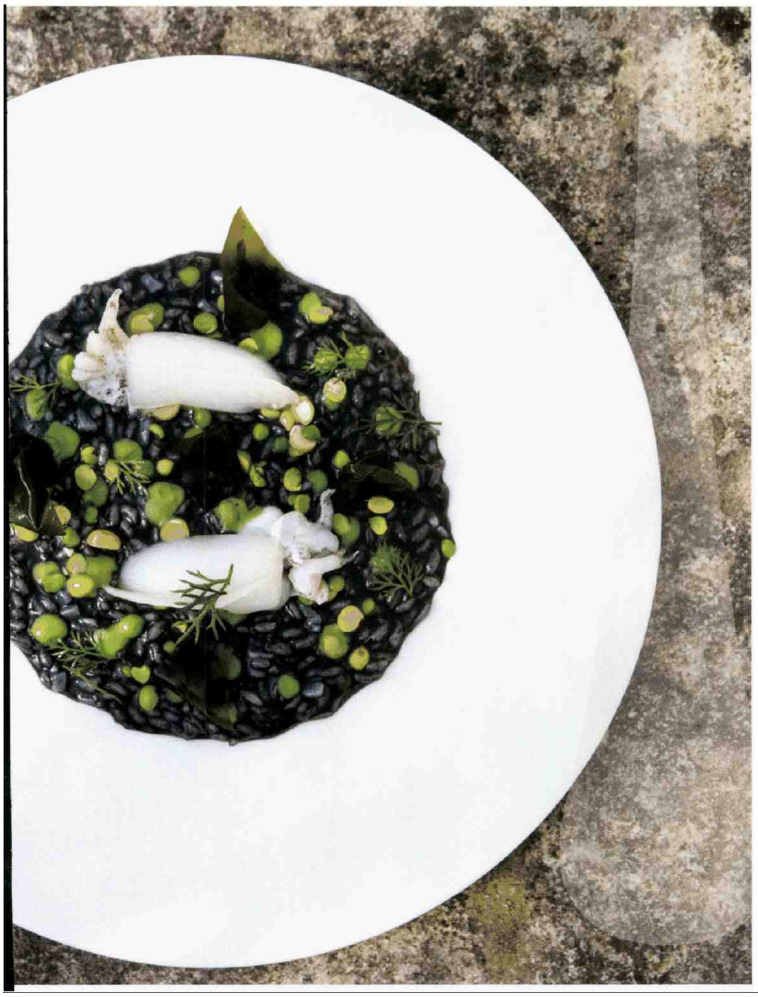
PAESE : Italia
PAGINE :47-50
SUPERFICIE :69 %
AUTORE :N.D.

Baccus

► **1 giugno 2017**

Domingo Schingaro alla guida del ristorante gourmet Due Camini

La Puglia, le sue materie prime, i suoi profumi e le sue tradizioni: a Borgo Egnazia l'offerta enogastronomica segue il fil rouge dell'autenticità e della stretta connessione con il territorio, per offrire agli ospiti esperienze "introvabili altrove", come vuole la filosofia di questo straordinario luogo immerso nella natura pugliese. Filosofia che trova la sua massima espressione nel ristorante gourmet Due Camini e nel suo chef Domingo Schingaro.



Classe 1980, barese, Domenico (detto Domingo) Schingaro è arrivato nelle cucine di Borgo Egnazia all'inizio del 2016, forte di esperienze all'estero (Hotel Grosvenor House a Londra), in Italia (I Due Buoi ad Alessandria) e a Expo 2015 (resident chef del ristorante Identità Expo). A lui il compito di continuare il grande progetto gastronomico incominciato lo scorso anno: tra i suoi obiettivi la valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale, la tutela e reinterpretazione della tradizione culinaria e il coinvolgimento dei migliori produttori locali. Tra i piatti che meglio rappresentano questa sua impostazione, troviamo ad esempio Gnumareddi, lampascioni e cicoria (rivisitazione di un tipico street food pugliese), Ali di razza alla mugnaia, limone femminiello del Gargano (razza fritta servita con salsa al prezzemolo, maionese al limone e gel di alloro), e poi ancora Taralli bolliti, finanziera di pesce e borragine, ovvero la riproposizione del classico tarallo (solo bollito, non passato in forno) accompagnato da un ragù di interiora di pesce.

Piatti con una predominanza netta di verdure, sempre sapientemente valorizzate: i cavolfiori scottati come se fossero delle bistecche, le carote di Polignano preparate in "vari modi", la scelta degli ingredienti in base alle stagioni e combinati giocando tra l'amaro, il dolce, il sapido e il croccante.

