

Ogni vivanda nel suo piatto

Nuove tendenze della ristorazione

Sino a non molti anni fa un servizio di sala rispettabile si avvaleva esclusivamente di porcellane finissime. Questo concetto è ancora valido nella ristorazione classica da "Grand Hotel ", nelle case nobiliari e in alcune strutture ristorative di gran pregio. Tuttavia la nuova tendenza nella ristorazione creativa, è quella di utilizzare piatti di grandi dimensioni dal design molto difforme.

La misura del piatto più ampia di quella tradizionale consente una maggiore valorizzazione visiva della vivanda che si intende servire. Infatti oltre a curare la disposizione nel piatto della vivanda, la cucina creativa prevede che la preparazione abbia una decorazione adeguata.

In un piatto con dimensioni superiori a quelle tradizionali trova posto decorazioni meglio congegnate, appariscenti e che hanno maggiore risalto.

Da qui la scelta di piatti dalle forme e dai colori differenti che si alternano durante il servizio di un singolo pasto.

Piatti leggermente concavi, non per le minestre in brodo ma anche per primi piatti asciutti o dessert; quadrati, rettangolari, ovali, di grandi dimensioni anche per piccole degustazioni di cucina tradizionale rivisitata, e ricette innovative.

Piatti dal colore diverso, che meglio fanno risaltare la preparazione e la decorazione che lo chef ha realizzato per quel singolo piatto. Insomma, un trionfo di creatività accompagnata da buon gusto e sobrietà.

Franco Tacconelli