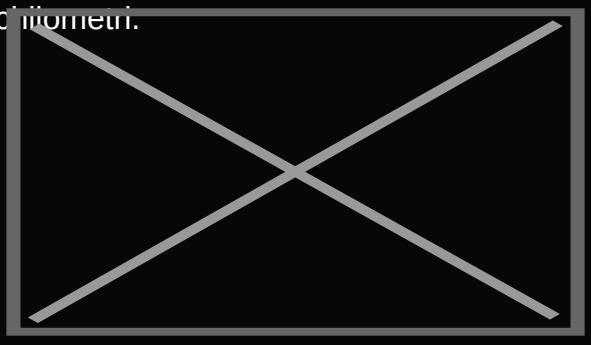
Il "chilometro buono" dello chef Antonio Scarantino. Le ricette

antonioscarantino1-0e5e6907

Se la cucina è il luogo della commistione e dell'incontro – quello tra sapori, ma anche tra storie di vita – **Antonio Scarantino** ne è l'artefice, come chef, e l'emblema, per il suo vissuto. Difficilmente classificabile ma certamente uno fra i più giovani e promettenti chef italiani, Scarantino ha il potere di **esaltare le distanze**, quando altri cercano di eliminarle: è così che ha immaginato il suo concetto di **chilometro buono**. Per lui la cucina è l'arte di combinare profumi, sapori e tecniche, per trovare quelle affinità elettive che rendono perfetta l'opera. Così anche i piatti che crea per il **ristorante Almare** (www.ristorantealmare.it), nelle Marche (Fano, PU) sono frutto di una profonda ricerca sulla qualità delle migliori materie prime. Che appunto sa di non poter trovare tutte nel raggio di zero chilometri.

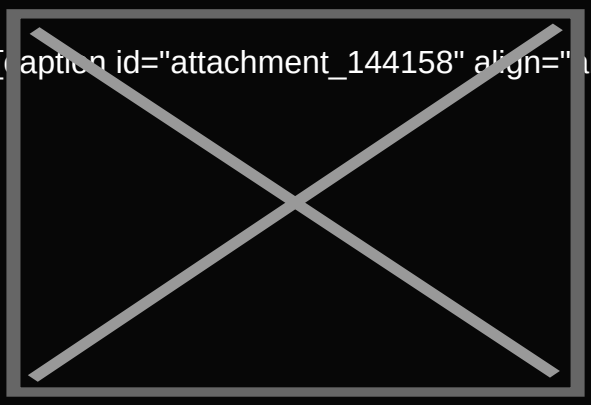


Per Antonio Scarantino è una questione di onestà, non solo verso il concetto stesso di qualità ma ancor più verso i propri clienti. Invece che rifugiarsi dietro comode ma poco professionali "mode gastronomiche" come piace a molti chef del **km zero**, lui ha scelto di andare a cercare un prodotto che sia realmente il migliore, anche se ciò comporta di percorrere da nord a sud l'Italia.

«Se si utilizzano solo prodotti del proprio territorio non si valorizza la qualità, piuttosto si perde. **Il nostro è un Paese straordinariamente ricco di eccellenze: perché rinunciare a questo tesoro?**», osserva Scarantino. «L'olio che serviamo viene da un frantoio d'eccellenza in Sicilia che seleziona in anticipo le olive prima della raccolta. E per le mandorle scegliamo la varietà più pregiata di quelle che

producono ad Avola. Così anche per il pesce: siamo orgogliosi di utilizzare per il 90% quello pescato nell’Adriatico ma non acquistiamo per forza il prodotto dai nostri allevamenti locali se, pur essendo a “miglio zero”, non ci garantiscono criteri di qualità sufficienti. Lo scegliamo invece in base alla località che sappiamo essere la migliore per la pesca di quella specie. Ad esempio utilizziamo il merluzzo Skrei, la varietà migliore di merluzzo norvegese, apprezzata dagli chef di tutto il mondo. Viene pescato solo durante la stagione invernale quando sviluppa una carne soda, bianca e morbida, dal sapore delicato, magra e ricchissima di proteine».

[caption id="attachment_144158" align="alignright" width="300"]



Antonio Scarantino[/caption]

Lo studio che Antonio Scarantino fa sugli ingredienti è un’attitudine che porta impressa nel DNA, grazie alla sua nonna siciliana: con lei ha appreso quella capacità naturale ma rigorosa di percepire nitidamente gli aromi, i profumi, misurare alla vista, all’olfatto, al gusto, ogni materia prima che ha davanti a sé per poterla poi esaltare, accostandola a nuovi profumi, ingredienti, tracce di culture e tradizioni gastronomiche. Eppure uno e ben chiaro è l’esito della ricerca: essere l’interprete di quella che oggi è definita **Nuova Cucina Marchigiana**. Una tavola dove antiche usanze e sapori che appartengono alla memoria di questa regione adriatica vengono riletti con il gusto contemporaneo per la contaminazione, nelle tecniche usate e negli accostamenti. Il tutto alla luce di un’atmosfera raffinatamente equilibrata, anche nel conto.

