vinetur

Lo chef Paolini reinventa il ceviche con latte di tigre orientale infuso di vodka al Ventanas di Punta Cana

Il piatto forte fonde sapori globali e tecnica di precisione, evidenziando la freschezza e la sobrietà della cucina caraibica contemporanea.

venerdì 6 febbraio 2026



Al ristorante Ventanas di Punta Cana, lo chef Christopher Paolini sta attirando l'attenzione con un ceviche che sfida le aspettative tradizionali. Il piatto, costruito intorno al dorado fresco della costa, utilizza un latte di tigre di ispirazione orientale e

un'aggiunta misurata di Zarova Vodka per creare un'esperienza gustativa stratificata. L'approccio dello chef Paolini è radicato nella precisione e nel rispetto degli ingredienti, con l'obiettivo di evidenziare le qualità naturali del pesce e di introdurre nuove dimensioni attraverso la tecnica e i condimenti sottili.

La preparazione inizia con il latte di tigre orientale, una salsa che costituisce la spina dorsale del piatto. Gli scarti del pesce bianco fresco vengono mescolati con sedano, coriandolo, olio di sesamo, salsa di soia, succo di lime e Zarova Vodka. Il composto viene lavorato fino a renderlo omogeneo e poi filtrato per ottenere una consistenza pulita e setosa. Questo passaggio è fondamentale per mantenere la limpidezza del sapore e dell'aspetto. La salsa viene conservata al fresco per preservarne la freschezza.

Per il ceviche vero e proprio, lo chef Paolini utilizza 400 g di dorado tagliato a cubetti medi. Il pesce viene combinato con cipolla rossa finemente tagliata a julienne e leggermente salata prima di essere delicatamente mescolata con succo di lime e un altro tocco di vodka. La chiave è maneggiare il pesce con delicatezza per evitare di romperne la struttura. Poco prima di servire, il latte di tigre orientale freddo viene versato sul composto, assicurando che i sapori rimangano distinti ma armoniosi.

La presentazione gioca un ruolo importante in questo piatto. Il ceviche viene servito in un piatto profondo o in una ciotola fredda, rifinito con gocce di olio di sesamo, foglie di coriandolo fresco e, a scelta, semi di sesamo tostati per aggiungere consistenza e fascino visivo. Lo chef Paolini sottolinea che l'equilibrio è essenziale; la vodka dovrebbe fungere da accento aromatico piuttosto che da nota dominante. Sottolinea inoltre l'importanza di mantenere tutti gli ingredienti molto freddi per mantenere la luminosità e la pulizia in bocca.

L'abbinamento suggerito per questo ceviche è la vodka Zarova ultra fredda, servita liscia o in un bicchiere ghiacciato. Questo rafforza l'identità del piatto e ne lega i vari elementi. Secondo lo chef Paolini, la vera maestria culinaria sta nella moderazione, nel sapere quando lasciare che gli ingredienti di alta qualità parlino da soli senza inutili abbellimenti.

Questo ceviche d'autore riflette una tendenza più ampia della gastronomia contemporanea: mescolare influenze globali mantenendo l'attenzione sulla freschezza e sulla chiarezza. Al ristorante Ventanas, gli ospiti sono invitati a sperimentare questa filosofia in prima persona, scoprendo come un tocco sottile, come quello di Zarova Vodka, possa elevare anche i sapori più familiari in qualcosa di nuovo e memorabile.