

**L'EXECUTIVE CHEF  
DELL'ORGANICS  
SKY GARDEN HA  
INNESTATO I SAPORI  
DELLA SUA TERRA  
NELLA CAPITALE**

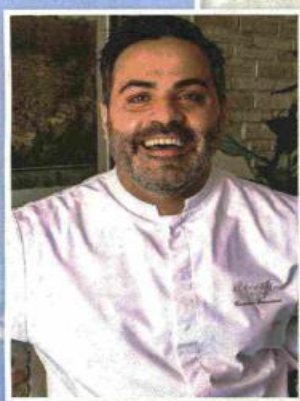
**CARMINE BUONANNO**

# I piatti campani a Roma



20

**L'ECO DELLA STAMPA**  
E' FATTO IN TUTTA ITALIA



di Tiziana Galica



## Melanzana come una parmigiana leggera

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**

5 melanzane tonde, basilico e sale q.b., 5 kg di pomodoro, 250 grammi di mozzarella di bufala, 250 grammi di latte, 120 grammi di albume, salsa al basilico q.b., 130 grammi di basilico, 30 grammi di parmigiano grattugiato, 15 grammi di pinoli, 80 grammi di olio evo, 1 spicchio d'aglio, buccia di parmigiano

Pelare le melanzane, con la buccia ricavare una julienne fine e friggere a 150°C. Fare dei cubi di melanzane 5x5 centimetri e con e mettere sotto sale per 20 minuti su placca forata. Fare la stessa cosa con gli scarti. Mettere sottovuoto, sigillare e cuocere a 88°C al roner per 30 minuti, poi abattere. Con gli scarti, preparare un fondo di aglio, olio e basilico e far rosolare, frullare e stendere su silpat, infornare a 80°C per 12 ore, poi frullare. Per la jus di pomodoro, mettere in busta sottovuoto, praticare 2 sgasature e cuocere nel roner a 88°C x un'ora e mezza, abattere e poi lasciare

filtrare solo l'acqua con etamina, portare a riduzione fino a 102°C. Per la salsa procedere come un cubetto di ghiaccio. Mettere nell'hotmix il latte e la mozzarella, frullare e portare a 65°C, aggiungere l'albume, frullare, passare e mettere nel sifone con 2 cariche di gas, tenere al caldo. Raschiare la parte esterna della buccia di parmigiano e metterla nel microonde 1 minuti e 40 secondi al microonde a massima potenza, finché non diventa croccante. Scottare le melanzane su piastra e impiattare.

21

Novella CUCINA

# Carmin Buonanno

## Risotto di semola, carpaccio di gamberi, nduja e pomodoro giallo

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**  
500 grammi di riso di semola gentile, 2 litri di bisque di gamberi, 1 spicchio di aglio, 5 gamberi, buccia di limone, 250 grammi passata di pomodoro giallo, 250

grammi di acqua, 5 grammi di agar agar, sale, basilico, 600 grammi di patate, 400 grammi di nduja, aglio, olio ev.o.

Per la gelatina di pomodoro, soffriggere aglio e basilico aggiungere la passata di pomodoro, l'acqua e l'agar agar, lasciare agire e stendere su placca per, lasciare raffreddare e coppare. Pulire i gamberi e con gli scarti preparare una bique, posizionarli

in mezzo a due foglio di pellicola precedentemente oleati e aromatizzati al limone, batterli e congelarli. Per la salsa nduja, affettare le patate sottilmente e rosolarle con aglio e olio, aggiungere un po' di brodo vegetale e la nduja, lasciare cuocere, frullare, raffreddare e mettere in pompetta. Con la bisque leggera pronta, iniziare a preparare un semolotto con le stesse modalità del riso, mantecare con olio servire.

► soprattutto mia nonna ai fornelli e i sapori di casa li ricordo ancora oggi. È stato inevitabile, per me, assorbire la loro passione. Così quando dovo decidere la mia strada ho scelto l'Istituto Alberghiero perché il mio destino era segnato già dalle elementari.

