



**Articolo di ALEX Ziccarelli su Giovanni Trigona, Presidente APCI Canada e Titolare della Grano Culinary Services**



**Ricetta salmone fresco marinato a secco**

(Con l'utilizzo del Aceto di Kiwi #2 e dell'ottimo olio extra vergine siciliano, 100% Nocellara -

Il procedimento ha una durata di circa 5 giorni in frigo).

Innanzitutto procuratevi un salmone intero da sfilettare o già sfilettato a metà (io ho usato ovviamente un wild salmon canadese) del peso di vostro gradimento o dallo spazio nel vostro frigo.

Ingredienti:

1 Salmone (Regolatevi in base alla lunghezza e peso del salmone)

\*Gli ingredienti sono molto soggettivi e basati sul vostro gusto

45% zucchero bianco

20% zucchero di canna

35% sale fino

6/8 bacche di ginepro

2 anice stellato

30 gr di semi di finocchio, pestati al mortaio

Bucce di arancia e limone

Rametti di aneto

Pepe in grani

75 Ml di Bourbon (o Brandy)

\*Facoltativo un affumicatore a freddo

Procedura:

Dividete in due il salmone (potete utilizzare solo una metà) e controllate che non ci siano delle spine, utilizzando l'apposita pinzetta per pesci.

Amalgamate tutti gli ingredienti sopra elencati in una coppa e lasciateli aromatizzare per un'oretta coperti con la pellicola, volendo potete già usare l'affumicatore.

Aromatizzare il salmone con del Bourbon lasciandolo in un contenitore per una mezz'ora e poi asciugatelo.

Copritelo quindi con il mix di ingredienti per la maceratura, ponendolo su una graticola alta cosicché il salmon perderà poi i suoi umori.

Chiudete il salmone, coperto della mistura, in una carta da forno e lasciatelo in frigo per 3/4 giorni.

Passati 1  $\frac{3}{4}$  giorni levate accuratamente il mix dal salmone e chiudetelo in unna carta da forno pulita e lasciatelo nel frigo per altri 5/6 giorni (se resistete).

Servizio:

Ponete il salmone su un piano (possibilmente di legno e coperto) e, con un coltello da salmone lungo ed affilato, sfilettatelo a fette sottili.

Preparate il dressing con dell'olio EVO e Aceto di Kiwi N5, 4 parti di Olio EVO e 1 parte di Aceto, aggiungere il succo di  $\frac{1}{2}$  limone, poco sale, dei rametti di aneto e pepe fresco, quindi emulsionate il tutto e versatelo sul salmone.

Composizione del piatto:

Al salmone potete aggiungere della cipolla di Tropea, affettata sottile, dei capperi piccoli di Pantelleria, prezzemolo, delle foglioline di rucola (per il tono amaro-leggermente piccante) e dei cucunci (il frutto della pianta dei capperi) come decorazione.

Finire il piatto con delle gocce di glassa di Aceto di Kiwi e un filo di Olio EVO.

Coprire con una campana di vetro il piatto, ed affumicatelolo a freddo, prima del servizio.

Accompagnare questo antipasto con del crostini tostati di Melba Toast e burro, con un Prosecco o un bianco secco.



Questa settimana ospitiamo Giovanni Trigona, Presidente della APCI Canada, l'Associazione Professionale Cuochi Italiani, che così si racconta: "chi sono, qualcuno già mi conosce, sono lo Chef Giovanni Trigona, nato a Palermo, cresciuto a Taranto e per 16 anni a Toronto e da 10 a Vancouver BC.

Sono un multitask manager dell'Ospitalità, attualmente, e dopo il Covid, per la mia età, ho lasciato spazio ai giovani colleghi.

Ogni giorno mi occupo dell' ApciCanada e USA, di Food e Restaurant consulting, consultazioni e presentazioni di prodotti italiani di nicchia, importazioni di tartufo dall'Italia e coordino cene eleganti per poche persone.

Quando entro come Manager in un ristorante o Hotel, generalmente in giacca da Chef, convoco tutti i dipendenti della sala e della cucina e dico loro, testualmente che 'io ho portato tutte le vostre scarpe ed uniformi', perché so esattamente cosa pensano e cosa farebbero per ovviare ad un problema e li informo che io sono lì appunto per questo, per cui è sempre meglio..curare che "amputare" il rapporto.

Ho iniziato nel 1981, come Banquet Porter, in Hotel a Toronto, fino a diventare Restaurant Manager, F&B, (con diploma presi a Toronto e Milano), Sommelier sia italiano (ex AIS) che canadese (Sommelier Guild of Canada). Poi, in Italia, l'ho intrapreso la carriera di cuoco, ed ho cucinato per il piccolo Relaix & Chateaux (10 stanze super lusso) che è la più grande organizzazione alberghiera d'Europa, proprio non distante da Taranto, così grande che si vedeva dallo spazio, 8 km di spiaggia e 6 Hotels, 169 Bungalows 5 Stelle.

In Italia ho insegnato presso due istituti Alberghieri in Taranto e Provincia.

Poi, rientrato in Canada a Vancouver BC, ho operato come Chef Italiano per il Fairmont Pacific Rim, presso Giovane Wine Bar, il Giardino, come general manager, per la Glowbal Group, Come Chef Maître d' tra sala e cucina, sempre in giacca da chef e, dal 2015, con il logo della Associazione Professionale Cuochi Italiani in Canada, Associazione che presiedo dal 2015, grazie all'incarico datomi, dall'Italia, dalla Direttrice Generale Sonia Re e dal Presidente Chef Roberto Carcangiu, grazie al mio executive chef Vito Semeraro e a mia moglie Laura Albanese, che mi ha fatto conoscere questa grande famiglia.

Devo annoverare, che, se sono arrivato a questo livello professionale è grazie a tanta gente che mi ha apprezzato, aiutato ed insegnato questo lavoro ma che, senza l'educazione e la passione che mi hanno trasmesso, forse sarei finito a lavorare nell'edilizia.

Grazie anche al Banquet Manager Derrick dello Skyline Hotel, che mi ha portato dai vassoi ai guanti bianchi, alla Famiglia Grieco, (Padre, Nonno e figlio, tre generazioni in un ristorante) della Scala, che mi hanno pagato il primo corso di Sommelier in Canada, (semifinalista del Canada in Blind test), e dai quali ho appreso l'arte di "servire" e vendere con eleganza in uno dei migliori ristoranti del NordAmerica.

Uno e forse il più grande dei miei mentori, al quale devo quasi tutto, è Franco Prevedello, ai

tempi del grande Centro Wine Bar, Acrobat, Terra, e Acqua a Toronto, dal quale ho appreso come approcciare il cliente, le tecniche di vendita, le PR, la cucina e le associazioni dei vini con le varie portate.

Devo anche doverosamente ricordare gli Chefs Micheal Bonaccini, Raffaello Ferrari, Umberto Menghi, Emad Yacoub in Canada e lo Chef Vito Semeraro in Italia.

Dopo tutto questo, come lavo i piatti io, non li lava nessuno, a parer di mia moglie, Chef Laura.

Presidente A.P.C.I.Canada e Titolare della Grano Culinary Services Inc.

Chef Giovanni Trigona- President of A.P.C.I. of Canada

7167 Bridgewood Dr. Burnaby BC Canada V5A 3T5

(604) 338 – 2273 – [apcicanada2015@gmail.com](mailto:apcicanada2015@gmail.com)

<https://www.facebook.com/apcicanada>

<https://apcicanada.com/>