Oltre a firmare quotidianamente il menù del ristorante gourmet ***Due Camini***, Domingo Schingaro supervisiona tutta l'offerta food di Borgo Egnazia è anche il responsabile della "spesa", ovvero della scelta delle materie prime che sono alla base delle ricette proposte in tutti i ristoranti della struttura.

La sua predilezione va agli ingredienti locali, molti dei quali provenienti dagli orti di Masseria San Domenico (pomodori, cavolfiori, cime di rapa, insalate), scelti con cura in base a freschezza e stagionalità. Nell'impresa è coadiuvato dal coach ***Andrea Ribaldone*** (chef della nuovissima "Osteria Arborina" di La Morra, nelle Langhe).

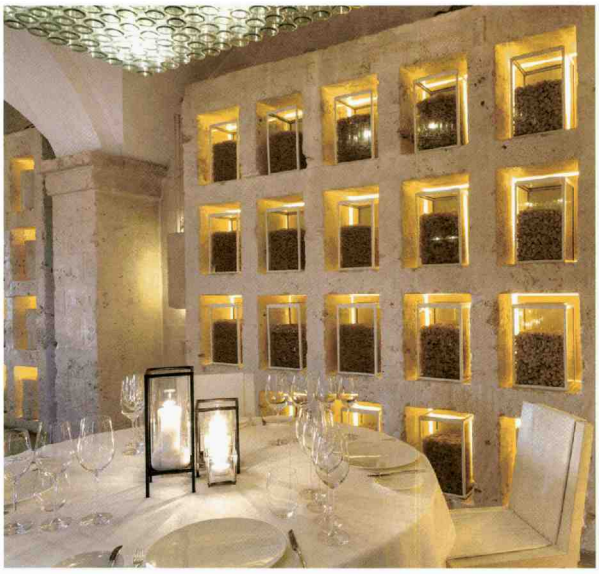
Oltre al Due Camini, l'offerta gastronomica di Borgo Egnazia si declina in altri quattro ristoranti, ognuno con una sua specificità e tutti aperti anche agli ospiti esterni.

Tutti i diritti riservati

PAESE : Italia
PAGINE :47-50
SUPERFICIE :69 %
AUTORE :N.D.

Baccus

► **1 giugno 2017**



Intervista a Domenico Schingaro

Executive Chef del Borgo Egnazia

Pugliese doc, cosa significa per te lavorare nella tua terra e con la tua terra?
Significa per me tornare indietro con la memoria: la mia mente, da quando sono qui in Puglia, ha tirato fuori quei ricordi che in me erano scomparsi, e questo grazie ai profumi di questa terra e ai suoi colori.

Quello per la cucina è un amore innato o una passione sopraggiunta piano piano?
La passione per la cucina si è sviluppata in me col passare del tempo, con la conoscenza di nuove tecniche applicate da altri chef e di nuovi ingredienti. E così che mi sono appassionato sempre di più al mondo straordinario della cucina.

Il tuo percorso professionale?
Sicuramente quello più significativo è quello di Londra, perché ha creato in me una cosiddetta apertura mentale; grande importanza ha la mia esperienza presso il ristorante "I due buoi" con Andrea Ribaldone, "Identità Expo" con la presenza dei 200 chef più influenti a livello nazionale ed internazionale: per sei mesi ho gestito una squadra e la pressione, non ora nascondo, era fortissima.

Attualmente sei executive chef di Borgo Egnazia.
Che tipo di cucina proponi e come la differenzi nei vari ristoranti?
Ogni ristorante, qui a Borgo Egnazia, ha la sua identità: "La frasca" è la nostra trattoria pugliese, dove la cucina delle massaie si esprime a 360 gradi; "Pescheria da Vito" è il nostro ristorante sul mare di Savelletri dove regna il bancone del pesce freschissimo; "Due Camini" è il nostro ristorante gourmet dove la materia prima pugliese viene reinterpretata in chiave moderna; la pizzeria presso "Trattoria La Mia Cucina" dove le nostre pizze con grani antichi e lievito madre per una alternativa di livello; "Il cortile", infine, propone una cucina live con diversi concetti come la scarpetteria, la griglia e il forno a legna dove quotidianamente vengono preparati con cura diversi piatti.

Chi è il tuo grande maestro?
Un maestro di vita e di cucina per me è stato lo chef Domenico Maggi: per anni mi ha fatto capire quanto fosse importante per un cuoco l'umiltà e la conoscenza delle materie prime.

