



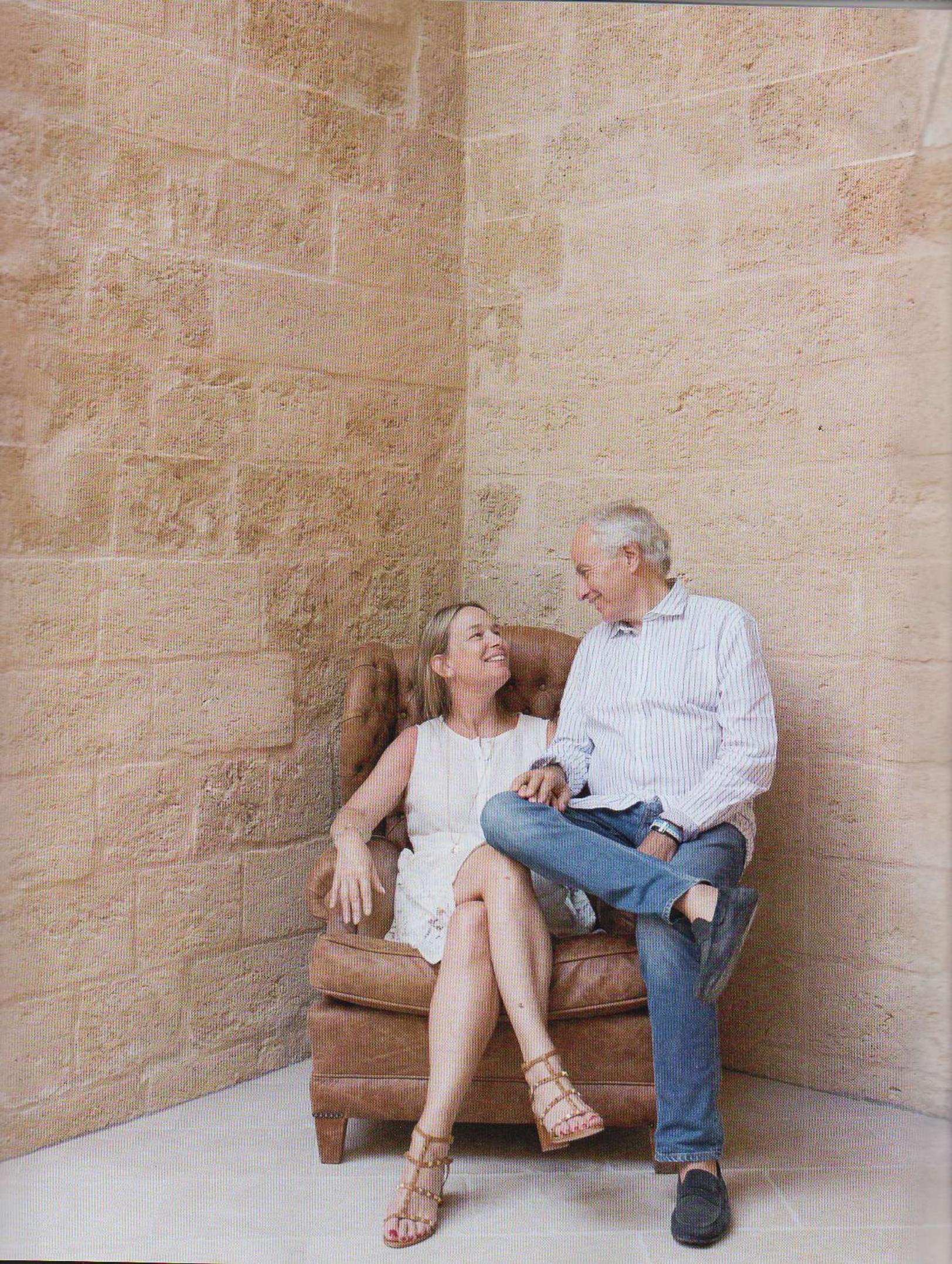
GRANDE CUCINA

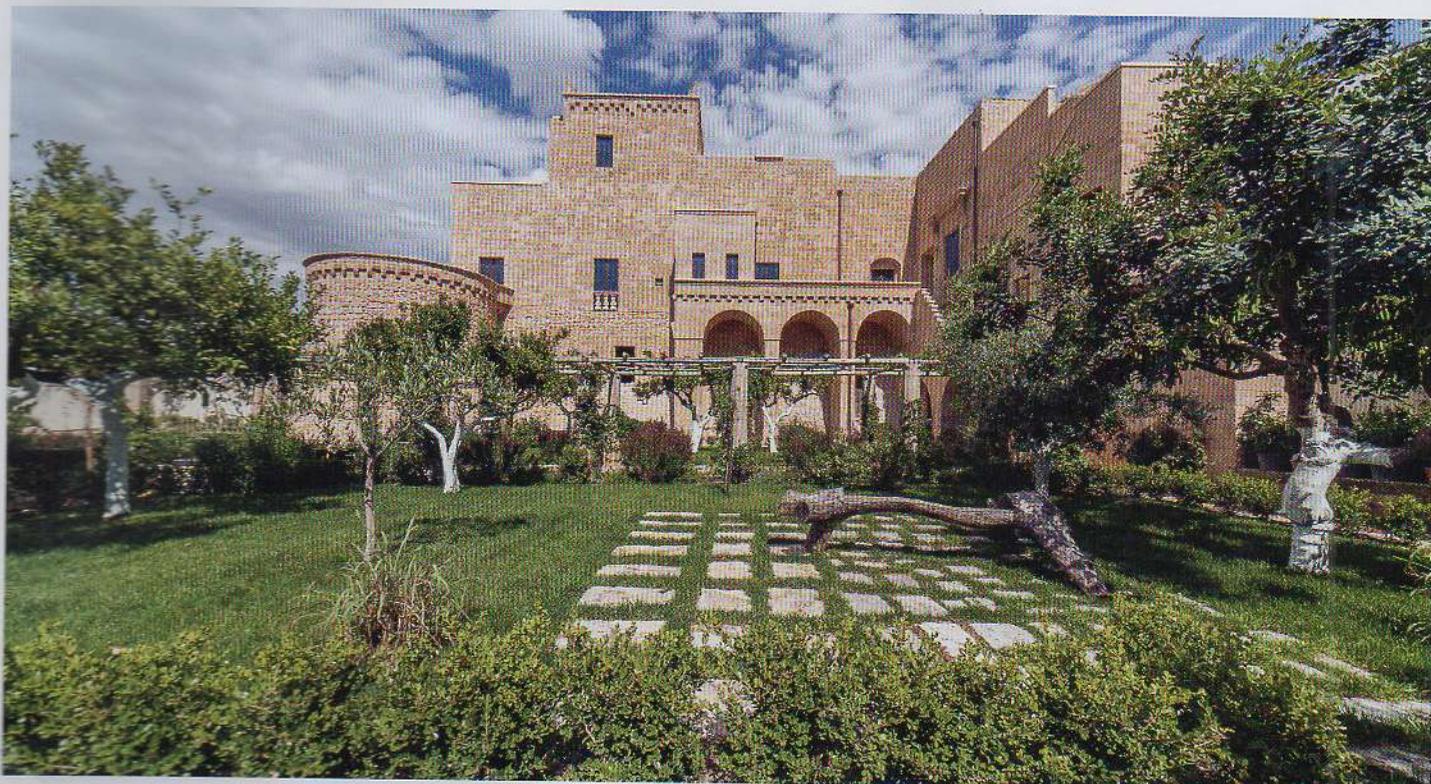
SPECIALE IDENTITÀ GOLOSE

Tendenze, ricette
e tecniche
dal Congresso
degli chef

IL MARE NEL CUORE E NEL PIATTO

Martina Caruso:
Premio Chef Donna 2019
per Michelin e Veuve Clicquot





Ph. Roberto Corvaglia

CASTELLO 'D'AMORE' DI NOME E DI FATTO

Nella Puglia più vera, fra Gallipoli e Leuca, lo splendore antico del Castello d'Ugento vive un nuovo rinascimento grazie al sogno reale di Massimo Fasanella d'Amore e Diana E. Bianchi

