PACCHERINI AL MELOGRANO CON POLPO E SCAMPI

(per 4 persone)

Ingredienti:

360g paccherini al melograno Rustichella d'Abruzzo

280 g scampi

600 g polpo

200 g pomodorini ciliegino

40 g olio extravergine d'oliva

10 ml vino bianco

1 spicchio di aglio

q.b. prezzemolo

q.b. sale

q.b. peperoncino (se vi piace)

q.b.brodo di pesce

Procedimento:

Fate bollire il polpo e sciacquatelo in acqua fredda (il tempo dipende dalla grandezza del polpo) dopodiché tagliatelo a rondelle, lasciando qualche tentacolo intero. In una padella versate aglio, olio extravergine di oliva e il peperoncino tagliato fine, fate soffriggere per qualche minuto e successivamente aggiungete gli scampi che in precedenza avrete incisi sulla coda e poi il polpo, quindi fate rosolare per qualche minuto e poi sfumate con il vino bianco. Aggiungete a questo punto i pomodorini tagliati a metà e il prezzemolo, dopodiché fate cuocere a fuoco lento per un paio di minuti ed infine aggiungete un paio di mestoli di brodo di pesce o, in mancanza, anche un po' d'acqua di cottura. Nel frattempo avete fatto bollire in acqua salata anche i paccherini, scolateli al dente e saltateli nel condimento. Impiattate secondo il vostro gusto, avendo cura di guarnire con dei tentacoli di polpo interi e uno o più scampi a piatto.

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.