

Mediterraneo: là dove Domingo Schingaro pesca gli ingredienti che accomunano i popoli

Il desiderio di abbracciare le culture del Mediterraneo ispirano il nuovo menu dello chef del ristorante Due Camini al resort Borgo Egnazia. Il punto di origine? È sempre la Puglia



La nuova proposta dello chef Domingo Schingaro del ristorante Due Camini (1 stella Michelin) situato nel resort Borgo Egnazia, Savellettri (Brindisi)

A Savellettri, in provincia di Brindisi, un tempo c'era poco e nulla. Ancor meno c'era in quella distesa dove oggi vive una destinazione esclusiva di piacere. E il piacere, si sa, passa anche per la buona tavola: ne deriva allora un'ulteriore destinazione, un bacino di grano, salsedine, viti, ulivi, un bacino di popoli: questo viaggio è il Mediterraneo. È Domingo Schingaro, chef del ristorante Due Camini (1 Stella Michelin) del resort extralusso di Savellettri, Borgo Egnazia, lo esplora attraverso i sensi e, con la sua brigata, intraprende un'indagine intima e profonda nella macro-area culturale del Mediterraneo, estrapolando dalla sua terra, la Puglia, il sapore polidrico che accomuna i popoli di quest'unico mare.

Il nuovo menu dei Due Camini, non poteva che chiamarsi così, Mediterraneo: lo abbiamo assaggiato, e ci ha deliziati.



Un dettaglio del pergolato che ospita la sala dei Due Camini durante la stagione estiva

Il principio risiede nel confinamento pandemico perché «quando sei costretto a rispettare i confini, è allora che lo sguardo si spinge oltre», confessa Domingo, e così, nei mesi passati, ad avvertire la spontanea necessità di ritrovare quel contatto fisico che manca, di soddisfare l'urgenza di abbracciare chi è lontano, e assaporare l'eccitazione di un viaggio, dell'incontro. Con i popoli del Mediterraneo: così vicini, ma anche così distanti. Domingo ricerca, allora, una sintonia tra culture, religioni, folclore, le cucine di questi popoli, e ciò che pesca in questo mare calmo, non è etnicità, o divertissement esotico, bensì il gusto comune e che, quindi, accomuna quelle popolazioni unite da un solo mare.

Come tradurlo in sostanza? Si parte innanzitutto da ingredienti condivisi. Il menu di Domingo, infatti, non riproduce piatti della cucina greca, spagnola, nordafricana o della costa nizzarda, ma recupera quegli elementi che tutte queste correnti condividono, e trasportano nella quotidianità domestica. Legumi, ortaggi, pesce azzurro, frutta secca, il grano: una materia ancestrale, mai pretenziosa (non a caso, il torchon de foie gras è rana pescatrice). La contaminazione, quindi, è solo nella tecnica, ma il gusto resta autenticamente pugliese, tutt'al più Mediterraneo.



Il fagiolino Pinto è uno degli elementi che compone il piatto Ortaggi verdi presente nel menu Mediterraneo, servito con lattuga grigliata, mugholi (tipici broccoli pugliesi), tartufo e un finto foie gras di rana pescatrice

Non solo la sostanza, ma altresì la forma sfonda i confini: perché in tavola, ai Due Camini, non arriva mai un unico piatto di portata, ma composizioni, tappe, snodi: così, nello spaghettoni al grano saraceno prevale la grassezza (oltre che la rusticità dell'impasto), una grassezza complessa perché è dolce con la tartare di gambero rosso, ma anche croccante, con una chips di pelle di pollo con 'nduja di pomodoro, mentre con la testa frita del gambero, ingoi un'esplosione di iodio.



La testa frita del gambero rosso è uno degli elementi che compone Rosso Gambero con spaghettoni al grano saraceno, tartare di gambero rosso e chips di pelle di pollo con 'nduja di pomodoro

Un mosaico di assaggi da banchetto mediorientale che aggrega e diverte, un climax ascendente che culmina nel servizio del pane; non arrivano cestini, ma due pani caldi raccolti in panni di lino: una forma azzima che tanto ricorda il farasheeh egizio, e una pagnotta con cereali grezzi, spezzata davanti agli ospiti per spigionarne l'intensa aromaticità. E sono proprio questi grani semplici a strapparvi via dalla realtà, conducendoti in un altrove neanche così distante.



