DEL TERRITORIO, RIGOROSAMENTE STAGIONALI E DI QUALITÀ, PER UNA PROPOSTA UNICA

Affacciato sulla storica Piazza Fontana di Milano, proprio alle spalle del Duomo, il Rosa Grand Milano – Starhotels Collezione è il risultato dell'unione di tre differenti immobili, con vista rispettivamente su Via Pattari, Via Cesare Beccaria e Piazza Fontana. Oggi l'hotel, con le sue 346 camere, 2 ristoranti, 8 sale meeting e aree dedicate per banchetti e cerimonie, rappresenta uno degli spazi di accoglienza più grandi nel centro di Milano.

L'OFFERTA GASTRONOMICA

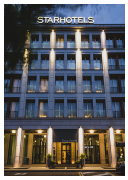
A gestire l'offerta gastronomica dell'hotel è l'Executive Chef Paolo Scaccabarozzi. Brianzolo, con alle spalle diverse esperienze in Italia e all'estero, tra cui una all'Hotel Cavalieri (sotto la guida del Maestro Gualtiero Marchesi e del tristellato Michel Bras), da settembre 2022 è alla guida della ristorazione del Rosa Grand. Al ristorante gourmet Sfizio, cuore pulsante dell'hotel, Paolo riproporrà con creatività i grandi classici della cucina tradizionale italiana, valorizzando ingredienti stagionali e produttori artigianali e privilegiando le filiere corte. «Alla base dei nostri menu vi sono materie prime di qualità e "chicche" tipiche italiane, come il pesce pescato, o carti tipi di carne di razze particolari. Noi, infatti, andiamo a selezionare quasi tutti i prodotti che utilizziamo: dalle uova, provenienti da allevamenti controllati, al latte dalla Centra-le di Bergamo, perché vogliamo che la nostra sia una proposta di un certo "spessore". Io stesso mi dedico a questa attività di selezione, ricavandomi un giorno alla settimana per effettuare delle ricerche e anche recandomi di persona a testare il prodotto, come la speciale farina di mais che mi ha recentemente proposto un mulino situato sopra Como. Per contrastare gli effetti dovuti all'inflazione dobbiamo quindi essere bravi noi a lavorare il prodotto per utilizzarlo al meglio, riducendo il più possibile gli sprechi». E aggiunge: «Per quanto riguarda la proposta, abbiamo cercato di rivoluzionare il menu, che è stato per molto tempo rimasto invariato. Abbiamo, infatti, avevamo in menu 7 antipasti, 7 primi e 7 secondi, ora abbiamo leggermente ridotto la proposta a 6 antipasti, 6 primi e 6 secondi, ma diamo la possibilità di inserire il "Piatto del giorno", stabilito in base agli acquisti e alle proposte del mercato sia ittico, sia ortofrutticolo». Oltre al ristorante Sfizio, con il suo dehors su Piazza Fontana, l'hotel accoglie il Rosso, lo spazio destinato alle colazioni, ma anche a pranzi e cene private, per un totale di 180 posti, il Grand Lounge & Bar, per light lunch, aperitivi e dopocena, gestito dal Barman Alessio Mei, e il Rosso Pizza & More, lo spazio dedicato alla pizza di qualità e ad altre prelibatezze, di cui lo stesso Paolo Scaccabarozzi ha rivisitato il menu per un'offerta ancora più golosa.

UN VIAGGIO NELLE EMOZIONI

«Io sono affascinato dalla cucina italiana, perché noi qui abbiamo delle tradizioni forti, qualcosa di unico e irripetibile che ci scorre nel sangue. Non esiste nessunaltra tradizione al mondo, dal mio punto di vista, che abbia le stesse caratteristiche che abbiamo noi. Perché passiamo dal mare alla montagna, spaziando dal pesce, alla carne, alla frutta e alle verdure, per una proposta completa al 100%. Ciò che mi affascina di più, però, è l'idea che sta alle spalle del piatto, la sua creazione, quello che viene presentato al cliente e, soprattutto, l'emozione che riesce a dargli. Soprattutto quando si tratta di andare a rivegliare quei ricordi, magari d'infanzia, di certi sapori e aromi che pensavamo ormai persi. Questo è anche il motivo per cui, nel menu che proponiamo da Sfizio, è presente il Risotto alla Milanese con l'ossobuco, un piatto che abbiamo leggermente rivisitato dal punto di vista estetico, ma che presenta la stessa esplosione di sapori e regala un viaggio nelle emozioni».

