

IVG

Chef o pittore: il “bel piatto buono da vedere” di Federico Scardina

di **Luca Berto**

20 Febbraio 2015 - 18:27



Finale. Più che un piatto sembra un'opera d'arte: colori intensi e “puliti”, impiattamento audace e moderno. Forse le porzioni ridotte non sono il massimo per le buone forchette, ma poco importa. Il gusto, si spera, compensa la quantità.

Ha riscosso un grande successo tra gli addetti ai lavori (cioè gli iscritti al gruppo Facebook della Federazione Italiana Cuochi) la specialità di Federico Scardina, 27enne ex studente

dell'alberghiero di Alassio e ora professionista della cucina.

Qualche giorno il giovane chef finalese fa ha postato sulla pagina del gruppo un'immagine che ritrae una sua creazione, dei "tortelli viola ripieni di king crab con crema di pesche e goji".

La foto ha ottenuto un gran numero di "mi piace" e generato un'ondata di commenti positivi e assai curiosi. Vista la bellezza del piatto (per il sapore occorre fidarsi sulla parola), qualcuno lo ha addirittura paragonato a Picasso.

In realtà lui è uno chef e quello che ha presentato è un piatto che faceva parte di una degustazione di dodici portate.

Il viola è dato da un estratto di carota viola ed è simile al colore che potrebbe usare un pittore. E fa venire fame. Chissà cosa ne direbbero i severissimi giudici di MasterChef...