Il pane dei Due Camini

Già solo l'inizio è una eco di Puglia e si raccoglie da un alberello di ulivo: un canonicano farcito di burro all'olio e semi di pomodoro, Egnathia. Ancora oliva, questa volta in uno scrigno di ostrica, con polipetto alla Luciana, una cialda di ricotta e ciliegia e una spugna morbida con un sentore di fumo cremoso. È un percorso che alterna trionfi vegetali (e il menu stesso lo suggerisce attraverso i nomi delle portate, da Ortaggi Verdi, con fagiolini pinti all'insalata, lattuga e mugholi a leguminosi una zuppa di lenticchie ruvida, spizzata in cui tintingere i pinoli al tovigliolo ripieni di razza, e fagioli, o ancora Vegetata, una bistecca di sedano rapa) a proteine animali di mare (Pesce Azzurro, il merluzzo servito con prosciutto di tombarello, sgombro affumicato e una cialda con salsa verde) o di terra (Agnello, selezione Michele Varvara, con lombata e purè, gnummaredde e la dolcezza della tartare condita dallo iodio del riccio di mare), Sapidità e amarezza, terrosità e sale, ma anche calore, fieno, tostature.

Dopo il rinfresco a base di vermouth Egnathia, balsamico, campestre, è l'ora di Gratt, gratt, una neve di latte di capra con confettura di fichi, preludio polposo ovino del cabaret di dessert: Frutta Secca. Un pumo pugliese si schiude, e oltre ogni buon auspicio regala al commensale una celebrazione di frutta secca, quattro bomboniere: nocciola, mandola, noce e pistacchio.



L'assaggio di mandorla, uno degli strati del pumo di Puglia che racchiude il dessert Frutta Secca

Termina il viaggio e le coste, i popoli sono più vicini. Ma c'è un percorso che si perpetua ogni giorno: quello che Domingo Schingaro condivide con la squadra perché, prima ancora di incamminarsi per abbracciare le culture vicine, lo chef studia la rotta con il suo sous-chef Angelo Convertino e il pasticciere Tiziano Mita, mentre in sala, il maître Nicola Loliodice orchestra un servizio armonico, contestuale al senso dell'esperienza palatale: «È grazie a questa squadra che ogni mia idea di bontà e atmosfera diventa concreta, e il confronto è il nostro crocevia per crescere insieme».

Condividi

Tweet Condividi 3

Leggi anche

La cucina vegetale di Giorgia Eugenia Goggi alla Masseria Moroseta, in Valle d'Itria



Leggi | 06-07-2021 | 07:00 | Giulia Rosato | La cucina vegetale di Giorgia Eugenia Goggi alla Masseria Moroseta, in Valle d'Itria

Marta Passaseo, la poesia nelle piccole bottiglie

Otto domande alla sommelier dell'anno di Identità, salentina di stanza a Lucca: «Cercò bellezza anche nei vini più semplici»



Marta Passaseo, salentina, 30 anni, in forza al ristorante L'Imbuto di Lucca. È premiata come sommelier dell'anno dalla Guida ai Ristoranti di Identità Golose (foto OnStage studio)

Leggi | 26-03-2021 | 12:00 | Gabriele Zanatta | Marta Passaseo, la poesia nelle piccole bottiglie

Il nostro "pranzo d'autore" è tutto made in Puglia: Domingo Schingaro a Identità Golose Milano

Lo chef stellato del Borgo Egnazia firma il menu dell'hub Internazionale della gastronomia, ancora per tre pasti (7, 13 e 14 febbraio). Ecco come ci ha deliziato nel primo...



Partito il programma dei "pranzi d'autore" a Identità Golose Milano, il menu è firmato da Domingo Schingaro, una stella al Borgo Egnazia in Puglia. Appuntamenti ancora domenica 7, sabato 13 e domenica 14 febbraio, per prenotazioni [clicca qui](#)

Leggi | 06-02-2021 | 17:00 | Carlo Passera | Il nostro "pranzo d'autore" è tutto made in Puglia: Domingo Schingaro a Identità Golose Milano

a cura di **Marialuisa Iannuzzi**
 Classe 1991, Iripina. Si laurea in Lingue e poi in Studi Internazionali, ma segue il cuore e nella New Forest (Regno Unito) nasce il suo amore per l'hospitality. Quello per il cibo era acceso da sempre. Dopo aver curato l'accoglienza di Identità Golose Milano, oggi è narratrice di sapori per Identità Golose. Isa viaggia, assaggia. Tiene vive le sue sensazioni attraverso le parole.

