



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

IN & OUT

UN GIOCO IN CUCINA DI ROYAL GREENLAND
CON LO CHEF LORENZO ALESSIO.



IN & OUT, dentro e fuori, è il nostro ultimo ricettario ispirazionale, questa volta di stampo ludico, per dare nuovi spunti brillanti ai nostri utilizzatori.

La parola d'ordine del momento è RIPRESA. Abbiamo voluto celebrare questo nuovo inizio con un ricettario ispirazionale non molto tradizionale. La qualità e il gusto dei nostri prodotti sono rimasti sempre costanti, mentre sono cresciute l'attenzione alla sostenibilità ambientale e la concentrazione sulle necessità dei nostri clienti finali. Per poter suggerire come esponentzializzare la bontà dei nostri prodotti ittici l'idea è stata quella di dare spunti di gusto e abbinamento ma in maniera originale: abbinando contenitore e contenuto.

In che modo? Abbiamo creato momento culinario ludico e di leggerezza, ma comunque di estrema competenza, affidando il compito al nostro vecchio amico Lorenzo Alessio. Lo chef ha dovuto abbinare i nostri prodotti ittici (gamberetti boreali con e senza guscio, astice americano, halibut della Groenlandia, salmone affumicato e merluzzo nordico) ad altre materie prime con l'idea che le seconde dovevano essere sia contenitore che ingrediente per i nostri prodotti.



Lorenzo, cosa hai pensato quando ti abbiamo proposto questa nuova sfida? Perché hai accettato?

Con l'occhio del cuoco ho notato che utilizzare frutta e verdura come contenitore poteva essere considerato anti-economico. Anche servire su dei sassi su una pianta è di certo non ordinario... Poi ho pensato che però al di là della presentazione, sicuramente non convenzionale, mi sarei potuto divertire a trovare abbinamenti e composizioni originali. Mi è stato proposto come qualcosa di ludico... e quindi perché non divertirsi anche lavorando?!



Perché è anti-economico?

Pensiamo di essere in cucina. Utilizzare una zucca come contenitore per ogni pietanza ordinata significa non utilizzare il resto o creare uno spreco enorme da "riciclare". Questo si tramuta a sua volta in uno spreco di denaro. A livello di impiattamento queste idee sono realizzabili solo a spot se si vuole stupire il commensale in base alla disponibilità del momento.

E' stato difficile pensare a come utilizzare ed abbinare i prodotti?

Absolutamente no. I prodotti ittici forniscono un'ampia gamma di abbinamenti, alcuni tradizionali, altri che nascono dalla conoscenza delle caratteristiche basiche di gusto e texture, che precedono ovviamente il test superiore **che vince tutto**: quello del gusto.

Questa nuova sfida ti ha permesso di apprezzare qualcosa in più dei prodotti Royal Greenland?

Ancora una volta ho notato due cose: l'assoluta minimizzazione dello spreco e il fatto che una volta decongelati i prodotti sono pronti all'uso. Questa volta però in più ne ho apprezzato la versatilità in cucina e i sapori. Alcuni prodotti con una semplice marinatura personalizzata dall'operatore arrivano a dare il massimo, per esempio i gamberetti boreali. Altri invece, come l'halibut che ha delle carni molto neutre a livello di gusto, permettono a noi chef di spaziare in diverse direzioni, sia come tecniche di cottura che come abbinamenti.

Quale di queste nuove creazioni ti ha soddisfatto di più?

Senza dubbio halibut, cipolla e fumo! Utilizzando una cipolla come contenitore di erbe miste secche ho creato una piccola griglia sulla quale ho messo dei bocconcini di halibut marinato. Una volta dato fuoco alle erbe, i profumi e le essenze delle erbe e della cipolla vanno a profumare l'halibut... scenografico e buonissimo!



ASTICE AMERICANO, UOVA DI LOMPO, MELA E YOGURT

L'equilibrio dolce e acidulo della mela e dello yogurt esaltano il sapore di crostacei importanti, in questo caso l'astice.



ASTICE AMERICANO, ZUCCA, CAFFÈ E TABACCO

La nota di noce dei crostacei è esaltata dalla tostatura dell'aroma del caffè e del tabacco.

GAMBERETTI BOREALI INTERI, BROCCOLO E RAPA



Il sapore intenso del sale contratta le note dolci ed amare del broccolo enfatizzando il gusto del gamberetto.

GAMBERETTI BOREALI, AGLIO E FINOCCHIO



Un abbinamento tradizionale ma rivisitato: la salsa aioli, salsa a base di maionese emulsionata, diventa un intingolo per massimizzare il sapore del gamberetto.

GAMBERETTI BOREALI, MELOGRANO E RAVANELLO

Il melograno equilibra ed
esponenzializza dal punto di
vista del gusto e salustico
il gamberetto boreale.



GAMBERETTI BOREALI, PUREA DI BORLOTTI E PANKO

Legumi e crostacei: un grande classico intramontabile.

GAMBERETTI BOREALI, RADICCHIO E MELA



Crocantezza, acidità e freschezza per un'insalata invernale in cui la parte proteica è data dalla dolcezza del gamberetto boreale.



HALIBUT DELLA GROENLANDIA, CARBONE VEGETALE E ARMAGNAC

Il flambé dell'armagnac conferisce un gusto rotondo all'halibut.

HALIBUT DELLA GROENLANDIA, CIPOLLA ED ERBE AROMATICHE



La cipolla, che nasce piccante e intensa, una volta cotta diventa dolce e morbida. Con il fumo delle erbe aromatiche conferisce all'halibut un timbro di odori e sapori stuzzicante.

MERLUZZO NORDICO, PANE E ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA



Un classico italiano dato dal profumo dell'aglio, olio e peperoncino unito all'amari-cante delle cime di rapa, si coniuga perfettamente con l'umami del merluzzo.

SALMONE AFFUMICATO, MELONE E MARTINI

La nota acquosa del melone e quella alcolica ed aromatica del martini esaltano il salmone affumicato.



SALMONE AFFUMICATO, CAROTE E ZENZERO

Un gunkan, un boccone tipico della cucina orientale. Qui lo zenzero, con la sua piccantezza fa sposare in armonia salmone e carota.



SALMONE AFFUMICATO, LATTE DI COCCO E PEPERONCINO VERDE

La zuppa di salmone al latte di cocco crea una rotondità di sapore che viene spezzata dal peperoncino.

SALMONE AFFUMICATO, UOVA DI LOMPO, LIMONE E RISO


Il grasso del salmone ed il suo gusto rotondo sono equilibrati dall'acidità del limone.






Royal Greenland Italia S.p.A.
Via G. Saragat 2
IT-20834 Nova Milanese – MB
T/0362 499614
infoitalia@royalgreenland.com

www.royalgreenland.it

 **Facebook**
<https://www.facebook.com/Royal-Greenland-Italia-Spa-1809058336080048>

 **Instagram**
https://www.instagram.com/royal_greenland_italy/

 **Newsletter**
<https://www.royalgreenland.it/newsletter/>

