



Articolo di Alex Ziccarelli



Oggi presentiamo lo Chef Angelo Aglianò, recentemente nominato Presidente ICC per Hong Kong. Grande figura della ristorazione,

lo chef Angelo porta oltre due decenni di esperienza nelle arti culinarie alla Tosca di Angelo, una stella Michelin, al The Ritz-Carlton, Hong Kong, come suo direttore.

In una piccola intervista, tra le cui righe si nota una passione ultraventennale per la sua cucina e, in generale, per quella italiana, ci dice: «La mia visione è quella di espandere Tosca di Angelo in una cultura di eccellenza gastronomica».

Lo chef Angelo, siciliano, è cresciuto sulla costa mediterranea, il che ha fortemente influenzato le sue abilità culinarie che celebrano la generosità del mare.

Nel corso della sua prolifica carriera, lo chef Angelo ha lavorato in diversi ristoranti tra i più rinomati e prestigiosi del mondo, tra cui L'Atelier de Joël Robuchon a Monaco, e ha contribuito in modo determinante all'apertura delle filiali di Hong Kong e Taipei dello stesso Atelier. Nel 2016 ha deciso di mettersi in proprio e ha aperto i suoi ristoranti a Hong Kong e Taipei.

Lo chef Angelo è poi entrato a far parte del Ritz-Carlton, Hong Kong nel gennaio 2019 come direttore di Tosca di Angelo. Le viste panoramiche da Tosca di Angelo che si affacciano sul paesaggio urbano di Hong Kong e sul famoso Victoria Harbour ricordano al nostro Chef il mare e le colline della costa mediterranea.

Traendo ispirazione dai prodotti locali e allo stesso tempo portando il meglio di ciò che l'Italia ha da offrire, lo chef Angelo crea entusiasmanti menu stagionali ogni tre mesi.

La filosofia e il savoir-faire del nostro Chef sono evidenti nei suoi ultimi piatti stagionali, tra cui il carpaccio di Hamachi con condimenti siciliani e Caviale Oscietra, gli spaghetti Mancini con ricci di mare e wasabi fresco, nonché la spalla di agnello e patate con provolone e salsa al tartufo.

Con una rigorosa attenzione ai dettagli e un profondo rispetto per i suoi ingredienti, lo chef Angelo è un virtuoso artista culinario che crea piatti che abbagliano, emozionano e deliziano.

“Realizzare un piatto semplice è molto più difficile che realizzarne uno complicato” - ci dice - “La mia filosofia è restare fedele ai gusti originali e alle ricette tradizionali della mia infanzia e tradurli nell'eleganza di un ristorante raffinato.” Ci racconta poi di essersi ispirato dalla mia famiglia, in particolare alla sua mamma e alla sua nonna. “Quando ero giovane, in Sicilia, avrei dovuto aiutarli a cucinare per la famiglia, senonché, a soli 14 anni, ho avuto la possibilità di lavorare in un ristorante a Milano e sono partito lasciando la terra natia ma con l'intento ed il sogno, sin da allora, di poter diventare un giorno uno Chef affermato”.

Nel 2008 ha lavorato a stretto contatto con il maestro culinario Joël Robuchon che ha influenzato profondamente la sua filosofia culinaria, permettendogli di fare rapidamente carriera. Successivamente ha contribuito all'espansione di L'Atelier de Joël Robuchon in Asia, aprendo i suoi ristoranti a Hong Kong e Taipei, dove il ristorante, durante la sua permanenza, nella location di Hong Kong, ha ottenuto tre stelle Michelin. “Essere leader” - ci dice il nostro Chef - “è la chiave del successo, ancora di più quando si lavora nel settore F&B. Lo Chef è un po' come il capitano di una nave della marina, deve formare un esercito di talenti ed essere lì, sempre presente, nel caso qualcosa vada storto. Mentre la maggior parte delle persone si riunisce con i propri cari, noi siamo dietro i forni ed ecco perché si deve considerare la propria squadra come una famiglia trattando tutti allo stesso modo, indipendentemente dalla posizione. Mantenere alto il morale della propria squadra dando ai propri compagni un senso di appartenenza e riconoscimento non solo genererà soddisfazione a livello personale, ma si rifletterà anche nelle prestazioni di tutta la squadra”.

