

TOP CHEF PIETRO D'AGOSTINO CI RACCONTA “‘O SGOMBRO MIO”: INNO AL MARE, AL SOLE E ALLA SUA SICILIA.

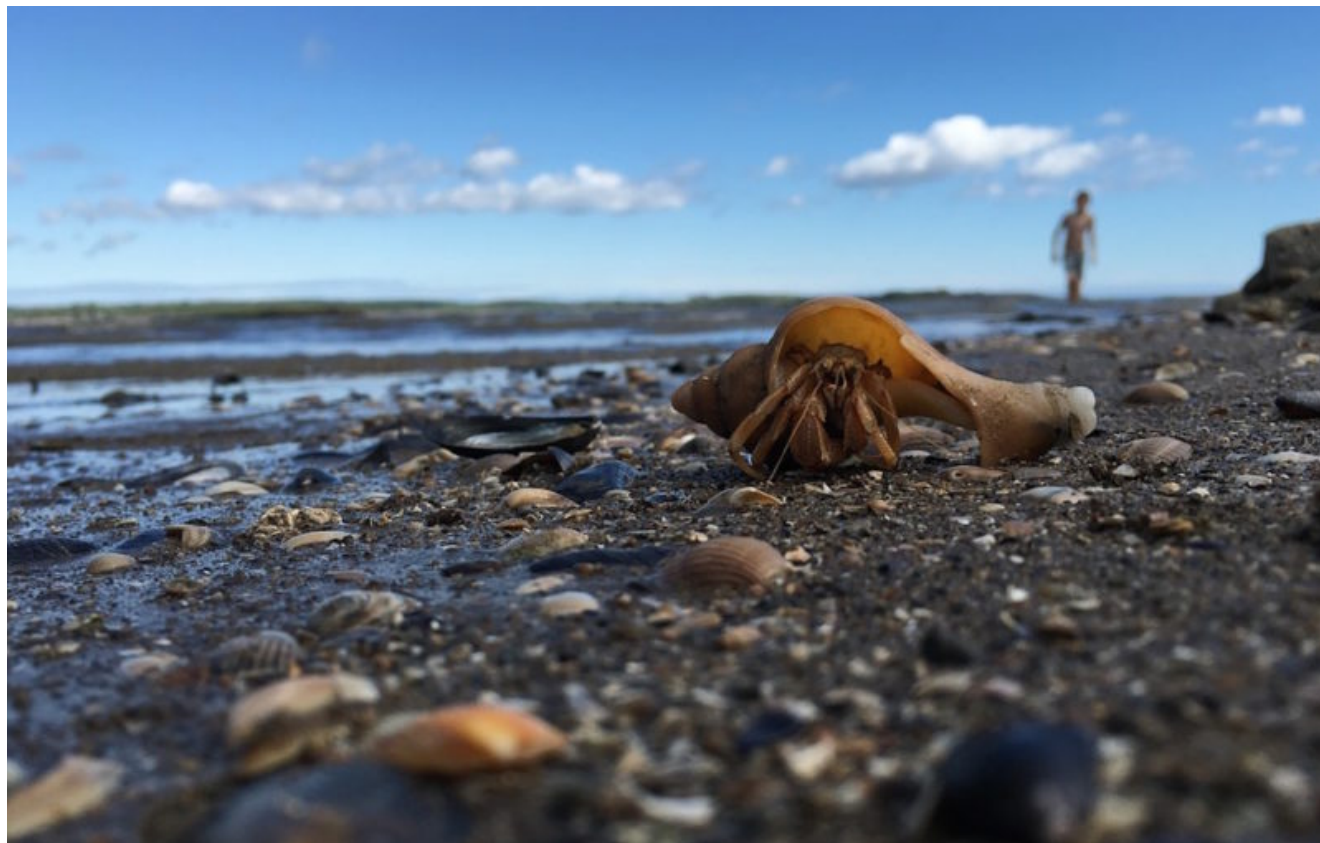
Pietro D'Agostino, chef patron de **La Capinera**, stella **Michelin** e tempio del gusto nella splendida Taormina. Italia, Inghilterra, Costa Rica, una carriera internazionale di un ambasciatore della cucina siciliana nel mondo. Tavole VIP, dal 5 stelle Mazzarò Sea Palace, al Sultano del Brunei, alla Juventus, alle personalità politiche della Florida, fino alla Walt Disney Cruise. L'ho incontrato al **Mediterranean Cooking Congress** di Castellammare di Stabia e, dopo aver assaggiato il suo *"'O sgombro mio"*, un inno alla napolitanità nel piatto, l'ho catturato per un' intervista esclusiva.



