



L'ECO

DELLO JONIO

ECOCULT

02-11-2023 08:11

È calabrese lo chef italiano più famoso in Cina

Si chiama Paolo Dodaro e propone una "cucina terapeutica" a base dei prodotti essenziali del Made in Calabria



2 minuti di lettura

COSENZA – Se anche in Cina oggi si mangia correntemente la Cipolla Rossa di Tropea lo si deve alla cucina di Paolo Dodaro a Shanghai prima ed ora a Changsha. Recentemente nominato Presidente Delegato dell'Italian Culinary Consortium per la Cina (ICC Cina), lo chef calabrese, nativo di Roccelletta di Borgia ha messo tra i fornelli tutto quanto era necessario per creare una vera e propria venerazione della Rossa nel millenario Paese-Continente

della Grande Muraglia. Curiosità, impegno, attenzione al dettaglio, ascolto e tanta spiritualità sono i veri ingredienti messi insieme per promuovere l'identità agro-alimentare ed eno-gastronomica distintiva italiana e calabrese sulle tavole asiatiche. Ed i risultati sono straordinari.

A complimentarsi con questo che definisce tra i più tosti ed efficaci ambasciatori nel mondo dell'autentica Calabria extra-straordinaria, quella inedita ed inesplorata nei menu e piatti gourmet delle migliori cucine dei cinque continenti, è Innocenza Giannuzzi, presidente di Casa Calabria International, rete alla quale lo stesso Dodaro è associato come ambassador del food and beverage calabrese in Cina.

Egli anche tra le firme più prestigiose de Gli Anelli più Preziosi di Calabria: uno speciale racconto di circa 252 pagine dedicato attraverso 17 chef nazionali ed internazionali a tutte le sfumature e declinazioni di quello che, tra i Marcatori Identitari Distintivi (MID) della Calabria ed elemento cardine della Dieta Mediterranea, è diventato ormai un ingrediente irrinunciabile tanto per le ricette gourmet che per quelle della tradizione in tutto il mondo. Nuova idea di nuova idea di editor marketing messa in piedi dal Consorzio per la Tutela della Cipolla Rossa di Tropea IGP, il prestigioso volume edito da Rubbettino è stato presentato in occasione de La Tropea Experience, il Festival della Cipolla Rossa svoltosi lo scorso settembre a Tropea.

Dodaro – continua la Giannuzzi – continua a far parlare di sé. I cinesi letteralmente impazziscono per questo quarantottenne calabrese che ha già completato da tempo la sua personale transizione culinaria dalle forme tradizionali a quelle fusion e che oggi sta osando nuovi orizzonti: quelli della cucina terapeutica che influisce in maniera positiva su alcuni trend patologici. E proprio la Cipolla Rossa in questa avventura è uno dei suoi migliori alleati.

Dalla Germania alla Russia, dall'America fino alla terra del Dragone dove vive da anni e diventato lo chef italiano più famoso; la cucina – si racconta lo Chef ne Gli Anelli più Preziosi di Calabria – è relazione ed esperimento e sono felice che una inossidabile tenacia mi abbia ripagato di tanti sacrifici. È, del resto, più di un quarto di vita quello trascorso all'estero in mezzo a contaminazioni di gusti e di sapori che lo hanno formato e creato nella sua identità di maestro dei fornelli.

La Cina – aggiunge – ha palati esigenti ma al contempo generosi. Ho creato una cucina che non si discosti dalla loro tradizione ma che allo stesso tempo consenta loro di conoscere, anzi, esplorare quelle che sono le frontiere dei sapori del Mediterraneo. Dalla Cipolla Rossa alla 'nduja, dall'extravergine d'oliva e al peperoncino sono soltanto alcuni degli elementi immancabili nell'esperienza

culinaria di Dodaro che fa impazzire il popolo dello Shenzhou.

Il processo creativo – sottolinea ancora lo Chef che in Cina ha messi anche famiglia con la moglie Susan che gli ha dato due splendidi figli, Antonio e, da poco, Davide – si sviluppa seguendo l'istinto e l'ispirazione ed un approccio analitico nella scelta degli ingredienti e dei loro abbinamenti.

Di fatto quella di Dodaro, diventato popolarissimo nelle Tv della Repubblica Popolare, è una vera e propria opera missionaria della cucina italiana che lo sta portando a cimentarsi in quella che, probabilmente, è la sua più grande sfida: sdoganare completamente il Made in Italy in Cina.

Il sogno – svela – è quello di creare una piattaforma che possa facilitare l'import di prodotti italiani di qualità facendo tornare l'alimentazione protagonista all'interno di una grande comunità dove il benessere da millenni risiede in ciò che si sperimenta sia a livello di spiritualità che di alimentazione.



Autore: Redazione Eco dello Jonio

Ecodellojonio.it è un giornale on-line calabrese con sede a Corigliano-Rossano (Cs) appartenente al Gruppo editoriale Jonico e diretto da Marco Lefosse. La testata trova la sua genesi nel 2014 e nasce come settimanale free press. Negli anni a seguire muta spirito e carattere. L'Eco diventa più dinamico, si attesta come web journal, rimanendo ad oggi il punto di riferimento per le notizie della Sibaritide-Pollino.

Condividi su:



ARTICOLI CORRELATI

🕒 16 ore fa



La promozione territoriale permanente di Corigliano...

Condividi su:

🕒 19 ore fa



Le porte di Sibari: Enzo Palazzo e la sua odissea...

Condividi su:

🕒 21 ore fa



L'ultima fatica letteraria di Carlino ammalia...

Condividi su: