



**Ricetta e bio di Alex Zicarelli / Vice Presidente APCI Canada**



## **BACCALÀ ALLA PIASTRA CON VERDURE E BRODO DI FRIARIELLI**

### **Ingredienti per 4 persone:**

- 800 gr di baccalà dissalato
- 500 gr di funghi pleurotus
- 300 gr di pomodorini Pachino
- 1 kg di cime di rapa (detti anche friarielli)
- 1 spicchio d'aglio q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Rosmarino q.b.
- Timo q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Basilico q.b.
- Peperoncino q.b.

### ***Procedimento:***

Per il brodo di friarielli dovete passarli con aglio, olio e peperoncino. Bagnateli con 1 litro d'acqua e lasciate cuocere per 20 minuti. Passate il brodo allo chinoix o al blender. Per i pomodorini Pachino e i pleurotus alla piastra: tagliare i porcini a fette spesse e cuocetele sulla piastra d'acciaio con accanto i pomodorini. Fatto questo, metteteli a marinare in un battuto con le erbe, l'aglio, il peperoncino e l'olio, lasciando marinare per 3 ore. Cuocete il baccalà in sottovuoto per 21 minuti a 68 °C. Completate la cottura sulla piastra.

### ***Finitura e presentazione:***

Scaldate i pomodorini e i pleurotus in forno a 200 °C per 50 secondi e adagiateli sul fondo del piatto. Appoggiate sopra il baccalà cotto sulla piastra. Una volta a tavola irrorate il tutto col brodo di friarielli con un filo di olio extravergine di oliva.

**Alessandro Ziccarelli** - 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. Restio da sempre ai compromessi sui piatti italiani classici fondamentali. Un particolare ringraziamento va al Prof. Renato Bedini, grande esperto di cucina e cultura napoletana oltre che riconosciuto playboy partenopeo. 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, di proprietà di Tanya Levato e dei fratelli Carmine e Marcello D'Alonzo, 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, dove recentemente è ritornato. 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 dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI Canada). Di passione in passione, è anche membro dell'Agenzia Stampa americana USPA, 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 e Americana), pubblicati settimanalmente sul Corriere Canadese di Toronto, sui Fatti Nostri, su La Gazzetta Italobrasiliana di Rio de Janeiro, su Italoblogger di Zurigo in Svizzera, sulla Voce d'Italia di Mendoza in Argentina, su Fornelli d'Italia e, periodicamente, anche su altre riviste italiane di enogastronomia.

# Chef italiani protagonisti in Canada

Giovedì 04 Agosto 2022 15:31 - Ultimo aggiornamento Giovedì 04 Agosto 2022 16:25

---