di Marianna Peluso
foto di Barbara Santoro
e Roberto Corvaglia

«**Q**uando venivo qui d'estate, con mio nonno, andavamo insieme a mare, salivamo sul gozzo, gettavamo le nasse e facevamo il bagno. Io mi tuffavo e nuotavo lì intorno, mio nonno invece amava galleggiare facendo il morto, col monocolo a caramella appoggiato sul volto. Poi tornavamo a casa e cucinavamo le linguine con le aragoste appena pescate». Ricorda così la sua infanzia al Castello di Ugento Massimo Fasanella d'Amore. Nel profondo Salento, tra Gallipoli e Leuca, in uno scenario scavato nella terra rossa ed eretto col tufo, di fronte a tutte le sfumature di azzurro del mare. Il Castello si vede da lontano, dalla statale 274, un tempo fortezza militare normanna, poi castello nelle mani degli angioini, feudo e infine un palazzo residenziale barocco. La sua ragion d'essere si trasforma negli anni, fino a ritrovarsi in una corte frammentata, popolata da famiglie e botteghe. «Io avevo ereditato un dodicesimo del castello e ci ho messo vent'anni a recuperare le quote – continua d'Amore

– La mia vita è cambiata nel 2009: l'anno in cui ho acquistato l'ultima frazione del castello e ho conosciuto Diana». Diana E. Bianchi è la sua compagna di vita e socia di business, che ha condiviso con lui il sogno di lasciare New York per realizzare un piano B in Italia. Lungimiranti come solo i sognatori sanno essere, immaginano cosa possa uscire da una ristrutturazione conservativa, che esalti il passato ma con tutti i comfort del presente, e depongono le loro speranze nella mani dello Studio Carafa e Guadagno. L'obiettivo strategico prescelto è di non alterare l'opera, riqualificando e riorganizzando gli spazi, facendo al contempo indagini archeologiche, optando per tecniche non invasive ed eseguendo interventi di dotazione tecnologica senza distruggere la materia antica, in equilibrio tra arte, bellezza, paesaggio, storia e innovazione. «Fin dal primo giorno – racconta Diana – autenticità e eleganza sono stati i parametri di riferimento. Il nostro progetto era di creare uno spazio contemporaneo senza snaturare le infrastrutture dell'edificio, in accordo

