

Blogger che va Cuoco che incontra



Da oggi, ho la splendida opportunità di collaborare con la F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi) che ci porterà alla scoperta di alcuni tra i migliori chef del territorio e dei loro meravigliosi piatti. Un'esperienza unica che mi consente di accrescere le nozioni di cucina attraverso una giornata passata con gli chef impegnati nel perseguire una cucina territoriale che rappresenta, per quanto a volte trascurata dalle cronache, il vero patrimonio gastronomico della nostra nazione.



Il primo Cuoco che conosceremo, è il Patron del Ristorante 4.20 (Quattro Venti) di Palermo; Chef Filippo Ventimiglia, che ci racconterà la sua storia e ci insegnerà a preparare due fra i suoi più famosi piatti.

La passione del nostro Chef nasce da bambino mentre si diletta ad osservare la madre e la nonna durante la realizzazione delle loro pietanze. Anche se non interagiva direttamente col piatto, inconsciamente assimilava le prime nozioni dalla cucina popolare palermitana. Muove i suoi primi passi in cucina all'età di 16 anni, alle Isole Eolie. Le esperienze più importanti che lo hanno maggiormente formato, sono state quelle presso diversi ristoranti di lusso come i due

anni a Venezia, dove ha lavorato al ristorante dell'Hotel Gritti Palace (5* Lusso), uno dei più lussuosi e prestigiosi hotel della laguna, uno stage al ristorante San Domenico di Imola (due stelle Michelin) ed una collaborazione col Bye Bye Blues di Mondello (una stella Michelin). Ha poi viaggiato molto e collaborato con vari locali di diverso genere che hanno arricchito il suo bagaglio culturale. Infine, è diventato ambasciatore della nostra cucina all'estero e più precisamente in Inghilterra.

Per Ventimiglia essere Chef vuol dire principalmente essere una guida ed un leader che tramanda la propria filosofia di lavoro ai suoi collaboratori. Cerca d'essere d'esempio per loro per spronarli a fare sempre del loro meglio. A lui piace definirsi un buon cuoco più che uno chef, a capo di una piccola brigata (con molti dei quali collabora da più di sei anni) che cerca, sempre e comunque, di fare la differenza sul territorio.

La sua cucina è una cucina strettamente e prettamente legata al territorio. Moderna ma nata sulle basi di quella che è la cucina tradizionale siciliana. Reinterpretata, destrutturata e rivisitata ma lasciando sempre invariato il gusto della pietanza originaria. Questo vuol dire far sì che chi lo gusta, possa ricordare un sapore antico ormai dimenticato. Lo Chef la definisce "una cucina dei ricordi". I prodotti utilizzati nella sua cucina, così come i vini del suo ristorante, appartengono prettamente alla sua terra, la Sicilia. Il pesce è pescato nel Golfo di Palermo, la carne proviene da allevamenti locali, animali nati e cresciuti in Sicilia, una vera e propria selezione del prodotto di assoluta qualità.

Ho chiesto allo Chef Filippo se fosse interessato a comparire ad essere citati in una grande guida come quella Michelin e mi ha risposto che dire che non si è interessati alle famose Stelle Michelin sarebbe solo nascondere le proprie ambizioni, pensa che sia un grande riconoscimento per chi lavora tanto ore in un ristorante con impegno e dedizione. Scherzando dice sempre che spera di ricevere, per il suo quarantesimo compleanno, la sua prima Stella. Ha ancora sei anni per riuscire nel suo intento ed a giudicare dai suoi piatti non è molto lontano dal successo.

Uno degli ingredienti preferiti dallo Chef, è la scorza di limone che gli consente di far sentire il profumo della sua terra in ogni portata. Quello che non mancherà mai in un suo piatto, è lo studio dello stesso per la sua realizzazione e gli ingredienti ed i sapori della sua terra. Ogni abbinamento non deve contenere più di tre o quattro ingredienti. E' molto importante l'armonia di quest'ultimi, in modo da poterli distinguerli distintamente.

In una nazione in cui la domenica ci si sente tutti allenatori di calcio, ormai, complici le trasmissioni che parlano continuamente di cucina, tutti sono diventati anche degli chef stellati. I clienti sono diventati più esigenti ma Chef Ventimiglia non si sente "minacciato" da quest'escalation di "competenze culinarie" anzi, sostiene che i clienti adesso capiscono ancor di più quello che lui fa, conoscono meglio sia la qualità che la materia prima stessa. Se oggi si parla di Vialone Nano o di Carnaroli, quasi tutti sanno che sono tra le migliori qualità di riso. Sia il lavoro che fa che lo sviluppo dei suoi piatti, non ne hanno quindi risentito.

Ho chiesto allo Chef Ventimiglia se preferisse il dolce o il salato e senza batter ciglio mi ha risposto che preferisce il salato. Nel suo ristorante è tutto Home Made, dalla panificazione ai dessert. Un suo amico, scherzosamente, gli ha sempre detto che trovare un cuoco che fa il pasticcere è sempre un valore aggiunto ma il cuoco nasce cuoco ed il pasticcere pasticciere.

Fra i suoi piatti cult troviamo la Parmigiana di pesce (troverete la ricetta dello chef nel prossimo post), gli affumicati realizzati direttamente da lui, la pasta alla carrettiera realizzata con una base di aglio e olio, dei capperi di Salina e del succo di carota che, grazie alla su

dolcezza, smorza la salinità del capperi creando un meraviglioso contrasto, completa il piatto una tartare di tonno ed infine, il Polpo arrostito su macco di fava larga di Leonforte (presidio Slow Food) e aria di nero d'Avola (anche di questo piatto lo chef ci ha gentilmente dato la ricetta che troveremo nei post a venire).