UN RUOLO DI TRAMITE

«In un hotel di questo livello, oltre alla ristorazione, occorre assolvere anche funzioni più manageriali. Io mi trovo esattamente in mezzo a due importanti figure: da una parte il nostro F&B Corporate e, dall'altra, la brigata di cucina con i miei i ragazzi. È pertanto necessario cercare, in primis, di portare i risultati che ci vengono richiesti e, in secondo luogo, di creare un ambiente di lavoro dove il dipendente possa esprimersi e lavorare bene».



TREND E PROPOSTA

In merito alle tendenze più recenti, Paolo sottolinea: «Noi qui vogliamo essere sempre al passo con i tempi, con un occhio attento alle ultime tendenze. E oggi vedo che il trend nella ristorazione spinge molto verso una proposta vegetariana, frutto dell'attuale maggiore attenzione a ciò che si mangia. Anche perché il numero di persone allergiche e con intolleranze risulta in continua crescita e ciò comporta un atteggiamento più attento anche da parte nostra, soprattutto in fase di realizzazione del menu, così da inserire piatti e proposte differenti che possano soddisfare tutti e non trovarci impreparati davanti a una richiesta particolare».

UN APPROFONDIMENTO SUL BREAKFAST

«Per il breakfast, al Rosa Grand siamo arrivati a superare le 100 referenze, che spaziano dal dolce al salato, passando dai levitati, ai formaggi, agli insaccati, tutti rigorosamente frutto di un'attenta ricerca e dando la priorità ai prodotti locali, artigianali e della tradizione. Per i formaggi, ad esempio, ci riforniamo da una latteria di Bergamo, che ci propone 3 o 4 tipologie a pasta molle, semimolle e un po' più stagionato, per soddisfare le preferenze dei nostri clienti. La stessa cosa facciamo con i levitati: qui, infatti, è possibile scegliere tra 6 tipologie di pane, dalle pagnotte normali, a quelle da un chilo e mezzo che contengono frutta e semi; per il ristorante Sfizio produciamo il pane internamente, mentre per i banchetti ci appoggiamo a un piccolo forno che lo produce in base alla nostra ricetta. Accanto alla pasticceria, il nostro buffet contempla, inoltre, yogurt, marmellate, composte e prodotti gluten free con 2/3 tipologie di pane e 2/3 di brioches, una proposta variegata pensata per consentire a tutti di provare la nostra colazione».

LA RICETTA
BY CHEF PAOLO SCACCABAROZZI

PASTA CACUCCIATA

Ingredienti:
400 g di trigle di scoglio
400 g di scorfano del Mediterraneo
50 g di concentrato di pomodoro
1 costa di sedano
1 cipolla
1 carota
2 rametti di prezzemolo
Olio extra vergine d'oliva
Sale
Pepe
1 mazzetto aromatico
1 kg di ghiaccio
400 g di maccheroncini al torchio

Procedimento:
Squamare i pesci, eliminare occhi, branchie e pinne, evisceranre e ricavare dei filetti; poi spinarli e metterli da parte. Tostare lische e teste dei pesci in una casseruola con uno spicchio d'aglio e olio; aggiungere le verdure, rosolare per qualche minuto e aggiungere del ghiaccio. Quindi, aggiungere il mazzetto aromatico, il pomodoro e cuocere per un'oretta a fiamma medio-bassa, avendo cura di girare di tanto in tanto e regolare di sale. Filtrare il brodo e tenerlo a bollire. Rosolare le paste in padella senza olio per un minuto e aggiungere il brodo di pesce poco alla volta. Tre minuti prima del termine della cottura della pasta, aggiungere il pesce e mantecare la pasta avendo cura di non romperla. Impiattare la pasta con il mazzetto e un po' di amato fresco, del caviale e, infine, sbriciolare del pane fritto sopra.

Abbinamento:
Chardonnay Pomino Bianco di Frescobaldi – 2022

Seguici sempre sui nostri social
Instagram – Facebook – LinkedIn

SHARE

HOME

PREV ARTICLE NEXT ARTICLE

YOU MAY ALSO LIKE

LUGLIO 22, 2022 / EVENTI NETWORKING
FOOD AND BEVERAGE IN HOTEL: SPAZI CARATTERIZZATI E PERCORSI ESPERIENZIALI

OTTOBRE 21, 2022 / PROSPETTIVE
IN ALTO I CALICI. IL MERCATO DELLE BOLLICINE

GENNAIO 16, 2024 / PROSPETTIVE
BREAKFAST 2024. TUTTI PAZZI PER LA COLAZIONE

Seleziona un ruolo
e-mail
SUBSCRIBE

SEGUICI SU:

© COPYRIGHT HM HOSPITALITY MANAGEMENT