



Articolo di Alex Zicarelli

Oggi presentiamo un grande professionista, l'APCI Chef Daniele Guidi.

Classe '68, il nostro Chef è Al Polpo Mario dal 1997, intento a coltivare la sua passione per la cucina di pesce da sempre. Diplomatosi alla scuola alberghiera, acquisisce le prime esperienze in cucine importanti come il ristorante due Stelle Michelin Il Trigabolo di Argenta (Ferrara) con gli chef pluristellati Igles Corelli e Bruno Barbieri. In questi anni ha l'occasione di cucinare insieme a Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani e Alfonso Iaccarino. Nel 1990 approda al Ristorante Ca' Peo di Leivi, una Stella Michelin, dove resta per sette anni e a 23 anni vola in America come Ambasciatore della cucina ligure a Washington. Nel 2016 e nel 2021 riceve il riconoscimento Les Toques Blanches d'Honneur (Cappello di Platino), la più alta onorificenza dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani e, a marzo 2022, la Stella della ristorazione APCI...Al Polpo Mario guida una eccellente brigata di cucina composta da persone che non solo cucinano il pesce in maniera eccelsa, ma ne sono anche eccezionali esperti, (hanno perfino un peschereccio!) con il risultato che la maestria sposa la passione con l'abbinamento di piatti della tradizione con quelli di innovazione e, soprattutto, con la possibilità e la creatività di chi ogni giorno ha a disposizione una grande varietà di pescato fresco. Vanta anche due spedizioni antartiche al Polo Sud come Chef per il governo italiano nella base Mario Zucchelli Station.

Ed ecco una delle sue ricette, una a cui tiene particolarmente, gli spaghetti al ragù di polpo.

*Ingredienti per 4 persone :

1 kg di polpo

200 gr di cipolla bianca

100 cl di olio extravergine d'oliva

Un bicchiere di vino bianco

Due rametti di rosmarino

La scorza di un limone

Una macinata di pepe nero

*Procedimento

Prendete le cipolle bianche , affettatele a julienne e fatele rosolare con olio extravergine d'oliva, un mazzetto di rosmarino legato e la scorza di un limone grattugiato, quindi aggiungete il polpo tagliato grossolanamente, sfumate con un bicchiere di vino bianco e cuocete per circa 40 minuti (il polpo diventerà tenero). A questo punto togliete il mazzetto di rosmarino e passate tutto al tritacarne, tenendo 4 fette di Polpo da parte, senza aggiungere sale, il polpo è già sapido di suo.

Mettete infine il ragù in padella, scolate gli spaghetti molto al dente e amalgamate bene il tutto.

A fine cottura una buona macinata di pepe nero, un'altra grattugiata di limone e un filo d'olio extravergine d'oliva e buon appetito.