Ringrazio lo Chef Filippo Ventimiglia per la piacevole chiacchierata e per le sue preziose ricette che verranno postate in seguito. Lo ringrazio anche per i consigli culinari e per avermi fatto vedere come realizzare dei piatti eccezionali.

Se passate da Palermo, fate un salto al suo ristorante e non perdetevi l'occasione di assaporare i suoi piatti colorati, gustosi ed unici.

Parmigiana di pesce su ragù di seppie



Oggi vi presento il primo dei due piatti che lo **Chef Filippo Ventimiglia** ha preparato per noi. Un antipasto delizioso che lo Chef ci spiega, passo passo, come preparare e presentare ai nostri ospiti. Ingredienti freschissimi e deliziosi uniti con maestria e competenza. Provate a prepararlo anche voi e diteci cosa ne pensate. Vediamo cosa ci occorre.

Ingredienti per 4 persone

Per la parmigiana:

1 melanzana di circa gr 500
100 gr di ragusano dop semi stagionato
500 gr di **salsa** di pomodoro fresca
400 gr di tonno fresco
Basilico, Sale e Pepe

Per il ragù di seppie:

400 gr di seppie
300 gr di passata di pomodoro fresca
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
Vino bianco
Basilico, sale e pepe

Procedimento

Per preparare la Parmigiana di pesce su ragù di seppie, occorre pulire le melanzane e privarle della pelle quindi, con l'aiuto di un coltello affilato, ricaviamo 16 fette per la loro lunghezza mentre la restante parte andrà tagliata a fettine. Tagliamo a fettine il tonno fresco e condiamolo con foglie di basilico, sale e pepe. Friggiamo le melanzane in abbondante olio extravergine d'oliva. Rivestiamo, con le 16 fette di melanzana, 4 stampi monoporzione in alluminio. Assembliamo quindi la parmigiana a strati, alternando le fettine di tonno, la **salsa** di pomodoro, il ragusano e le fettine di melanzana per almeno tre volte. Inforniamo, per circa 14', a 180° in forno ventilato.

Per il ragù di seppie, procediamo col pulire le seppie mettendo da parte il fegato ed il nero e tagliamole a cubetti. In una pentola facciamo soffriggere una cipolla tritata finemente ed uno spicchio d'aglio quindi aggiungiamo le seppie e facciamole rosolare per poi sfumarle con del vino bianco. Aggiungiamo 300 gr di passata di pomodoro e cuociamo per circa 40'. A metà cottura, aggiungiamo il nero di seppia, precedentemente frullato con il fegato, ed un filo d'acqua e continuiamo la cottura fino al termine così da ottenere un sugo molto ristretto.

Consigli per la mise en place

In un piatto versare due cucchiaini della salsa ottenuta e adagiare il tortino di melanzana cotto in forno. Decorare con foglioline di basilico fresco ed un filo d'olio extravergine di oliva.

Polpo arrostito su macco di fava larga di Leonforte e aria di nero d'Avola



La seconda ricetta dello [Chef Ventimiglia](#), in **ESCLUSIVA** per noi ed i nostri lettori, è un antipasto fantastico che coniuga alla perfezione i sapori della tradizione siciliana. Uno stupendo incontro di consistenze che saranno una gioia per tutti i palati, dai più tradizionalisti a quelli più raffinati. Lo Chef ci svelerà il segreto per preparare questa portata anche in casa grazie ai suoi preziosi consigli. Vediamo cosa ci occorre allora.

Ingredienti per 4 persone

4 polpi da circa 150 gr l'uno

Per il macco:

100 gr di fave secche
1 cipolla
1 foglia di alloro
1 costa di sedano

Per l'aria di vino rosso:

100 gr di vino rosso tipo Frappato
3 gr di lecitina di soia
Sale e pepe q.b.

Per guarnire il piatto:

Erbette: basilico, prezzemolo, menta e un pomodoro

Procedimento

Per preparare il Polpo arrostito su macco di fava larga di Leonforte e aria di nero d'Avola dello [Chef Ventimiglia](#), cominciamo col mettere in ammollo, in acqua fredda e per circa un'ora, le fave. Trascorso il tempo di riposo, sciacquiamole e mettiamole in una pentola con acqua, la cipolla, la costa di sedano, la foglia di alloro ed un pizzico di sale e facciamole cuocere per circa 45'. Appena il composto sarà diventato cremoso, emulsioniamo con l'aiuto di un frullatore ad immersione e dell'olio extravergine d'oliva regolando di sale e pepe. Prepariamo adesso i polpi. Mettiamo sul fuoco una pentola con acqua ed aspettiamo che vada in ebollizione quindi aggiungiamo un po' di sale e immergiamo i polpi. Subito dopo, abbassiamo la fiamma al minimo e lasciamoli cucinare per circa 30'. A cottura ultimata, lasciamoli raffreddare. Quando si saranno freddati e poco prima di servirli, scottiamoli su di una griglia ben calda fino a quando non acquisteranno croccantezza. Per l'aria di vino, mettiamo in un contenitore in polycarbonato il vino quindi aggiungiamo la lecitina di soia, frulliamo leggermente e facciamo riposare per circa mezz'ora per far sì che la lecitina di soia si attivi. Siamo pronti per l'impiattamento.

Consigli per la mise en place

Al centro del piatto andiamo a mettere due cucchiaini di macco di fave, adagiamoci sopra il polpo precedentemente scottato quindi, con l'aiuto del frullatore ad immersione, frulliamo il vino rosso in superficie per far sì che il composto incorpori aria fino ad ottenere delle bolle omogenee e ferme che andremo ad adagiare a fianco del polpo. Completiamo il piatto con i germogli delle erbe e con dei cubetti di pomodoro rosso.