

RUBRICA
Guida al
Buon Gusto

a cura di Antonella Millarte



LA SETE DI CONOSCENZA

Santo Spirito, alchimia & gusto per palati esigenti e con fascino

● Mica ai fornelli ci vuole solo sensibilità per il gusto. Lo sa bene lo chef Renato Morisco, classe 1971, di Villa Morisco a Santo Spirito (Bari). Nel suo approccio alla cucina ci sono materie come chimica, matematica e fisica: fondamentali per la preparazione di una eccellente gastronomia.

Conoscere, studiare e far conoscere la Puglia nel mondo, lo portano a specializzarsi in cucina molecolare, pasta lievitata, sushi, extravergine di oliva.



CHEF Renato Morisco

BIRRAMISÙ

Ricetta dello chef Renato Morisco

Ingredienti per 4 persone

- n. 2 albumi
- g 150 zucchero
- g 350 panna montata
- g 100 pan di Spagna

Zabaione alla birra

- n. 5 tuorli
- g 50 zucchero
- g 80 birra artigianale Mollotutto 1087

Crema pasticcera

- g 170 latte
- g 20 farina 00
- g 5 amido di mais
- g 15 tuorli
- g 40 zucchero
- q.b. limone grattugiato

Sciroppo alla birra

- g 200 birra artigianale Mollotutto 1087
- g 50 caffè
- g 30 zucchero

Procedimento

Iniziare dallo sciroppo zuccherando il caffè ed aggiungendo la birra. Preparare lo zabaione montando tutti gli ingredienti a bagnomaria. Realizzare la crema pasticcera portando ad ebollizione il latte con gli aromi. Unire con i restanti ingredienti e riportare nuovamente il composto ad ulteriore ebollizione.

Far sciogliere lo zucchero in un pentolino fino a 121° e aggiungerlo a filo agli albumi montati a neve. Continuare il montaggio fino a raffreddamento del composto.

Unire allo zabaione alla crema pasticcera e alla panna. Comporre il birramisù alternando il composto ottenuto a dischetti di pan di Spagna bagnati con lo sciroppo alla birra spolverando con cacao.



Birra in abbinamento

MOLLOTUTTO 1087
Arabica Selezione SAICAF
Birrificio Bari



Come diventare una celebrità?

Innovazione: chef molese a New York lo insegna al «Majorana» con skype

● Radici, un sentimento fortissimo che si traduce in azioni concrete e non in una mera nostalgia del ricordo. Accade così che quel ragazzo, andato via da Mola di Bari alcuni anni fa, con tanti sogni e un

tenere vivo il suo rapporto con la sua terra. A portata di click, nel web, emerge la sua poliedrica personalità che lo ha portato nelle più note trasmissioni tv americane come quella che ha per host Marta Stewart, fino a i m a s s m e d i a i t a l i a n i .

Noi, invece, abbiamo voluto guardare dietro la corona di fama del gusto che circonda il personal chef Pasquale Martinelli e il suo oramai celebre warmpalate.com. Dietro gli yacht superlusso che si contendono la sua cucina semplice

mente basata su sapori autenticamente italiani, o meglio pugliesi, abbiamo scoperto un uomo dedito alla famiglia. Il celebrity chef, oggi 41 anni, ha lasciato la Puglia per poter comprare una casa agli amati geni-

tori, contadini dai quali ha appreso il calendario delle stagioni e la conoscenza della materia prima.

Ora la stella brilla alta, ma lo chef Martinelli appena sbarcato negli Stati Uniti è stato un immigrato vissuto nel cono d'ombra per oltre cinque anni, fra lavoro precario e alloggi improbabili.

Essere imprenditori di se stessi, infatti, non è facile ma – come diceva Walt Disney, fondatore del maggior impero turistico del mondo – «Se puoi sognarlo, puoi farlo».

Business, cura del servizio in sala, gestione del personale sono oramai fondamentali per uno chef. L'incontro fra Martinelli e l'entusiasmo senza frontiere della dirigente dell'istituto alberghiero di Bari «Majorana» Paola Petruzzelli ha prodotto un corso specialissimo. Il molese newyorchese fa lezione a distanza (gratis) da skype agli allievi in cerca di nuovi orizzonti: una rarità in Italia.

B!STREET: A OSTUNI CIBO DI STRADA

Cosmic vegan festival ad Acaya
A San Donaci vendemmia al via

● Ostuni, Acaya, San Donaci. Tre tappe salentine e le nostre campagne protagoniste. Iniziamo da Ostuni, nel brindisino, dove da stasera fino a domenica 21 agosto arriva il B!street, l'evento dedicato al cibo di strada, alla birra artigianale e alle street band, organizzato dalla locale condotta Slow Food «Piana degli Ulivi» con il patrocinio del Comune di Ostuni. In viale Oronzo Quaranta ci saranno panzerotti, fritto di pesce, patate novelle, pasta, bombette, salsiccia, olive ascolane e la birra artigianale pugliese e laziale, con la musica di street band.



UVA BIANCA Vendemmia nel brindisino

Nel castello di Acaya (Lecce) dal 22 al 25 agosto, con il «Cosmic Vegan Fest» ci saranno la cucina «solare», realizzata senza gas né elettricità, ed il «Vegamaro»: il Negroamaro senza derivati animali. E poi spettacoli, meditazioni, corsi di cucina raw-vegan e di yoga, seminari di astrologia, biodanza e reiki, conferenze su alimentazione e salute alternativa.

Ci spostiamo a San Donaci, nel brindisino, dove la vendemmia ha preso il via con lo chardonnay. In Salento è prevista ottima qualità ed un + 20% di produzione secondo le previsioni dell'enologo Nicola Leo dell'azienda Paolo Leo.



NEW YORK
Ha incoronato lo chef Pasquale Martinelli di Mola di Bari

cuore legato a filo doppio con la Puglia, oggi stia diventando uno dei suoi più attivi «ambasciatori». Pasquale Martinelli, chef che si è formato in due scuole alberghiere pugliesi, da New York continua a man-

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

L'Archivio Storico Digitale su iPad

dal 1887 la nostra e la vostra Storia

Il piacere di leggere le edizioni che hanno fatto la Storia diventa interattivo e divertente!



Scarica gratuitamente la app da iTunes per ricercare, acquistare leggere o condividere le pagine dell'Archivio Storico dal 1887 al 2013