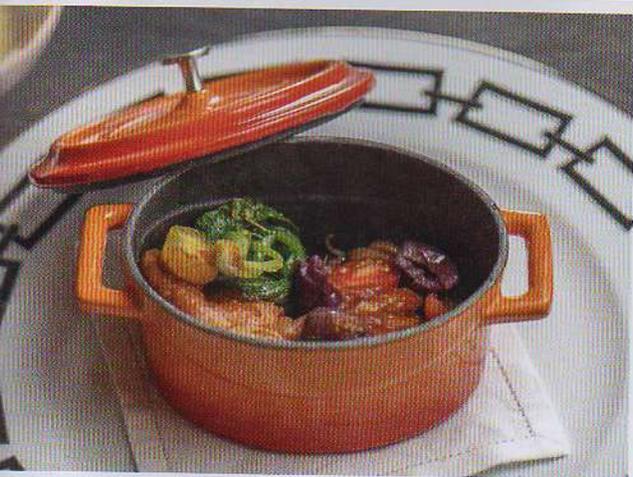
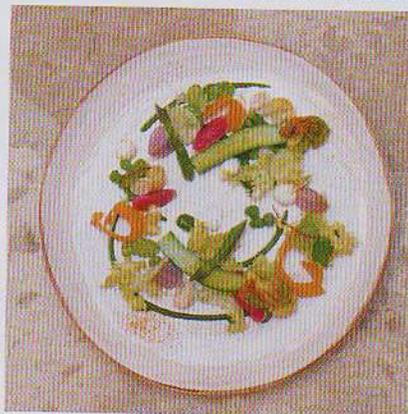
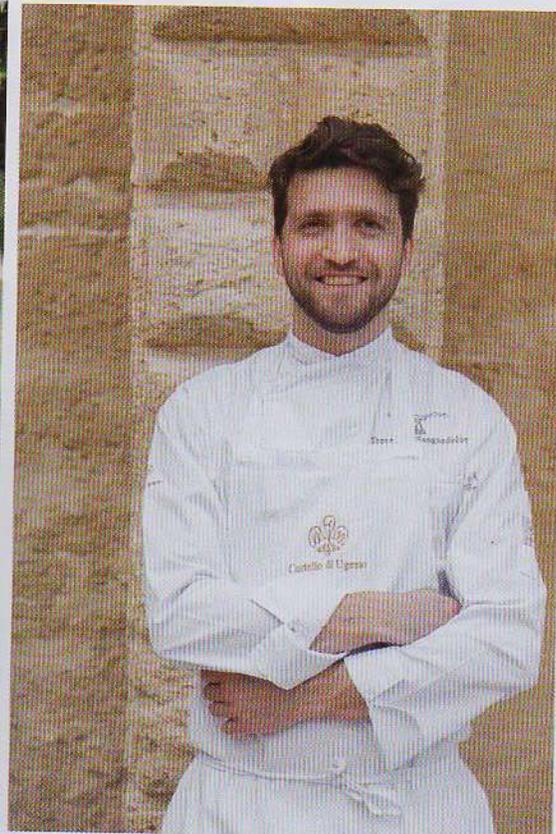


con la Soprintendenza alle Belle Arti. E così in questo scrigno antico abbiamo riposto il meglio del design contemporaneo, sicurezza e comfort garantiti dalle più avanzate tecnologie, utilizzando energia geotermica e connessioni di ultima generazione per essere sempre in contatto con il mondo. È un luogo di rara bellezza, che abbiamo voluto valorizzare e riportare a nuova vita». Il risultato è un raffinato Luxury Boutique Hotel, di 4900 mq con sole 9 suite esclusive, il 'giardino di piante utili' con il suo 'orto conchiuso' tra le mura con oltre 100 varietà di erbe, verdure e frutta fresche, usate nella cucina del ristorante interno 'Il Tempo Nuovo' presieduta dallo chef Tommaso Sanguedolce, l'ala museale situata nei saloni affrescati del primo piano, l'aula magna normanna per eventi privati e conferenze, nonché le aule e le cucine del Puglia Culinary Centre, guidato dall'house chef Odette Fada. «Non volevamo che il Castello restasse aperto solo una stagione, ma volevamo dargli una nuova vita – precisa la padrona di casa. - A New York avevamo conosciuto Odette, che dopo 25 anni oltreoceano è rientrata in Italia perché ha creduto in noi e nel nostro progetto. E dopo di lei, ha fatto lo stesso il Culinary Institute of America, scegliendo questa sede come primo campus Europeo per la sua prestigiosa università» e dove ogni anno un gruppo di studenti del quarto anno trascorre 15 settimane per approfondire la cultura italiana del cibo e dell'alimentazione. «Tradizionalmente le scuole sono emanazioni di grandi chef – chiosa Massimo

