

Anno 1 n° 20 - 02/08/07

## MENU PRINCIPALE

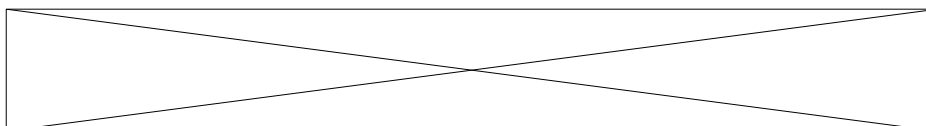
HOME  
 CHI SIAMO  
 ARCHIVIO ARTICOLI  
 CONTATTACI  
 CERCA  
 LINK UTILI  
 VIDEO



VIDEO



## Bollicine & Formaggi



PDF STAMPA INVIA AD UN AMICO

## UNO CHEF PER VOI



**Salvo Mangiapane, dell'Hotel Pigna d'Oro a Santo Stefano Quisquina, si racconta. "Le mie ricette più richieste? L'agnello ripieno di carciofi e lardo siciliano, oppure i cavatelli con un ragù bianco di agnello"**

# "La mia cucina, buona e anche bella"

*Salvo Mangiapane è un professore all'istituto alberghiero Pietro Piazza di Palermo ed è anche chef al ristorante dell'Hotel Pigna d'Oro di Santo Stefano Quisquina. La passione per il suo territorio, i Monti Sicani, fa sì che il lavoro di questo chef sia finalizzato alla valorizzazione di questi prodotti – carne e formaggi – con piatti di cucina creativa e piatti tradizionali del territorio rivisitati.*

«Da ragazzo facevo il liceo classico e in estate, durante le vacanze, andavo a lavorare in un ristorante vicino casa. Fu così che mi resi conto di essere attirato più dai fornelli che dalla carriera di avvocato e a diciotto anni decisi di iscrivermi all'istituto alberghiero e di ripensare il mio futuro. Dopo il diploma ho avuto la possibilità di insegnare presso degli istituti alberghieri nel nord Italia e di lavorare, allo stesso tempo, presso ristoranti prestigiosi. Queste esperienze sono state fondamentali perché mi hanno consentito di arricchire e approfondire le mie conoscenze tecniche e culturali. Dopo una decina di anni sono rientrato in Sicilia e adesso, oltre ad insegnare presso un istituto alberghiero di Palermo, seguo l'impostazione della cucina del ristorante dell'Hotel Pigna d'Oro a Santo Stefano Quisquina.

Le ricette che propongo sono ispirate, in buona parte, alla tradizione locale. Io le rivisito alleggerendole, grazie all'utilizzo delle moderne tecniche di cottura, come quelle a bassa temperatura e al vapore che consentono, tra l'altro, di ottenere piatti più salutari. Amo molto il territorio in cui vivo, i Monti Sicani, e sono convinto della necessità di farne conoscere i prodotti, valorizzandoli al meglio. In queste zone della Sicilia centro meridionale ci sono molte aziende zootecniche e le produzioni più importanti sono quelle dei formaggi - pecorino Dop, Tuma Persa e Fiore di Garofano, formaggi, gli ultimi due, prodotti soltanto in un caseificio locale molto noto anche fuori dalla Sicilia – e delle carni ovina e bovina.

Così tra gli antipasti ho il carpaccio marinato, ovvero delle fette di magatello messe a marinare con un infuso di foglie di tè nero per quarantotto ore a temperatura controllata, con due tipi diversi di sale e zucchero, cotto poi sottovuoto a bassa temperatura, oppure il carpaccio cotto di vitello con brunoise di pomodoro e il maiale marinato con una salsa al pomodoro secco. Tra i secondi propongo la tagliata di vitello con salsa di noci, una variante di un'antica ricetta di pesto siciliano, ottenuta con la sostituzione

## I NOSTRI CONSIGLI



COSABEVO



DOVEMANGIO



DOVEDORMO



COSASUCCEDE



COSALEGGO

Direzione, redazione  
e amministrazione  
Via San Sebastiano, 30  
90133 Palermo  
indirizzo email:  
**info@cronachedigusto.it**

Cronache di Gusto  
autorizzazione  
del tribunale di Palermo  
numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus  
Italia  
P.IVA 05540860821

**Fabrizio Carrera**  
direttore responsabile

Coordinamento editoriale:  
**Marco Volpe**  
Web master:  
**Irene Pecoraro**

Hanno collaborato  
a questo numero:  
Angela Abbate  
Gianna Bozzali  
Marina V. Carrera  
Carla Fernandez  
Salvo Foti  
Filippo Pace  
Francesco Pensovecchio  
Salvo Ricco  
Annalisa Sagona

Concessionaria  
per la pubblicità  
**Publisette**  
Via Catania, 14  
90141 Palermo  
tel 0917302750  
**info@publisette.it**

della ricotta con un'altro ingrediente che non rivelo perché è un mio segreto e l'aggiunta di erbe profumate come timo e rosmarino.

