Non gettare il sedile in pelle

Il nuovo dispositivo riporta gli articoli in pelle alle condizioni del primo giorno.

getleatherite.com

Apri

MYART MYBEAUTY MYBOOK MYCOOKING MYEDU MYFASHION MYMOVIE MYMUSIC MYSPORT MYTECH MYTHEATRE MYTRAVEL

-6% -6% -5% -6%

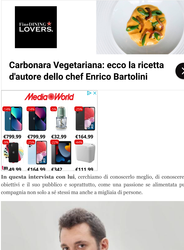
freshfarm.it
FRUIT | TRAVEL | SHOP

Ordina

Tim

Pro Kitchen: intervista allo Chef Luca Di Martino

By *Paolo Riggio* on 18 Gennaio 2020 · *No Comment*



MILANO – Chef Luca Di Martino e il suo canale Pro Kitchen, un progetto che le vede destreggiarsi in tutorial, ricette, consigli ed esperimenti culinari e che vanta oltre 61 mila iscritti e milioni di visualizzazioni totali. In questa intervista cerchiamo di conoscerlo meglio.

"Cyd passare dagli anni ha imparato sempre più tecniche e segreti sui grandi Chef e col tempo, è aumentata in me la voglia di voler fare la differenza". A parlare è **Luca Di Martino**, Chef classe 1987, nato e cresciuto a Milano. Della cucina, Di Martino ama tutto. Ama la preparazione, ama migliorarsi e ama mixare gusti, saperi e odori di ogni angolo del mondo. Ma soprattutto ama sperimentare ed è proprio da qui che nasce nel 2015, ha aperto un canale YouTube, **Pro Kitchen**, dedicato alla cucina e non solo: *"Videro condividere con gli appassionati i piccoli e i grandi segreti imparati dagli svariati chef con cui mi sono interfacciato, i quali, per passa o per gelosia, non li condividevano apertamente con tutti. E YouTube rappresentava lo strumento perfetto per tutto questo!."*

FreeDIVING. LOVERS.

Carbonara Vegetariana: ecco la ricetta d'autore dello chef Enrico Bartolini

MediaWorld

€799.99 €799.99 €32.99 €164.99

€89.99 €164.99 €343 €111.99

In questa intervista con lui, cerchiamo di conoscerlo meglio, di conoscere i suoi obiettivi e il suo pubblico e soprattutto, come sua passione se alimentata può fare compagnia non solo a sé stessi ma anche a migliaia di persone.

Come ti sei approcciato alla cucina?

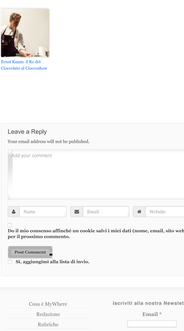
Fin da piccolo mi appassionava al mondo dell'arte iniziando così a sviluppare una zona creativa. Ciò mi ha portato a frequentare il liceo artistico e successivamente l'Accademia delle Belle Arti di Brera. Il mio percorso di studi si interrompe però per via di una richiesta d'aiuto momentanea all'interno di una cucina di un'osteria. Sono rimasto totalmente rapito dal contesto che girava intorno alla cucina e da lì ho capito che quello sarebbe stato il mio lavoro.

E poi cosa è successo?

Col passare degli anni ho imparato sempre più tecniche e nozioni e col tempo, aumentava anche il desiderio di voler fare la differenza. Dopo tanta gavetta e tante esperienze nella ristorazione, sono riuscito a diventare Chef presso il ristorante Giacomo Arengario, uno dei più prestigiosi della città.

Come ti è venuta l'idea di aprire un canale YouTube?

Nel 2015 comprai una telecamera anche se non avevo ancora le idee chiare. Iniziai a documentare le giornate di preparazione della linea del ristorante. Piano piano l'idea mi balenò in testa. Nacque così Pro Kitchen, proprio in contrasto ai miei obiettivi di condividere con tutti gli appassionati di cucina, i piccoli e i grandi segreti imparati nel tempo dagli svariati chef con cui mi sono interfacciato, i quali, per paura o per gelosia, non li condividevano apertamente con tutti. E YouTube rappresentava lo strumento perfetto per tutto questo.



Quali sono gli spunti che ti spingono a realizzare i tuoi seguitissimi video. Insomma cos'è che ti piace raccontare?

Nei miei video amo raccontare sia ricette classiche che rivisitazioni, ma anche recensioni di ristoranti e di prodotti alimentari.

FreeDIVING. LOVERS.

Carbonara Vegetariana: ecco la ricetta d'autore dello chef Enrico Bartolini

Qual è il piatto che ti piace più cucinare? E il tuo piatto preferito?