- noi siamo semplici appassionati di gastronomia ed enologia». Dove in 'semplici' si celano tutte le declinazioni semantiche di trasparenza, genuinità, sincerità e assenza di artifici. La ricerca dell'eccellenza qui ha un focus primario non solo sulla qualità delle materie prime ma sulla loro origine locale, cogliendo la sfida di creare menu sempre nuovi e creativi basandosi, per quanto possibile, solo sui prodotti locali disponibili. Qualcuno diceva che 'i sogni sono desideri' e la coppia d'Amore ha evidentemente seguito l'invito verso l'happy end. «Qui non s'insegna la ricetta fine a se stessa, ma cosa c'è dietro un determinato prodotto, cosa rappresenta, cosa significa per chi lo prepara e chi lo riceve» le parole di chef Fada esprimono tutto il suo amore per l'ambiente, teatro dei tesori preziosi che vengono esaltati nel piatto di portata. «Anche se ho vissuto trent'anni in America, sono italiana e so cosa vuol dire per un italiano sedersi a tavola, il nostro atavico rispetto per gli ingredienti. Durante i corsi, inizio a parlare di geografia e clima, per poi continuare con la storia, le leggi commerciali, le lezioni d'igiene e l'arte. Non si possono preparare piatti tradizionali se non si sa perché esistono o il motivo per cui si usavano determinati prodotti e se non si conosce l'etimologia delle parole». Per esempio, voi sapevate che la parola 'cassata' deriva dall'arabo 'quas'at', cioè 'ciotola'? Che 'monsù' viene dal francese 'monsieur'? E 'tiramisù' dal dialetto trevigiano 'tireme su'? «A fine corso, oltre a dimostrare di poter preparare i piatti tipici regionali,

NEL RISPETTO DELLA STORIA

Ogni ambiente del castello è frutto di un restauro sapiente, che unisce arte, architettura con comfort e tecnologie all'avanguardia



tutti i ragazzi devono rispondere a un questionario di 90 domande, che toccano gli argomenti più disparati». Ma è nelle cucine, gioielli all'avanguardia firmati Electrolux Professional, che avviene il miracolo di uno studente che si trasforma in chef. «Dopo le ore di lezioni teoriche e pratiche, ci sediamo tutti a tavola insieme a parlare di quello che stiamo mangiando, i ragazzi sono liberi di svelare le difficoltà trovate, i punti di forza, e di far galoppare la fantasia pensando a possibili variazioni sul tema». Forse è proprio la convivialità che fa del Castello una formula perfetta, che si ritrova anche nella cucina di Tommaso Sanguedolce, dove uno chef's table regala il privilegio di sentirsi parte della brigata e di poter godere di un trattamento spe-

ciale come 'primus inter pares'. «Mio padre era pasticciere e mia madre sarta – confida Sanguedolce, classe 1986, originario di Andria – l'amore per la cucina me l'ha trasmesso mia nonna: ricordo che da bambino mi svegliavo col profumo di sugo di braciola con cui avrebbe condito le orecchiette fatte a mano o le sagne 'ncannulate. Da lei ho capito l'importanza di affidarsi alla stagionalità». Il rispetto per l'ambiente inizia con la spesa del mattino e la cura dell'orto, ma continua in un circolo virtuoso grazie all'efficienza energetica, all'utilizzo di fonti rinnovabili, alla riduzione degli sprechi, alla pulizia sostenibile, alla riduzione di emissioni di gas serra e selezionando fornitori in linea con i loro standard di sostenibilità. «La Puglia vanta tipologie autoctone di verdure ed erbe che si trovano solo nei mercati locali – illustra l'executive chef – così come alcune qualità di pesce: una ricchezza a cui attingere per piatti sorprendenti seppur nella loro apparente semplicità». È una cucina di grande leggerezza, in grado di descrivere distintamente sapori nuovi con tocchi di erbe come la paparina, la pianta del papavero rosso, che Tommaso usa per ricette del territorio vestite in fine dining, come la 'zuppa di finocchi con gamberi di Gallipoli e cupeta speziata' o una tartelletta finger food, oppure raccogliendo le materie prime direttamente nell'orto del Castello. «Stamattina, ad esempio, chef Odette ha piantato il topinambur» ride il collega di toque. La sua cifra stilistica sta nella capacità di rieditare piatti tradizionali facendo risaltare