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE

RUBRICHE

Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buopemese, firmate da tutti gli autori legati a Identità Golose

a cura di **Marialuisa Iannuzzi**
 Classe 1991, Iripina. Si laurea in Lingue e poi in Studi Internazionali, ma segue il cuore e nella New Forest (Regno Unito) nasce il suo amore per l'hospitality. Quello per il cibo era acceso da sempre. Dopo aver curato l'accoglienza di Identità Golose Milano, oggi è narratrice di sapori per Identità Golose. Isa viaggia, assaggia. Tiene vive le sue sensazioni attraverso le parole.

Consulta tutti gli articoli dell'autore

Ultimi articoli pubblicati

06-07-2021
Alberto Gipponi. Ovvero, la cucina della differenza

06-07-2021
Mediterraneo: là dove Domingo Schingaro pesca gli ingredienti che accomunano i popoli

06-07-2021
La cucina vegetale di Giorgia Eugenia Goggi alla Masseria Moroseta, in Valle d'Itria

05-07-2021
7 cocktail d'autore da non perdere quest'estate

04-07-2021
Ricerca, memoria, pensiero e... orto. Il mondo di Mauro Colagreco raccontato ai S.Pellegrino Food Talks

02-07-2021
Ciccio Sultano al resort Il San Corrado di Noto, i nostri assaggi: la sua cucina ha sempre meno confini

02-07-2021
I Milanesi. Ovvero, quando i cuochi consegnano loro stessi

01-07-2021
Identità di Formaggio e Parmeliet: il Consorzio Parmigiano Reggiano presenta i suoi nuovi progetti

30-06-2021
Cena da Gianluca Gorini, il cuoco amico, una sera d'estate

29-06-2021
Un tuffo nel Susci Preistorico del Clandestino

29-06-2021
Il ritorno di Massimo Mantarro e del San Domenico Palace a Taormina, dopo 3 anni di stop

29-06-2021
Il nuovo menu dei fratelli Lebano al Gallia: il richiamo della terra e del mare per accogliere l'estate a Milano

25-06-2021
Locanda Preteja, l'ultimo racconto gastronomico di Oliver Glowig

24-06-2021
Food Ensemble. l'unico concerto che si può mangiare: 15 piatti del nuovo Tour

23-06-2021
Imprenditore? Sì, ma soprattutto un lavoratore entusiasta: parla Stefano Cerveni

22-06-2021
Cucina vegana a Torino: i 7 nuovi piatti estivi dello chef Antonio Chiodi Latini

22-06-2021
Isa Mazzocchi e quell'idea di territorio: passione viscerale, ispirazione costante

20-06-2021
Terrazza Tiberio, bontà in salsa caprese

19-06-2021
La storia sulla tavola: vi raccontiamo i 18 piatti di 14 leggende scelti da Bottura per il suo nuovo menu, lui compreso

17-06-2021
Carlo & Camillo. E il Carignano raddoppia

15-06-2021
Il ritorno di Capofaro: dopo un anno di pausa riapre il wine relais di Salina. E presenta molte novità

15-06-2021
Meteri Cucina, dal vino naturale alla cucina di territorio è un attimo

12-06-2021
Cracco e i Weekend del Gusto a Villa Terzaghi: Lombardia incontra Romagna

09-06-2021
Al tavolo di Manzoni, con Voce di Aimo e Nadia

08-06-2021
Metti una sera a cena, allo chef's table... Purché sia al Sete del Mandarin Oriental di Milano

04-06-2021
Agostino Iacobucci, dalla Campania all'Emilia (e mai senza babà)

02-06-2021
Il turismo enogastronomico ora riparte, i dati sono positivi. Ma ecco cosa dobbiamo essere pronti a fare

01-06-2021
Antonio Pappalardo inaugura Inedito. Intanto presenta la sua pizza ideata con il super-chef Virgilio Martinez

31-05-2021
Lievito Madre, un podcast che fa chiarezza sui termini abusati della gastronomia

27-05-2021
Il gran ritorno del Caffè Sicilia. Siamo stati a Noto a trovare il maestro Corrado Assenza, che ha riaperto

« 1 2 3 4 5 6 ... »