

Incontriamo i nostri chef nel Mondo



Peter Brass

In Sodexo, crediamo che il buon cibo debba avere tre caratteristiche: essere sostenibile, bello e gustoso! La nostra sfida globale, la "Cook for Change! Sustainable Chef Challenge," invita le nostre centinaia di chef in tutto il mondo a creare piatti straordinari che integrino ingredienti provenienti da filiere sostenibili e soluzioni innovative per ridurre gli sprechi alimentari.

Peter Brass, uno dei nostri chef e, più recentemente, Village Manager, è stato tra i primi 2 finalisti nella regione Asia-Pacifico, Medio Oriente e Africa nell'edizione passata della competizione. Peter ha rappresentato Sodexo Australia con la sua ricetta di Gnocchi vegani con pesto di barbabietola e chips di verdure.

Gli abbiamo fatto alcune domande:

Cosa ami di più dell'essere uno chef?

Per essere uno chef bisogna davvero amare questo lavoro; serve un tipo di persona particolare per riuscire in cucina. Apprezzo molto lo spirito di squadra tra il personale di cucina, l'adrenalina di un servizio intenso, la soddisfazione che deriva da una cottura perfetta delle proteine e vedere la felicità nei volti dei clienti. Essere chef mi ha spinto a raggiungere traguardi che non avrei mai immaginato. Le persone che ho incontrato, i luoghi in cui ho lavorato e i piatti che ho creato hanno tutti contribuito al mio percorso. Essere chef non è solo un lavoro per me: è una parte fondamentale di ciò che sono.

Qual è una qualità che consideri essenziale per diventare uno chef di successo, e perché?

Credo che la capacità di adattarsi e reagire rapidamente sia fondamentale per avere successo come chef. L'ambiente della ristorazione può cambiare in un attimo, ed è importante sapersi adattare con la stessa velocità.

Partecipando alla competizione di Sodexo "Cook For Change! Sustainable Chef Challenge" e spingendoti a utilizzare ingredienti sostenibili, quale elemento del tuo piatto ti rende più orgoglioso?

Sono particolarmente orgoglioso degli gnocchetti nel mio piatto. Realizzarli in due modi diversi eleva davvero il piatto, aggiungendo varietà di sapori e consistenze. Amo gli gnocchetti perché ti portano a concentrarti su alimenti a base vegetale. Anche se in passato avevo preparato una versione di questo piatto utilizzando uova, formaggio e burro, questa competizione mi ha spinto a mettermi in gioco e a pensare al cibo in termini di ingredienti, piuttosto che solo di componenti tradizionali.

Descrivi il tuo stile di cucina personale in tre parole.

Creativo, influente e divertente.

Se potessi incoraggiare tutti a consumare più spesso un ingrediente sostenibile, quale sarebbe e perché?

Dopo aver partecipato a questa sfida e aver approfondito le ragioni delle scelte sostenibili, il mio consiglio è fermarsi e riflettere. Ogni anno aumenta la domanda di cibo non sostenibile, causando carenze alimentari come quelle di uova e carne. La produzione di prodotti di origine animale contribuisce all'aumento dei livelli di CO₂, danneggiando il pianeta ed essendo collegata a effetti del cambiamento climatico come alluvioni e altri disastri naturali. Come chef, credo che sia nostro dovere dare il buon esempio: prendere un ingrediente semplice e valorizzarlo al massimo delle sue potenzialità. Ad esempio, i ceci possono essere utilizzati in innumerevoli modi, tra cui farina e aquafaba (un sostituto dell'uovo).

Durante questa sfida sono rimasto stupito dalla versatilità di un singolo ortaggio, cereale o persino di un legume. Una rieducazione su ciò che possiamo ottenere con ingredienti sostenibili è assolutamente necessaria. Io stesso ho vissuto questa trasformazione e mi sento sia ispirato sia energizzato dal "PRO-tenziale" vegetale.



LOVE  FOOD