Me lo chiedono spesso ed è una domanda che mi mette sempre in crisi perché non ho un piatto preferito. Amo cucinare primi e secondi, la mia tipologia di cucina ha una grossa impronta orientale e di conseguenza, quello che cerco di fare è fondere la tradizione mediterranea con la cultura, la forma e il gusto di quella orientale.

Se devo indicare alcuni piatti che racchiudono la mia filosofia culinaria ti dico la pasta e fagioli chiusa come un Gyoza e servita all'interno di una zuppiera.

Un altro piatto che mi rappresenta è il Ramen all'italiana. Viene servito un tagliolino all'uovo al tartufo con un sido di brodo Orientale. Il piatto si intitola Libero Arbitrio perché è il commensale che sceglie come approcciarsi , quindi mangiando il tagliolino e sorseggiando il brodo, oppure intingendo il tagliolino nel brodo, ma quello che consiglio di fare è versare il tagliolino all'interno della ciotola , così da trasformarlo in un Ramen.

Quali sono le tue grandi passioni extra cucina? Ci racconti il tuo percorso?

La cucina investe anche il mio tempo libero. Spesso faccio consulenze e vine private, ma oltre ai fornelli, amo i motori che siano a 2 o a 4 ruote. Mi piace andare in pista e girare con le moto insieme ai miei amici, amo la musica, i film e soprattutto preparare nuove esperienze di gusto nei ristoranti stellati condividendole con i miei amici e i miei followers.

Ci suggerisci un menù per una cena in compagnia?

Se fosse interessato ad avere qualche consiglio per delle cene in compagnia vi invito a contattarmi sul ***mio profilo Instagram*** *così da poter accontentare appieno di voi.*

Chef Luca Di Martino, cucina orientale, Gyoza, intervista a Luca Di Martino, Pro Kitchen, Ramen, ricette su youtube, tutorial cucina

Paolo Riggio

This article was written by Chef Luca Di Martino added by **Paolo Riggio** *on 18 Gennaio 2021*

View all posts by Paolo Riggio →

About | Latest Posts

Paolo Riggio

Roma e Prati, mare e montagna e cangi da pallone da piccolo, laurea in cinema alla Sapienza, città europee e scuola di giornalismo quattro Mario Sconocchi da grande. Scrivo e continuo a giocare a calcio da quando ho ricordi, ni considero un calciofilo. La mia altra grande passione è il cinema che ritengo la rappresentazione più autentica del mondo, lo sguardo di chi analizza al microscopio i contesti della nostra vita e ha una storia effettivamente una visione diversa dalla nostra.

Potrebbe interessarti anche:

A lezione di dolci napoletani e natalizi da Crazy Cake, l'ingegnere in cucina di YouTube

Luna Sentuda, Mongiano alla Veneziana sulle orme orientali di Marco Polo

Le migliori serie romantiche da vedere in

Yotel Kuata: il Re dei Cioccolato al Cioccolato

Ultimi | Più visti | Commenti

Dai cappotti alle maglie con collo ad anello, non fatevi mancare il cachemire!

by Maria Cardini · No Comment

I preraffaelliti oggi. Lo sguardo contemporaneo ispirato all'arte britannica dell'800

by Fabiola Crispo · No Comment

Adolfo Bargilli ci racconta il connubio tra Moda e Sport

by Maria Cardini · No Comment

Oggi 3 dicembre ricorre la Giornata Internazionale per i diritti delle persone affette da Disabilità

by Autore MyWhere · No Comment

Alla scoperta del Museo Hendrik Christian Andersen per la disabilità

by Autore MyWhere · No Comment

Festival del Panettone 2022 al via, che la festa abbia inizio!

by Anna Maria Di Francesco · No Comment

Come rendere i capelli più sani e luminosi: 7 consigli

by Jose Borrico · No Comment

Pavolini Caravaggio la Lectio Magistralis di Sgarbi al Teatro Olimpico

by L'Editore · No Comment

SFIDA DI SQUADRE IN 20 GIORNI IN BASE ALL'ETÀ

18-24

25-34

35-44

45-54

55-64

65+

VEDI ANCHE

- Luna Sentuda, Mongiano alla Veneziana sulle orme orientali di Marco Polo
- A lezione di dolci napoletani e natalizi da Crazy Cake, l'ingegnere in cucina di YouTube

Leave a Reply

Your email address will not be published.

Add your comment

Name | Email | Website

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Post Comment

Sì, aggiungetemi alla lista di invio.

Ricreazione