BINOMIO ECCELLENTE

I ritratti dell'house
chef Odette Fada
e dell'executive
chef Tommaso
Sanguedolce



anche le materie prime più 'povere' in una visione estetica allenata da anni di esperienza tra cucine blasonate. «Dopo il diploma, ho lavorato due anni alla scuola Alma di Parma, fondata da Gualtiero Marchesi, in qualità di chef assistente alla docenza. In seguito sono stato a Vonnas da George Blanc, 3 stelle Michelin, che mi ha promosso come addetto alle salse. Se non vai in Francia, non impari a fare le salse: e lì ne preparavo 14 diverse al giorno. Poi sono stato a Londra, al Ritz, per poi approdare a Dublino come chef consulente di cucina italiana con lo chef Luciano Tona per

il bistrot di Ross Lewis (1 stella Michelin con il Chapter One). Sono rientrato in Italia per il Cliff Restaurant del Falisia, Luxury Collection Resort & Spa, per poi assumere il ruolo di Head Chef al Hell's Kitchen, ristorante gourmet del Forte Village Resort in Sardegna». E ora è tornato nella 'sua' Puglia come executive chef al ristorante 'Il Tempo Nuovo' del Castello di Ugento, «un posto che mi fa stare bene, perché in cucina, per far le cose bene, bisogna sentirsi bene». Se l'ambiente, l'architettura e la sostenibilità fanno la loro parte, il lato umano fa il resto: «ogni mattina do il buongiorno a tutto lo staff, ringraziandoli per quel che faranno e di sera li saluto ringraziandoli nuovamente» le parole di Diana, che sottolinea come sia fondamentale l'apporto di ognuno dei suoi collaboratori, «perché nulla sarebbe possibile senza di loro». Le meraviglie del Castello non finiscono qui: nascoste nelle fondamenta, ci sono strati di pietre antiche e reperti romani che stanno tornando a galla ed è lì che nei prossimi mesi si concentreranno gli ultimi lavori di ristrutturazione e restauro artistico. «Abbiamo pensato a un percorso di degustazione da fare con sommelier, intenditori e appassionati: si passerà da sotto il ristorante, per proseguire verso le cantine, dove esporremo le bottiglie più pregiate, chiudendo le più preziose dietro la porta dei vecchi caveau» illustra Massimo. «Sì, ma ricordiamoci lo spazio per armadi e stanze che siano funzionali, senza che il personale debba continuamente salire e scendere per bicchieri, utensili e tovagliato» aggiunge Diana, mostrando come le loro due personalità si completino a vicenda. Grandi obiettivi sì, ma coi piedi per terra, per raggiungere il loro 'sogno reale'.

**SCOPRI CONTENUTI E VIDEO
AGGIUNTIVI SUL NOSTRO
SITO
WWW.ITALIANGOURMET.IT**



italiangourmet

IL FATTORE X
Il Castello di Ugento combina arte e bellezza senza trascurare il fattore umano e l'importanza dello 'stare bene'

GAMBERI ROSSI DI GALLIPOLI CRUDI E SCOTTATI

DELLO CHEF TOMMASO SANGUEDOLCE, IL TEMPO NUOVO

Un piatto che richiama la Puglia e il suo mare: i gamberi rossi di Gallipoli sono presenti sia scottati che crudi, e adagiati su un velo di salsa barbeque di pesce che conferisce piccantezza.

Gli elementi del piatto sono cagliata di mandorla - una base latte prodotta all'interno del Castello con l'aggiunta di limone e caglio - ricotta, maionese di mandorla ed emulsione di rucola proveniente dall'orto 'conchiuso' del castello. --Un piatto ricco di contrasti: dalla spiccata piccantezza data dalla salsa barbeque di pesce e dalla sapida e senapata emulsione di rucola, fino alla dolcezza della mandorla che bilancia e lega tutti i sapori.

