Articolo di
Alex Ziccarelli

Oggi presentiamo lo Chef Vincenzo Molinaro, proprietario insieme a suo fratello Antonio del ristorante Fratelli Molinaro al 17 di Queen Street North in Bolton, una bellissima cittadina appena fuori Toronto. Lo Chef Vincenzo, classe 1977, calabrese di Lamezia Terme in provincia di Catanzaro, con un'esperienza di vita e lavorativa divisa fra la terra natìa e la Toscana, inizia a compiere i primi passi nel mondo della ristorazione alla tenera età di 14 anni in una pizzeria nei pressi di casa ma il suo esordio lavorativo vero e proprio è alla pizzeria Cantanapoli di Lamezia Terme, dove la passione innata per l'arte bianca comincia a muovere i primi passi verso la professionalità e dove rimane per circa 3 anni, fino a che, terminata questa esperienza, decide di guardare più lontano trasferendosi in Toscana, dove ha la possibilità di acquisire nuove tecniche lavorando in diversi posti. A questo punto decide di mettere in pratica tutto quello che aveva imparato e si trasferisce nuovamente in Calabria dove apre una pizzeria da asporto con annessa una piccola trattoria. Nel 2017 però si trasferisce in Canada, aderendo ad una offerta di lavoro presentata dal Ristorante Oretta di Toronto che necessitava di un capo pizzaiolo che potesse seguire entrambe le locations della proprietà e si occupasse anche di incrementarne il relativo volume e la qualità. Lì, oltre alla pizzeria, ebbe modo di incrementare le sue

conoscenze cimentandosi anche in cucina per circa tre anni. Durante la pandemia e le sue relative forzate soste ebbe però modo di sviluppare un progetto che era quello di aprire un proprio ristorante-pizzeria e l'occasione di farlo capita proprio nella località dove abita da un paio d'anni, in Bolton, dove , a suo dire, mancava una realtà che facesse cucina italiana autentica e tradizionale oltre naturalmente alla pizza, il suo principale cavallo di battaglia ed è così che, poco tempo fa, insieme al fratello Antonio che si occupa della sala e del bar ma non solo, è stato inaugurato il ristorante-pizzeria Fratelli Molinaro. Dell'attività fa anche parte la moglie di Vincenzo, la Sig.ra Vanessa Carnovale che si occupa magistralmente di tutti i desserts del ristorante.

Oggi lo Chef Vincenzo Molinaro ci presenta una sua ricetta, i Tonnarelli allo scoglio. Innanzitutto la pasta è rigorosamente fatta in casa mentre per il condimento si inizia mettendo in padella dell'olio extravergine d'oliva, una noce di burro con dell'aglio fresco tritato, a cui si aggiungono man mano i calamari, i gamberi freschi e le cozze, del vino bianco a sfumare, sale, prezzemolo fresco tritato e, ad alcol evaporato, un po' di salsa di pomodoro fatta in casa e solo in ultimo dei pomodorini ciliegini. A questo punto sarà pronta la pasta che si mantecherà in padella molto al dente, in modo da rilasciare gran parte del suo amido nella salsa. Naturalmente non poteva mancare una pizza, con un impasto che ha un prefermento biga con una maturazione di 48 ore, di sola farina italiana 00 in una bellissima presentazione con sopressata calabrese, 'nduja, olive verdi schiacciate denocciolate ovviamente calabresi, fiordilatte, pomodoro, un po' di origano ed un filo di olio extravergine d'oliva.

https://youtu.be/WFvJD8vJj3s

https://youtube.com/shorts/RqoXpAGTITI?feature=share