Dove ti piace passare un weekend libero?

Amo sia il mare che la campagna, dove ho scelto di vivere.

Trovo che il mare sia un grande elemento di ispirazione. Dopo una mareggiata, sulla spiaggia spuntano conchiglie, gusci di gamberi, granchi e tante cose che possono suggerire un'idea per un piatto inedito.



Le destinazioni che ti hanno più ispirato?

Senz'altro l'Asia, che eccelle per la maestria delle tecniche di cottura, così accurate da stimolarmi a sperimentarle con i prodotti della mia terra. Mi ha affascinato l'India, dove sono stato recentemente per lavoro e dove ho scoperto usi diversi di certe spezie e di certi ingredienti presenti anche nella storia della cucina siciliana, influenzata da tante culture straniere, dagli arabi ai turchi, dai bizantini agli spagnoli che fin dal 1622 hanno portato lo zafferano.



Un piatto che preferisci mangiare se cucinato da un'altra persona?

Non ho dubbi: gli spaghetti al pomodoro e basilico di mia moglie Morena, semplicissimi, eppure mi emozionano ogni volta che li mangio. Sono i più buoni del mondo! Ha superato anche la nonna...

Veniamo alla ricetta. Il tuo piatto è un trionfo di colori, come l'hai chiamato?

Mi sono ispirato a 'O sole mio', una canzone famosa in tutto il mondo e l'ho chiamato 'O sgombro mio', un omaggio a Napoli e a tutta la Campania.



**Vedo che lo hai servito su un piatto insolito con parecchi
fori...**

Penso che il piatto sia un contenitore che può dialogare con il cibo e impreziosirne il gusto. Ho scelto una creazione del designer ragusano **Peppino Lopez**, un piatto dove l'aria si insinua tra gli spazi e 'respira' la luce, creando chiariscuri, aree luminose e zone d'ombra, proprio come in un paesaggio illuminato dal sole.



Foto:Cesare Zucca

Bel concetto, ma il cibo potrebbe uscire dai fori...

Se la quantità fosse esagerata... nel mio piatto, il pesce e condimento vengono riposti nelle zone 'sicure' dosandone la quantità con un criterio estetico e intelligente. Il troppo 'appanza', come dicono i saggi.

Sempre e mai nel tuo frigo

Se di stagione, troverai cavolfiori, cime di rapa, broccoli, carciofi, fiori zucca da fare in padella con della scamorza e un'acciughina. Mai: tutto ciò che non è di stagione.



Quindi la stagionalità è elemento essenziale nel menu de La Capinera?

Assolutamente, oltre ai prodotti che il territorio offre tutto l'anno, come la ricotta e i formaggi dei Monti Nebrodi, il salame di Brolo, le lenticchie di Ustica, le mandorle di Noto, il pistacchio di Bronte, il cioccolato di Modica, i capperi di Salina, il limone di Interdonato.



E gli abbinamenti?

Amo le composizioni. Ad esempio una zuppetta di lenticchie di Ustica con le vongole e il mosto di Nocellara, l'acqua di pomodoro con tonno crudo e sale di Mozia, il tramezzino di Rosso di Mazara con lardo e pancetta, il cartoccio di minusella con limone verdello e il tortino tiepido alla pizzuta di Avola in sua salsa con gelato alla ricotta... potrei andare avanti per ore.



La tua cucina in 3 parole
 Semplice, pulita, lineare

'0

SGOMBRO

MIO



Foto:Cesare Zucca

Ingredienti

4 filetti di sgombro (300 gr)
1 melanzana di media dimensione
100 gr di passata di ceci
1 peperone
50 gr pomodori datterino
2 patate
1 dl olio evo
Erbette aromatiche

Procedimento

Filettate e pulite i filetti di sgombro.
Salate e pepate
.Passate in padella con olio evo ed e erbe aromatiche.
Tagliate la melanzana a metà
Cuocere al forno a 170 gradi per 30 minuti.
Tagliate a pezzettini il peperone, frullatelo con olio evo e
mandate in cottura il tutto.
Componete il piatto seguendo la foto

INFO

La Capinera

Mediterranean Cooking Contest

[clicca qui per condividere sui tuoi social](#)