

Articolo di **Alex Zicarelli** -

Lo Chef Dodaro, Presidente Delegato ICC Cina e il suo filetto di salmone con emulsione di barbabietola e cipolla di Tropea.



Chef Paolo Dodaro
Presidente Delegato ICC Cina
Italian Culinary Consortium



Oggi presentiamo lo Chef Paolo Dodaro, recentemente nominato Presidente Delegato dell'Italian Culinary Consortium per la Cina (ICC Cina). Nativo di Roccelletta di Borgia, in Calabria, da anni vive e lavora in Cina, dove non solo è molto conosciuto ma anzi è lo Chef italiano più famoso.

Per descrivere Paolo e tutto il suo percorso di vita e di lavoro bisogna, necessariamente, prima parlare della passione e del cuore che ha saputo e che sa mettere in tutta la sua cucina che unisce, quasi in un abbraccio, sia il gusto mediterraneo che le spezie orientali. Dopo la sua vittoria a Masterchef Cina nel 2016 e 3 anni come giudice nella stessa competizione e la conseguente scalata verso il successo, anche la soddisfazione del titolo di ambasciatore del Food & Beverage Europa-Asia.

La sua passione è nata in Calabria, in famiglia, il suo innato talento lo ha portato ovunque nel mondo: Dubai, Germania, per 18 anni, Stati Uniti e poi la Cina, a Shanghai prima ed ora a

Changsha (Hunan), un paese che lo ha affascinato da sempre, anche se, comprensibilmente, non è stato facile, ovviamente e soprattutto per la lingua, ma che non gli ha impedito di ricevere tanti premi e riconoscimenti.

Della Calabria gli mancano i profumi ed i sapori, oltre che la sua famiglia di origine, da cui ha ereditato geneticamente la proverbiale caparbità oltre alla frustrazione di dover andare lontano per poter realizzare i propri sogni. È stato anche insignito come ambasciatore della cultura e celebrità calabrese nel mondo.

Di recente ha avuto la possibilità di iniziare una nuova avventura professionale: la CHANGSHA STAR TASTE BUSINESS SERVICES CO.,LTD, una società di servizi sino-italiana con management italiano attiva nel settore Food & Beverage dal 2023, con sede in Hunan ma operante a livello nazionale. Uno dei suoi fondatori e azionisti, nonché Direttore Esecutivo è, appunto, il nostro Star Chef Paolo Dodaro, con oltre 30 anni di esperienza in Cina e all'estero, il cui motto, ormai consolidato, è: "Cucina internazionale ad ogni livello, per ogni budget". Le attività della sua azienda includono la possibilità di essere Brand Ambassador per i prodotti del settore Food & Beverage, la consulenza per nuove aperture o restyling di ristoranti internazionali, le promozioni e il marketing, la formazione sulla cucina internazionale e sulle attrezzature da cucina, i catering aziendali, eventi con chef privato, servizio di gestione di ristoranti per conto terzi e altri servizi personalizzati.

Cura dei dettagli, armonia visiva e prelibatezze calabresi, cucina mediterranea anche con tocchi orientali, tutti ingredienti che non mancano mai nei piatti del nostro Chef Paolo.

Come è riuscito ad affermarsi in un paese con una dieta tanto diversa rispetto a quella italiana? - gli chiediamo - "Il consumatore, a livello globale, è sempre più interessato a un'offerta che sia di qualità superiore alla media. Il know-how italiano ci permette di applicare massimi standard operativi a ogni tipologia di cucina, replicandoli. Ho adoperato pertanto quelle attenzioni ai dettagli e quei mix di sapori elaborati con cura che hanno reso notevole la nostra tradizione culinaria nel mondo e che i cinesi sembrano apprezzare senza esitazione. Resto sempre dell'idea che chiunque sia il fruitore finale di un prodotto, debba essere educato a ciò che assaggia".

Quali sono gli aspetti della dieta mediterranea più apprezzati in Cina? - gli chiediamo ancora - "La leggerezza, la necessità di avere un prodotto che sia nutriente e poco processato. La semplicità della nostra cucina mediterranea è stata la chiave che ha permesso al nostro modo di mangiare di diventare una guida a livello mondiale. In Cina, per millenni la tradizione

culinaria è stata molto simile a quella mediterranea. Ovviamente, con il globalizzarsi dell'economia e di stili di vita differenti, anche il cibo è stato oggetto di trasformazioni che hanno privilegiato prodotti più veloci e spesso non molto nutrienti. Ora il trend si è invertito, i cinesi sono ritornati a essere, come la maggior parte di noi, ancora più attenti a ciò che mangiano. Non importa più quanto, ma quanto bene”.

La sua cucina ha anche contaminazioni orientali? - proseguiamo - “Ovviamente il segreto di una cucina apprezzata risiede nel farsi contaminare con attenzione dalla realtà circostante. Retrogusto elaborato, accenti speziati, in modo leggermente più marcato, sono forse i tratti distintivi di questo nuovo modo di cucinare italiano in un'ottica orientale”. Qual'è il piatto calabro più apprezzato in Oriente? Come usa la famosa cipolla di Tropea nei suoi piatti? - gli chiediamo ancora -

“Non riuscirei a identificare un piatto più apprezzato di altri, piuttosto tutto quello che si presenta come piccante al gusto, riscuote sempre un successo notevole fra le persone per cui cucino. Ovviamente la 'nduja e il piccantino stanno prendendo piede, diventando prodotti puntualmente richiesti per arricchire pietanze di mare e di terra. La cipolla di Tropea? Sempre più presente”.