In inverno e in primavera propongo l'agnello e il capretto. Una delle mie ricette più richieste è quella dell'agnello ripieno di carciofi e lardo siciliano, oppure i cavatelli con un ragù bianco di agnello. Tra i formaggi, inoltre, l'uso dell'ottima ricotta locale va dal piatto di benvenuto al dessert con la spuma delicata di ricotta e mandorle croccanti. Anche gli ortaggi, i legumi come fave e ceci, le verdure selvatiche, come i finocchietti, sono tutti di provenienza locale, rigorosamente stagionale. Tra le ricette a base di questi prodotti ci sono il macco di fave e spigola, la pasta con salsa di pomodoro, finocchietto e formaggio fresco grattugiato, la crema di ceci e gamberoni, le lasagnette chiuse a fagottino, ripiene di verdure e fonduta di Tuma Persa, condita con crema dello stesso formaggio alleggerita con latte e arricchita col tuorlo d'uovo, oppure i ravioli ripieni di ricotta, cipolle caramellate e mandorle.

Quando penso ad un nuovo piatto parto dall'ingrediente principale e poi provo gli abbinamenti con gli altri ingredienti abbinati in modo da assecondare ed esaltare quello principale. Cerco di rispettare quella che definisco la sacralità degli elementi, ovvero evito di usare insieme carne, pesce e formaggi, ma uso ciascuno separatamente, abbinato a verdure e ortaggi o legumi. Il gusto di ciascun alimento deve essere netto, riconoscibile, non deve sovrapporsi a quello degli altri.

In genere prima provo l'abbinamento dei diversi gusti, poi cerco di pensare alla tecnica di cottura più adatta e infine cerco di dare alla preparazione una presentazione che sia esteticamente accattivante e gradevole. La cosa più importante è ottenere un risultato finale quanto più equilibrato ed armonico perché ciò che conta è che i miei piatti trasmettano delle sensazioni piacevoli di leggerezza e di gusto».

**(Testo raccolto da Annalisa Sagona)**

## LE RICETTE

### Millefoglie di verdure e caciocavallo mollica tostata e pesto al basilico

#### Ingredienti per 10 persone

Melanzane gr 600;  
Zucchine gr 500;  
Caciocavallo fresco gr 250;  
Caciocavallo stagionato gr 250;  
Olio di oliva gr 50;  
Salsa di pomodoro gr 100;  
Sale e pepe q.b.

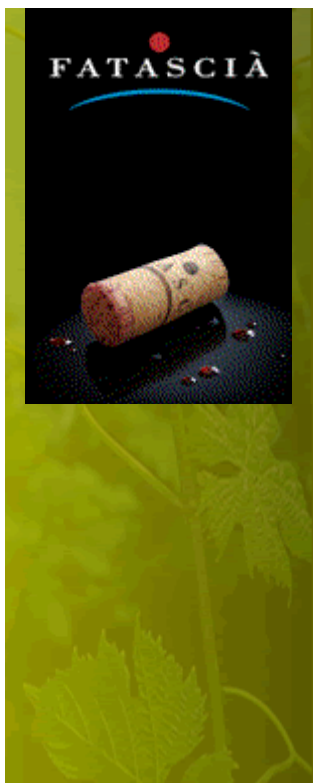
#### Procedimento:

tagliare le zucchine e le melanzane a fettine di circa 5 mm di spessore; condire con sale e pepe e infornare a 160° per circa 15 minuti. Appena fredde disporre uno strato di zucchine, uno di melanzane ed infine uno di caciocavallo fresco e stagionato; ripetere l'operazione per tre volte. Fare gratinare le millefoglie in forno ad una temperatura di 180° fino ad ottenere un colore dorato. Servire caldo con mollica tostata e una quenelle di pesto al basilico.

### Cosciotto di agnello ripieno con lardo siciliano e verdure di campo con patate aromatizzate

#### Ingredienti per 10 persone

n° 2 cosciotti di agnello disossato;  
gr 100 lardo siciliano  
gr 200 verdure di campo (cicoria, borraggine, scalora) scottate;  
pangrattato qb



gr 100 sedano;  
gr 100 carote;  
gr 100 cipolle;  
dl 1b vino rosso;  
gr 100 olio di oliva;  
kg 1 patate  
rosmarino, timo, aglio qb  
sale e pepe qb

Procedimento:

stendere il cosciotto, dargli una forma quadrangolare e con il batticarne schiacciarlo leggermente, salare e pepare, disporre le verdure di campo, il pangrattato, il timo ed il lardo salato, arrotolare, legare con dello spago di cucina, mettere in teglia con il sedano, carote, cipolle e un goccio di olio di oliva, far rosolare in forno, bagnare con il vino, aggiungere un po' di brodo, continuare la cottura come normale arrosto a 150° con 2 gradi di umidità per circa 45 minuti. Nel frattempo sbucciare le patate, tagliarle a quadretti di circa 2 cm, scottarle in acqua per 3 minuti, condire con sale, pepe, olio di oliva, timo e uno spicchio di aglio intero, infornare per circa 20 minuti. Togliere dal forno il cosciotto e con il sughetto rimasto ricavare una salsetta frullando al minipiper, filtrare e lasciare al caldo. Tagliare a fette il cosciotto, irrorandolo con il sughetto, servire con le patate aromatizzate.

< Prec.

Pros. >

© 2007 Cronache di Gusto

In collaborazione con **Feedback** - strategie per comunicare