



## LA RICETTA DI ALESSANDRO ZICCARELLI\*

La calamarata agli scampi è un piatto particolarmente gustoso, ricco di colori ma soprattutto di sapori, ideale per una domenica al mare ma anche in compagnia di amici e familiari. La ricetta è molto semplice ma è fondamentale l'impiego di prodotti di ottima qualità: scampi imperiali freschissimi e una pasta che tenga bene la cottura, in questo caso la nostra calamarata, chiamata così perché la sua forma ricorda l'anello di un calamaro. **Gli ingredienti**, per 4 persone: almeno 8 scampi imperiali, un pacco di calamarata di Gragnano, 3 confezioni di pomodorini, aglio, fumetto di pesce, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, 1 scalogno, sale, pepe, 1 limone, vino bianco e un po' di peperoncino.

### **Procedura**

: puliamo i nostri scampi freschi dai gusci e dalla testa, lasciandone la metà (4) per decorare il piatto, questi comunque privati del filamento scuro incidendone il dorso. Prepariamo quindi il fumetto di pesce con tutti i resti dei gusci aggiungendo un filo d'olio, del prezzemolo, lo scalogno e dell'acqua e facciamolo cuocere per circa un'ora, che poi lo utilizzeremo per insaporire e saltare la pasta. Mettiamo i pomodorini tagliati a metà in forno per circa 15 minuti, insaporendoli con pepe, zucchero, olio e della scorza di limone grattugiata. In una padella con olio extravergine d'oliva e aglio facciamo rosolare, in modo che fuoriescano tutti gli umori, sia gli scampi interi puliti che la polpa di quelli i cui gusci sono nel fumetto, opportunamente tritata,

aggiungiamo del peperoncino e facciamo sfumare con del vino bianco, aggiungiamo del prezzemolo tritato e regoliamo di sale e di pepe. Teniamo ora da parte gli scampi interi che serviranno per la decorazione. Versiamo la pasta al dente nella padella dei crostacei aggiungendo un pò di fumetto di pesce, amalgamiamo il tutto aggiungendo infine i pomodorini confit saltando il tutto delicatamente. Impiattiamo infine la nostra calamarata aggiungendo a ogni piatto uno scampo imperiale intero, qualche pomodorino e del prezzemolo tritato fresco, irrorando con un filo di olio e d'oliva e buon appetito.



\*Alessandro Zicarelli - classe 1961, cosentino di nascita, studi classici e in seguito universitari a Napoli, abbandonati forzatamente dopo un evento tragico familiare a tre quarti del percorso. La passione per la cucina lo porta, anche per necessità, a cambiare strada e a frequentare il primo corso di cucina nel 1984 sempre a Napoli, dove si perfeziona soprattutto nella cucina di pesce oltre a quella della cucina regionale di tradizione, culminata poi con la particolare ricerca delle ricette antiche, dei prodotti autentici, di nicchia e dei sapori di una volta. Un particolare riconoscimento va al Prof. Renato Bedini di Napoli, grande conoscitore di cucina e non solo. Restio da sempre ai compromessi sui piatti italiani classici fondamentali. Figlio di famiglie emigrate all'estero, negli Stati Uniti ed in Venezuela (con la nonna paterna nata a Mococa, nei pressi di San Paolo in Brasile) dopo varie esperienze in Italia e, soprattutto ovviamente a Napoli, decide di partire per il Nordamerica e si ferma a Toronto dove apre nel tempo due attività nel campo della ristorazione e della pasticceria all'ingrosso, oltre ad una importazione di prodotti dall'Italia, dall'Europa e dal Sudamerica. Ritorna dopo un periodo di otto anni alla

professione di cuoco assumendo diversi impegni in svariati e noti ristoranti sia a Toronto che a Woodbridge, dove fra questi ama ricordare gli anni trascorsi nell'apertura e nella conduzione della cucina del Ristorante Spaccanapoli in Woodbridge, unico locale di cucina tradizionale, popolare e di pesce napoletana. Dopo varie esperienze in altri 8 ristoranti, attualmente ricopre il ruolo di Head Chef al Ristorante La Bella Italia di Toronto dopo aver ricoperto lo stesso ruolo nella location originale dello stesso ristorante a Maple. In possesso di varie certificazioni e diplomi come cuoco sia italiane che canadesi nonché membro di diverse Associazioni di categoria italiane, brasiliane, americane e canadesi, attualmente ha ricevuto la carica di Vice Presidente Canada dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI Canada). Di passione in passione, partecipa ogni settimana ad una trasmissione in radio (CHIN Radio Tv International) con interventi squisitamente culinari oltre a curare gli articoli personali e dei vari cuochi dell'APCI (Italiana, Canadese, Americana ed in giro per il mondo) pubblicati settimanalmente sul Corriere Canadese di Toronto, su Italoblogger in Svizzera e su diverse riviste e pagine digitali.