**Ma in famiglia nessuno cucinava per professione, o no?**

«No, solo per passione e per passione della condivisione. Ero davvero affascinato dall'atmosfera che c'era in casa al punto che in quinta ele-

mentare, scrivendo un tema intitolato "Cosa vuoi fare da grande?", ero certo di quello che mi aspettava: avrei voluto fare il cuoco, ma sulla Tour Eiffel. Ora non ricordo perché avessi specificato proprio la Tour Eiffel e so che Roma non è Parigi. Anzi è meglio. Dunque il mio sogno l'ho realizzato. La scelta delle scuole superiori è stata determinata anche dal fatto che vedevo dei miei amici più grandi, che studiavano proprio all'Alberghiero, partire per intere stagioni. Un'altra mia passione, oltre alla cucina, è

sempre stata la geografia. Così, le ho unite».

**Dove si è formato?**

«Dopo i primi stage ai tempi della scuola ho lavorato al ristorante due stelle Michelin Don Alfonso, nella cucina di Alfonso Iaccarino. Lì ho scoperto l'equilibrio perfetto tra qualità ed estetica dei piatti. Dopo altre esperienze in ristoranti stellati sono diventato Executive Chef del Gran Melià Villa Agrippina di Roma. E ora qui mi occupo di tutta la ristorazione, dalla colazione al ►

22

**L'ECO DELLA STAMPA**  
L'ACQUA IN METÀ INTI L'ESCLUSIVO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

12/1/2015

Novella CUCINA



# Carmin Buonanno

## Pensiero esotico

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**  
Per il cremoso al mango 375 grammi di purea di mango, 25 grammi di amido di riso, 50 grammi di glucosio, 90 grammi di burro, 4 grammi di gelatina. Per la mousse al cocco 325 grammi di polpa di cocco, 10 grammi di gelatina, 280 grammi di cioccolato bianco, 25 grammi di burro di cacao, 430 grammi di panna fresca, 40 grammi di farina di cocco, 200 grammi di cioccolato. Per la meringa al frutto della passione 25 grammi di albumina, 250 grammi

di purea di frutto della passione, 300 grammi di zucchero a velo, 100 grammi di maltodestrine. Ananas (per l'osmosi) e purea di frutta della passione, lime a fettine, zucchero a velo q.b.

Iniziare dal cremoso al mango scaldando parte della purea con glucosio e amido, aggiungere il resto degli ingredienti lontano dal fuoco, mixare e lasciare rapprendere per 12 ore. Per la mousse al cocco: montare la panna, portare la polpa di cocco a 45°C e scioglierla la gelatina, fondere il burro di cacao, la cioccolata ed emulsionare, unire i due composti,

► pranzo, dall'aperitivo alla cena».

**Se dovesse descrivere a parole la sua cucina cosa direbbe?**

«Unisce la mia terra, nello specifico la terra che mi ospita ovvero Roma, ma con una finestra aperta sul mondo. La tradizione è fondamentale, ma sono molto attento a singoli ingredienti che magari arrivano da lontano, se mi affascina. Non sono un fan del chilometro zero a tutti i costi. Soprattutto perché lavoro nel centro di una capitale europea: per la materie prime posso contare su fornitori molto attenti alla qualità. Sono attento alla sostenibilità, ma a Roma è impossibile puntare sul chilometro zero, siamo onesti. Nei miei piatti unisco fantasia, tecnica e studio».

**Un singolo piatto che racconta la sua storia?**

«Non c'è. Uno solo è limitante. Dopo vent'anni di carriera ce ne sono molti, ma se dovessi scegliere un solo ingrediente non avrei dubbi: le alici di Cetara. Danno sapore e supporto in ogni pietanza, che siano sott'olio o sotto sale, regalano un gusto che dà carattere ai piatti. Per il resto le mie preferenze variano in base ai menù: in questo periodo il semolotto, ovvero il riso di semola con una bisque di gamberi e 'nduja, sento che mi rappresenta molto perché è un piatto di grandi contrasti».

24

**L'ECO DELLA STAMPA**  
L'ACQUA IN METÀ INTI L'ESCLUSIVO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

12/1/2015