Secondo lei, come si può favorire la commercializzazione e l'internazionalizzazione dei prodotti made in Calabria? - gli chiediamo per finire - “È un progetto complesso e non del tutto scontato. È necessario avere una base operativa solida, una presenza digitale e molto impegno. I frutti non maturano all'istante ma con dedizione e con un prodotto di qualità si possono fare grandi cose”.

Il nostro Chef Paolo, calabrese di sangue ma milanese di nascita, classe 1975, proviene da una famiglia di ristoratori. Cucinare per gli altri, trasmettere amore attraverso il cibo non è un lavoro ma in primis una vocazione. Si diventa chef negli anni, ma si nasce con la predisposizione alla condivisione. Un vero chef è colui che alla base della sua missione quotidiana ha come premessa fondamentale: “ho comunicato amore al mondo, tramite il mio cibo?”. Se la risposta è sì, allora si è davvero pronti a essere chef.

Ha anche famiglia a Shanghai, una moglie Susan che gli ha dato due splendidi figli, Antonio e, da poco, Davide, che ha portato ancora più felicità in tutta la sua famiglia.

Curiosità, impegno, attenzione al dettaglio, ascolto ed una massiccia dose di spiritualità lo hanno portato a raggiungere il successo. “La cucina è relazione, esperimento e sono felice che una inossidabile tenacia mi abbia ripagato dei tanti sacrifici”.

Il sogno cinese si è realizzato, la Cina è stata esigente ma al contempo generosa ed umana con lui. Sta prendendo forma il progetto che il nostro Chef Paolo attendeva si realizzasse da molto tempo. Oltre alla creazione di una piattaforma che possa facilitare l'import di prodotti italiani di qualità, sta elaborando una nuova tipologia di cucina terapeutica che possa influire in maniera positiva su alcuni trend patologici che hanno nell'alimentazione il primo responsabile. Esaltare nuovamente il valore curativo del cibo, ad esempio della Cipolla Rossa di Tropea e altri prodotti made in ITALY; far tornare l'alimentazione protagonista in un ambito, quello cinese, dove il benessere da millenni risiede in ciò che si sperimenta sia a livello di spiritualità che di alimentazione.

Ritournerà in Italia? - gli chiediamo - “Certo! Il posto più bello del mondo nel mio cuore resta sempre l'Italia”.

“GLI ANELLI PIÙ PREZIOSI DI CALABRIA” è questo il titolo del volume che raccoglie nelle sue 252 pagine tutte le sfumature e declinazioni di quello che è diventato ormai un ingrediente irrinunciabile tanto per le ricette gourmet che per quelle della tradizione in tutto il mondo. Un racconto da più angolazioni che descrive l'unicità di questo prodotto, la cipolla rossa di Tropea, unica non solo per il fatto di essere dolcissima e croccantissima, ma anche ricca di proprietà organolettiche eccezionali che la rendono alleata per la salute.

Gli Anelli più preziosi di Calabria è anche un vero e proprio **ricettario di cucina gourmet** che mette insieme 17 tra i più importanti chef nazionali e le loro ricette, tutte a base di Cipolla Rossa, fra cui naturalmente il nostro Chef Paolo Dodaro. Dai primi al dolce, dagli antipasti ai secondi, 85 modi di preparare e cucinare la Cipolla Rossa di Tropea in un ricettario che rappresenta un forziere preziosissimo di promozione, idee, fantasia e bontà, tutta a portata di mano e di fornelli.

<https://www.agenfood.it/libri/ecco-gli-anelli-piu-preziosi-di-calabria/>

Ed ecco una bellissima ricetta del nostro Chef Paolo Dodaro, il filetto di salmone con emulsione di barbabietola e cipolla di Tropea.

*Ingredienti: 80 g di salmone - barbabietole qb - 10 g di mousse al limone - 5 g di caviale di storione - 1 fettina di barbabietola cotta.

*Per la decorazione: buccia di limone - aneto - asmin edibile -

Cipolla Rossa di Tropea in polvere fatta in casa.

*Per il filetto di salmone: 2 kg di filetto di salmone - 200 ml di succo di barbabietole - 3 pc di succo di arance - 1 pc di succo di limone -

100 g di citronella - 100 g di finocchio - 5 g di semi di coriandolo - 150 g di zucchero -

75 g di sale.

*Metodo: versate in un contenitore i succhi di barbabietola, arancia, limone e citronella, poi aggiungete il finocchio e i semi di coriandolo, quindi frullare il tutto insieme. Inserite poi lo zucchero e il sale nel filetto di salmone e marinatelo per circa 12 ore.

*Per la mousse al limone: 100 g di succo di limone - 200 g di panna fresca - 6 g di gelatina - 50 g di zucchero.

*Metodo: portate la panna a cottura e spegnete il fuoco, aggiungete la gelatina, unita con il limone e zucchero in precedenza, quindi girate fino ad ottenere una buona mousse.

*Per la polvere di cipolla di Tropea: 1 pc Cipolla Rossa di Tropea - 1 g di polvere di cannella.

*Metodo: mettete la cipolla al forno a bassa temperatura, a circa 50°C, quindi frullatela molto fine, fino ad ottenere una vera e propria polvere.