Qual è la filosofia alla base della tua cucina?
La mia è una cucina soprattutto basata sui ricordi, sulle materie prime, a detta degli altri, povere ma con un significato personale enorme. Amo le frattaglie, ma allo stesso tempo non posso fare a meno dei vegetali.

L'ingrediente di cui non puoi fare a meno?
Indubbiamente l'olio extravergine di oliva.

Tradizione o innovazione?
Non si può fare innovazione se non si conosce la tradizione.

Tutti i diritti riservati

PAESE : Italia
PAGINE :47-50
SUPERFICIE :69 %
AUTORE :N.D.

Baccus

► **1 giugno 2017**

Come nasce un piatto?
E un lavoro di squadra: si parte da un'idea e la si condivide con tutti, compresi i commis di cucina. Alcune volte essi tirano fuori dal cilindro qualcosa che non ti aspetti.

Menù stagionali a km 0.
Perché la Puglia è così avvantaggiata?
Quali sono le materie prime che non mancano mai e che ci invidiano da tutto il mondo?
La Puglia è avvantaggiata per il suo territorio e per la presenza di piccoli produttori che, grazie alla nuova generazione che sta riscoprendo il valore della nostra regione, si impegnano quotidianamente a portare avanti - con molti sacrifici - la coltivazione della verdura, della frutta: sono il nostro fiore all'occhiello. Ogni stagione è buona per qualcosa di meraviglioso: la Puglia non si ferma mai.

La più grande soddisfazione?
Ogni giorno vedere la mia brigata carica e motivata che dà benzina alla cucina.

Cucinare per te è....?
Ovattarmi in un mondo tutto mio che mi porta ogni giorno serenità.

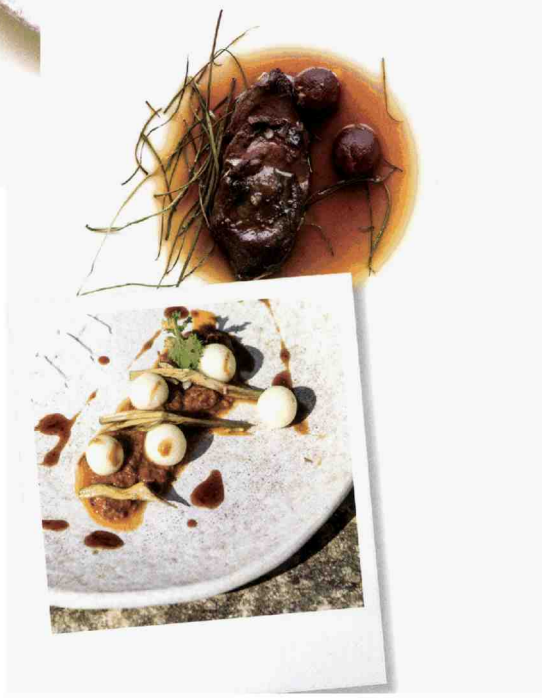
L'ultimo piatto che hai inventato?
Lo sgombro alla cacciatora.

Il piatto per cui sei famoso?
Gnumareddi, lampascioni e cicoria amara: un piatto che mi rappresenta in toto. Lo Gnumareddo, conosciuto anche come torcinello, è usato come street food nella regione pugliese e viene reinterpretato in chiave moderna nel nostro ristorante.

Come vedi la collaborazione con Andrea Ribaldone e qual è il valore aggiunto di poter lavorare insieme?
Andrea, prima di tutto, è un amico e un fratello. E la mia benzina quotidiana, ha uno spirito unico, è il mio psicologo personale, il mio consigliere. È grazie a lui se oggi ho intrapreso determinati percorsi, ma alcune volte anch'egli mi chiede dei consigli e questo significa avere un rapporto strepitoso. Insieme ci completiamo: Andrea è più istintivo, io invece sono più riflessivo. Lui è un vero motivatore e questo permette a noi di fare un buon lavoro e in conseguenza avere i clienti più contenti.

Tutti e 4 i ristoranti sono aperti al pubblico anche esterno, vero?
Sì.

Se ti lasciassimo "carta bianca", cosa ci cucineresti e a che vino lo abbineresti?
Farei una battuta di carne podolica condita con cozze pelose e ricci di mare e una maionese al pomodoro Regina: il tutto lo abbinerei con un vino Malvasia Bianca del Salento.



Tutti i diritti riservati

PAESE : Italia
PAGINE :47-50
SUPERFICIE :69 %

AUTORE :N.D.

Baccus

► **1 giugno 2017**

Tutti i diritti riservati