“Considero Tosca di Angelo” - prosegue il nostro Chef Angelo - “come una piattaforma in grado di creare sinergia tra il team e gli ospiti. Quando sono arrivato a Tosca per la prima volta, ho spostato tutti i mobili, metà verso il porto e metà verso la cucina a vista. Ho cambiato tutti i piatti e il concetto di Tosca per portare sapori italiani più autentici e creare esperienze memorabili per gli ospiti”. “E poi” - ci dice ancora - “dal mio punto di vista, per essere uno Chef bisogna avere un 'cuore' e bisogna distinguersi dagli altri. Si deve dare un'anima ad ogni piatto e creare un gusto e un'esperienza unici per tutti i commensali. Se si cucina senza passione, il piatto non impressionerà mai e gli ospiti lo sentiranno sicuramente”. In ultimo, il nostro Chef ci racconta che, avendo lavorato in diversi paesi, ha ben compreso quanto sia importante l'adattamento. “Quando arrivai ad Hong Kong per la prima volta, mi recai al mercato notturno per osservare e comprendere i gusti e la cultura locale. E notai che gli abitanti di Hong Kong prediligono i sapori leggeri ed ho subito corretto la quantità di sale e zucchero nei miei piatti”.

Infine, ci dice il nostro Chef Angelo, di avere l'intima ambizione di voler creare piatti che possano toccare il cuore dei commensali, sia attraverso il gusto, i sapori e la presentazione del piatto che del servizio dell'atmosfera generale. Esperienze memorabili derivano da tutti questi

fattori combinati. Un piatto delizioso con un servizio di prima classe rimarrà sempre nel cuore degli ospiti.

Ed ecco il piatto e la sua ricetta ed esecuzione che lo Chef Angelo ci presenta oggi: il risotto ai ricci di mare

*Ingredienti per 6 persone - Risotto Vialone Nano 320 gr -

vino bianco 120 dl-

Brodo Verdure Fresche 1,280 lt -

Base Di Scalogno 40 gr - Riccio di burro 80 gr - Riccio di mare 150 gr - Dadolata di pomodoro fresco

150 gr - Erbette fresche 10 gr -

Olio extravergine d'oliva 100 dl - Sale e pepe q.b.

*Preparazione

In una pentola scaldare il riso a secco, bagnare con del vino bianco e lasciare che evapori.

Iniziate quindi a versare il brodo vegetale, coprendo il riso di mezzo pollice. Aggiungete ora un po' di burro e 1 cucchiaino di base di scalogno, quindi continuate a mescolare per evitare che il riso si attacchi alla pentola (n.b.: è molto importante aver cura, dall'inizio alla fine della cottura, di non smettere mai di mescolare il risotto), continuando a bagnare ogni volta che si assorbono i liquidi.

*Per il brodo vegetale

Un buon brodo vegetale con il classico mix di ortaggi (sedano, carote, cipolle, ecc.), per ultimare la cottura (normalmente il vialone nano ha bisogno di cuocere per 12/13 minuti) -Acqua minerale 3 lt.

*Per il burro di ricci

Burro q.b. - Riccio di mare fresco -

Ricci di mare disposti a forma di stella tipo logo Mercedes 100 gr - Tre piccoli pomodorini confit e un composto di erbe.

*Per la base di scalogno

700 gr scalogno a fette - 150 dl vino bianco - 150 dl Martini - 500 gr burro - 2 pz alloro - sale, pepe, zucchero q.b. Mescolate le erbe aromatiche disponendole al centro e terminate sempre con un po' di olio extravergine d'oliva.

*Per il brodo vegetale

Lavate e pulite tutta la verdura,

quindi aggiungete l'acqua tiepida e il sale. Aprite il fuoco e attendete la bollitura, quindi passate a fuoco meno che moderato e attendete che la cottura sia ultimata.

In un colino molto piccolo passate

1 pezzo fresco di riccio di mare, amalgamatelo con del burro morbido e mettetelo in

una impastatrice Kenwood a scaglie piccole per 30 minuti, aggiungete 4/5 chiodi di garofano.

Mettete tutti gli ingredienti in una pentola coperta con carta da forno e fate cuocere a fuoco molto basso per circa 2 ore

*Per i Pomodori Confit

Pomodori rossi freschi q.b. - Arancia q.b. - limone giallo q.b. - timo e aglio q.b. Lessate il pomodoro in acqua bollita per 10 secondi, tagliatelo in 4 ed eliminate la buccia e il seme interno. Mescolatelo quindi con tutti gli altri ingredienti e metteteli in un vassoio con griglia in forno a 80 gradi per 2 ore. Una volta terminata quasi la cottura, aggiungete, negli ultimi 2 minuti il mix di verdure, ca. 1 Kg, continuando la ribagnatura.

Spegnete quindi il fuoco e aggiungete il burro di ricci di mare, il sale, 5-8 gr di ricci freschi e olio extravergine di oliva.

Riscaldare e servire con 5/6 piselli.

