

CARMINE CHIARELLI: “... una popolare ricetta pugliese sinonimo di lavoro, vita, serenità”

DI CESARE ZUCCA

Benvenuti al ristorante **Borgo Valle Rita**, locato nell'omonimo resort, all'incrocio fra Puglia e Basilicata. Un territorio dove le testimonianze delle antiche tradizioni contadine sono ancora vive e contribuiscono a creare un'atmosfera unica.



Al timone il giovane Chef **Carmine Chiarelli** che si è formato alla scuola Les Chefs Blancs di Igles Corelli e nella cucina di Masseria Perino sotto la guida di Michele Rotondo. Il suo è un “ritorno a casa” dopo esperienze che lo hanno fatto crescere, come lo stage da Cinque di Enrico Bartolini e la

collaborazione con l'amico chef Salvatore Amato, con il quale per due anni ha ricoperto il ruolo di sous chef a Borgo Valle Rita, per poi prenderne in mano le redini nella terza stagione.



Il tuo weekend preferito?

Il mio weekend preferito... sarà il prossimo, quello che farò quando il pericolo di questo maledetto contagio sarà finalmente finito. Tornerà l'eccitazione dei preparativi, l'emozione della partenza, la gioia di scoprire e vivere nuove realtà fino a quel momento solo immaginate.

Conosci qualche destinazione pugliese tutta da scoprire?

Suggerirei alcuni itinerari naturalistici adatti per tutte le età e in qualsiasi periodo dell'anno: il Parco naturale regionale Terra delle Gravine che si estende nelle province di Brindisi e di Taranto, nella zona delle Murge e la Riserva Naturale La Stornara tra Puglia e Basilicata, sullo Ionio.



Sono posti fuori dai circuiti turistici e valgono davvero di essere visitati. Anch'io, quando posso, amo avventurarmi alla scoperta del mio territorio. Ho una praticissima 500 X e, se possibile, uso la mia bici. Ci sono tanti luoghi meravigliosi qui nei dintorni.



Qualche citazione territoriale del tuo menu?

Fave e cicoria con polpo e peperone crusco, dove un elemento tipico della cucina di Matera "contamina" uno dei piatti-icona di quella pugliese e poi la triglia con fonduta di Pallone di Gravina, cime di rapa e pomodoro confit, dove il pesce si accompagna al formaggio Presidio Slow Food prodotto da caseifici "a km 0"



Qualche abbinamento 'coraggioso'?

Certo, la mia 'melanzana laccata al miele con tartare di olive e pomodorini,' o la 'spuma di canestrato e porcini servita nel guscio d'uovo'. Mi piace aggiungere un pizzico di ironia, come le

'linguine integrali con fonduta di canestrato, pepe, polpa di ricci e liquirizia', che evocano ironicamente il classico cacio e pepe, come vedi, anche nei piatti più audaci, compaiono i prodotti tipici della mia terra.



Foto: Cesare Zucca

Mi hanno detto che Valle Rita nasconde una leggenda ...

Si, le stanze erano un tempo destinate alle raccoglitrice di tabacco in arrivo dal Salento: si narra che la bellezza di queste donne attraesse stuoli di corteggiatori, disposti a fare decine di chilometri per corteggiarle.



Fonte: <http://belsalento.alternativa.org/>

Beh, oggi l'attrazione sei tu è il tuo menu! Un piatto 'signature'?

(sorride) Un piatto che trae ispirazione dall'orto, dal mare e dalle ricette della tradizione: mezzo pacchero con cime di rape, croccante di tarallo pugliese e gamberi rossi di Porto Santo Spirito.



Quanto c'è di 'green' nella tua cucina?

L'impegno per la lotta allo spreco e l'utilizzo di tante verdure che sono spesso ingredienti alla base dei miei piatti stagionali, come i 'tagliolini con crema di zucca e funghi porcini, insaporiti da capocollo croccante'.



Qual è il tuo primo ricordo in cucina?

Nonna Elisa, bravissima nei dolci, specialmente quelli che mi preparava per colazione e quelli della merendine estive. È stata lei l'ispirazione per il mio 'pane di Laterza con crema inglese al caffè, caramellato e servito con gelato di latte di pecora e gel di San Marzano Borsci'



La tua ricetta?

Ho preso ispirazione da un piatto 'povero' della tradizione rurale pugliese: la *cialledda*, che in origine era chiamata "*colazione del mietitore*", perché veniva consumata dai contadini durante il lavoro nei campi. Una citazione, ma anche un simbolo di speranza, che tutti possano tornare al più presto al lavoro, alla vita, alla serenità.

CIALLEDDA PULIESE CON BURRATA DI MASSERIA, POMODORO ARROSTO E BASILICO



PER LA CIALLEDDA:

Pane raffermo 150gr

Pomodorino 70gr

Sedano 30gr

Cetriolo 30gr

Cipolla rossa 20gr

Aglione 1 spicchio

Origano q.b

Sale q.b

Pepe q.b

Aceto q.b

Basilico 5 foglie

PROCEDIMENTO:

Tostare il pane in forno e tagliarlo in cubetti regolari da

1cm circa. Mettere la cipolla in aceto. Tagliare i pomodori, il sedano e il cetriolo, condire con olio, sale, pepe e origano. Aggiungere la cipolla, precedentemente bagnata con l'aceto, una julienne di basilico e amalgamare il tutto. Sottovuotare al 100% e far riposare una notte in frigorifero.

PER IL CREMOSO DI BASILICO:

Basilico 50gr

Pinoli 70gr

Acqua frizzante 30gr

Olio evo 35gr

Sale q.b

PROCEDIMENTO:

Sbollentare il basilico e raffreddare in acqua e ghiaccio. Frullare con la restante parte degli ingredienti sino ad ottenere un'emulsione stabile.

PER IL GEL DI POMODORO ARROSTO:

Pomodoro ramato 500gr

Aglione 1 spicchio

Olio evo q.b

Sale q.b

Zucchero q.b

Origano q.b

Salsa di soia 20gr

Acqua 120gr

Gelcrem 30gr

PROCEDIMENTO:

Tagliare i pomodori a metà e condirlo con sale, zucchero, aglio, olio, soia ed origano. Arrostiti i pomodori in forno a 200 gradi per 25 minuti, dopodiché frullarli e passarli al setaccio. Aggiungere il gelcrem, frullare per 3 minuti e lasciare raffreddare in frigo per 1 ora. Rifrullare per 1 minuto sino al raggiungimento della consistenza voluta.

PER LA FINITURA DEL PIATTO:

Burrata di masseria 80gr

Polvere di basilico q.b

Polvere di pomodoro q.b
Polvere di rapa rossa q.b
Polvere di sedano q.b
Polvere di limone nero q.b
Olio evo q.b
Germogli di basilico rosso q.b
Germogli di acetosella q.b
Germogli di cerfoglio q.b

PROCEDIMENTO:

Disporre la cialleda su di un piatto piano, aiutandosi con un ring di acciaio. Tagliare la burrata a metà, condirla con le polveri e l'olio evo, dopodiché adagiarla sulla cialleda e completare il piatto con qualche spuntone di pomodoro arrosto e di basilico. Servire.

INFO

Ristorante Borgo Valle Rita
C.da Girifalco – Ginosa (Ta)
info@vallerita.it



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'