

KITCHEN WISHES, LA RICETTA DI UN SUCCESSO CULINARIO



Abbiamo intervistato Giulia e Elena le titolari di Kitchen Wishes il Catering Contemporaneo che ha stupito gli ospiti della VII^ TuscanyPeople Experience. Kitchen Wishes, la ricetta di un successo culinario

La ricetta di oggi è Kitchen Wishes, protagonista della VII^ Supper Club di TuscanyPeople, ovvero come preparare un Catering Contemporaneo made in Tuscany.



INGREDIENTI:

- Passione
- Creatività
- Ingegno
- Fame di imparare
- Professionalità
- Amore per il buon cibo
- Simpatia
- Empatia

In poche parole: Giulia e Elena





Preparazione:

Prendete due ragazze, due che nella vita hanno scelto la cucina prima ancora del primo bacio. Immaginatevi le mani di Elena che “impiastriano i dolci in cucina” o Giulia che guarda trasognante le grandi tavolate con i parenti, che assapora la gioia di portare amore con il cibo e i suppellettili.

Due ragazze che si sono un po’ perse in studi alquanto diversi da quelli che comprendono la frusta e la cucina. Economia aziendale per Giulia e Lettere e la ditta di famiglia per Elena. Strade diverse che riconducono alla cucina e alla voglia di stare bene e far stare bene mangiando. Perché? “Perché no”, direbbe Elena, semplicemente. Due parole che spiegano la semplicità e la forza del loro progetto e della loro essenza.

Gli eventi di Kitchen Wishes

Due autodidatte, due Brunelleschi della cucina. Due persone che hanno imparato con il vecchio metodo, con la vecchia scuola: sporcandosi le mani. Elena anche in una scuola di cucina, dove ha insegnato fin quando non ha capito che insegnare non era abbastanza, che non saziava i suoi appetiti. Ora amalgamatele al Castello degli Acciaiuoli a Scandicci, mischiate a fondo, ma non troppo, ancora gli ingredienti sono separati: Elena era andata a cercare lavoro per delle cene di “Slow Food” e, dopo una prima serata -

di ripiego- in sala, finalmente è entrata nel tempio dei fornelli e dei mestoli e si è incontrata con Giulia.



Si sono piaciute subito, come latte e cioccolata, ma ancora non è il momento di rendere il composto omogeneo: entrambe fanno le chef a domicilio e spesso si aiutano. E dalla mente di Giulia nasce [Kitchen Wishes](#). Si unisce in corsa un altro importante compagno di viaggio: Giulio; ora la squadra è completa!

Adesso uniamo un'essenza di fiori d'arancio: Giulia si sposa nel 2011 e chi meglio di Elena può tenere le redini dell'evento? E così adesso i due composti sono perfettamente uniti, una cosa sola, una macchina che inizia a camminare, a produrre dolcetti e manicaretti.

Una ricetta semplice quella di Kitchen Wishes, no?



DECORAZIONI:

Ma tutte le ricette vanno decorate e Kitchen Wishes ne ha una propria realizzata da un gruppo di folli collaboratori. Ma non basta: quale migliore biglietto da visita dei loro lavori? E quindi ecco a voi due matrimoni molto diversi.

Il Matrimonio di Matteo e Valentina Ottobre 2015

Quindi aggiungiamo Matteo e Valentina, un connubio datato Ottobre 2015. Appassionati di letteratura, dopo una lunga chiacchierata e molte degustazioni, sono nati tavoli dedicati ai grandi scrittori, architetti, letterati. Con centrotavola uguali nella sostanza, nella tipologia dei fiori, ma diversi come estetica. Un esempio della filosofia che sta alla base di Kitchen Wishes: non avere pacchetti predefiniti ma confrontarsi con i festeggiati per realizzare l'evento esattamente secondo i suoi desideri.



Ma se l'occhio vuole la sua parte, lo stomaco ancora di più. Perché non gustare del *ragù di cinghiale con cacao amaro al 90%* impiattato davanti a tutti, impiattato dalla sposa...o una torta che richiama esattamente gli sposi: bicchierini riempiti di mascarpone, ricoperto con un quadrato di plexiglass, con torta al cioccolato con tre livelli di cioccolato, ripieni di lamponi e sopra dei piccoli paesaggi domestici.

Matrimonio di Tommaso e Ilaria - Giugno 2017

Altra possibile combinazione... Tommaso e Ilaria, Giugno 2017. Una pineta vicino al mare, una festa continua senza troppe cerimonie. Si balla, si mangia, tutto insieme. Un ibrido con posti a sedere decisi per alcuni e in totale anarchia per altri. Una festa per il palato con pesce povero, pasta fresca "fatta live" e per finire... fritto. E poi canti, balli e allegra frenesia fino all'alba per un giorno che sicuramente sarà stato indimenticabile...come nelle migliori tradizioni.



Ma noi di TuscanyPeople non ci limitiamo a suggerirvi una ricetta...noi ci mettiamo il palato. E, come già accennato, le originali e forti Giulia e Elena sono state le protagoniste della nostra [VII^ Supper Club](#) da [Lottozero](#).

Una cena al buio...in tutti i sensi. Solo le papille gustative hanno parlato, lasciando tutti soddisfatti, immerse in arte e bellezza, originalità. Un connubio fra i sensi.

Esplosioni di sapori

Le ricette e le presentazioni hanno stupito occhi, palato e stomaco. Un'esplosione di sapori. Come Giulia e Elena, ma come in ogni ricetta gli ingredienti vanno dosati. Quindi quale misurino magico usiamo per loro? Sono molto complementari, devono essere perfettamente bilanciate: Elena è una macchina ingegnosa e perfetta in organizzazione. Giulia si occupa di spingere, di osare, di lasciarsi trascinare da quella passione e fantasia, necessarie in qualunque ricetta.



Ma nessuna ricetta rimane uguale a se stessa, il cambiamento, l'evoluzione è l'essenza stessa della cucina. Dove le ritroveremo fra 5 anni? Nel loro Catering Contemporaneo, sperando di ricevere clienti consapevoli e preparati ai loro gusti e al loro sapore.

Questa ricetta originale di Kitchen Wishes è nuova e senza tempo, ma quello che fa la differenza è l'amicizia, l'ingrediente segreto, il tocco dello chef.

Kitchen Wishes

Kitchen Wishes Srl - Via S. Paolo, 5/a Scandicci (FI) - Tel. +39 333 66.07.171

Reportage fotografico realizzato da David Glauso per TuscanyPeople © Copyright (Foto di copertina 1 - 2 - 3 -4 - 7)



In collaborazione con Kitchen Wishes

Riproduzione Riservata
©Copyright TuscanyPeople