

Contro l'obesità "Il futuro è fast-cool"

Intervista allo chef peruviano Ricardo Zarate



USA - Ha imparato a cucinare a Lima, da bambino, quando aiutava la madre a sfamare i suoi 13 figli. Ora a Los Angeles è il più famoso chef peruviano, conosciuto per la sua cucina fusion: peruviana e giapponese. In un'intervista a Metro però è emerso qualcos'altro : la sua vera passione è cambiare il fast food, servendo alta cucina alle masse.

Cosa rende così intensa la cucina peruviana?

È una cucina salutare, che ha subito influssi spagnoli, marocchini, giapponesi.

Oggi molti peruviani mangiano fast food...

Si tratta di gente che vive nelle grandi città come Lima.

Se continua questo trend potrebbero sparire gli chef peruviani?

No, credo che l'industria dei fast food cambierà pesantemente.

Come?

Il problema è che i poveri non hanno soldi per permettersi cibo più sano in ristoranti di livello.

I ristoranti dovrebbero abbassare i prezzi?

Sì, io sto lavorando in questa direzione: vorrei aprire il mio primo risto-fast food entro l'anno. Con piatti veloci e leggeri. La cucina "fast-cool" è il futuro. Io voglio cucinare per le masse e credo che se offri piatti sani a meno di 10 dollari la gente ti seguirà.

*Elisabeth Braw
Metro world news – 22/01/14*

http://www.metronews.it/master.php?pagina=notizia.php&id_notizia=18672