



Ci sono dei piatti della tradizione italiana che è difficile ormai trovare con facilità, questo è uno di quelli. Ieri, dietro precisa richiesta di un cliente, ho avuto il piacere di preparare le bracirole di cotica alla napoletana, un secondo eccezionale ma anche un ingrediente fondamentale per un ragù strepitoso per una pasta fresca o artigianale, soprattutto se ne usate una di Gragnano. Le bracirole di cotica sono degli involtini di cotica di maiale con aglio, prezzemolo, uva passa, pinoli e scaglie di pecorino, cotti con sugo di pomodoro semplice e, se vi piace, peperoncino.

*Ingredienti:

-4 fette di cotica di maiale

-3 spicchi d'aglio

-2 ciuffi di prezzemolo

-2 fettine da mezzo centimetro di formaggio pecorino romano

- uvetta q.b.

- pinoli q.b.

- pepe q.b.

*Ingredienti per il sugo:

-1 passata di pomodori pelati

-1 cipolla

- olio extravergine d'oliva q.b.

- sale q.b.

- basilico q.b.

- 1/2 bicchiere di vino bianco

*Procedimento:

Pulite e lavate le strisce di cotiche fresche e sgrassatele con una breve bollitura, farcitele di aglio, prezzemolo tritato, uvetta, pinoli e scaglie di pecorino, quindi arrotolatele a mo'di involtino e legatele dello spago o del filo alimentare di cotone da cucina e tuffatele nella salsa di pomodoro che avrete già preparato in precedenza.

Cuocete il tutto a fiamma bassa per due ore e mezza abbondanti. Se vi piace potete usarle anche nella pasta e fagioli.

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 Maple, subito a nord di Toronto. 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, Americana ma non solo), 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, sul Corriere Italiano di Montreal, su Fornelli d'Italia e, periodicamente, anche su altre riviste italiane di enogastronomia.

Articolo e ricetta di Alex Ziccarelli