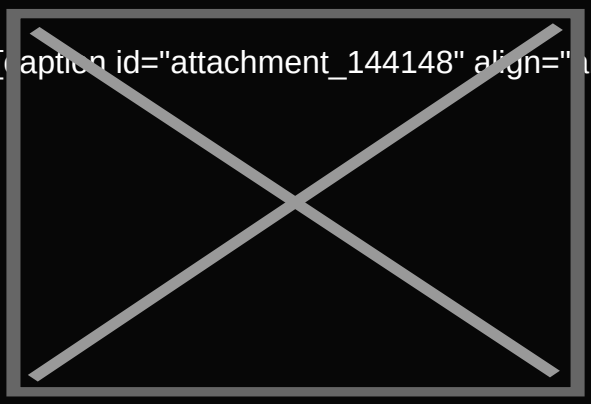
Il **menu** del ristorante Almare è frutto di questo spirito, che ha portato il locale a conquistare ben 76 punti e l’ambita forchetta sulla **Guida Ristoranti 2018 del Gambero Rosso** oltre al premio Miglior rapporto qualità-prezzo. A colpire i critici «una cucina di pesce dove talento, tecnica e idee centrate, tra Adriatico e suggestioni orientali, hanno da dire la loro» e le proposte del locale, come «il gran piatto di crudi, poi tonno marinato con verdure agrodolci, timballino di sarde alla beccafico» senza tralasciare l’intero team del ristorante premiato per la cucina, l’accoglienza e il servizio «professionale e capace di coccolare il cliente». Al merito tributato dal Gambero Rosso si aggiungono le segnalazioni entusiaste di altre importanti guide per l’anno appena iniziato: e allora ecco **I Ristoranti d’Italia 2018**,

della collana Le Guide de L’Espresso, descrivere il ristorante Almare come un bel locale con cucina “tutto pesce” in cui si possono spendere meno di 30 euro bevande escluse per 2 portate assaporando «piatti dai gusti e dalle fatture complessi come i totanelli ripieni di topinambur e lo stoccafisso scomposto all’anconetana». Un altro volume di riferimento per la cucina e l’ospitalità del Belpaese è la **Guida Tci Alberghi e Ristoranti d’Italia del Touring Club Italiano** che per l’edizione 2018 ha citato il ristorante di Antonio Scarantino come un luogo dove «ogni dettaglio è al posto giusto». Infine **Il Gatti Massobrio** - taccuino dei ristoranti d’Italia Ed. 2018, curato dai critici Paolo Massobrio e Marco Gatti, dedica ad Almare una scheda con la valutazione dello “smile” con due ++, ovvero «sulla soglia del radioso».

Bella e possibile, l’arte di Scarantino è effettivamente **un’autentica esperienza estetica, ma accessibile a tutti**, grazie al mix di ottima cucina, design curato nel dettaglio, e atmosfera familiare. Perchè, come i profumi di una tavola e i ricordi di famiglia, Antonio Scarantino sa che le storie più belle sono quelle che appartengono alla memoria ma sanno raccontarsi al presente. E con Almare oggi ha scritto la sua.

LE RICETTE

[caption id="attachment_144148" align="alignleft" width="300"]



Brodetto di pesce alla fanese[/caption]

“BRODETTERÒ”

Interpretazione dello Chef Antonio Scarantino del Brodetto alla Fanese

INGREDIENTI per 4 persone: canocchie, seppie, scorfano) - 1/4 di L di olio extravergine d’oliva - 6 cucchiai di aceto di vino - 2 bicchieri di acqua - 1 tubetto di concentrato di pomodoro - 1/4 di cipolla - 1 spicchio d’aglio - una generosa quantità di pepe macinato al momento, sale q.b.

PROCEDIMENTO: Per evitare che i pesci si sfaldino, perdendo consistenze e sapore a causa del tipo di cottura, gli ingredienti “di mare” vengono prima sfilettati, cotti a bassa temperatura e poi tostati. Per la salsa: in una casseruola bassa e larga (circa cm 40 di diametro) soffriggere, in olio extravergine

d’oliva, la cipolla e l’aglio tritati. Diluire il concentrato di pomodoro in acqua e aceto ed aggiungerlo al soffritto. Servire a parte. Così, solo quando il piatto arriva in tavola, trovando la complicità del cliente - che può scegliere quale ingrediente gustare per primo o quanta salsa versare nel piatto -, diventa il Brodetterò di chef Antonio Scarantino.

OMBRINA, CASCIOTTA D’URBINO E PERE

INGREDIENTI per 4 persone: Ombrina da 1 kg Per la brunoise: 1/2 Pera Angelica di Serrungarina 70 g di Casciotta d’Urbino DOP 10 olive raggiola 1 g di semi di senape Mezzo cucchiaino di miele
Per la composta di pere: 30 g di zucchero 1/2 Pera Angelica di Serrungarina 5 g di zenzero 1 pizzico di sale

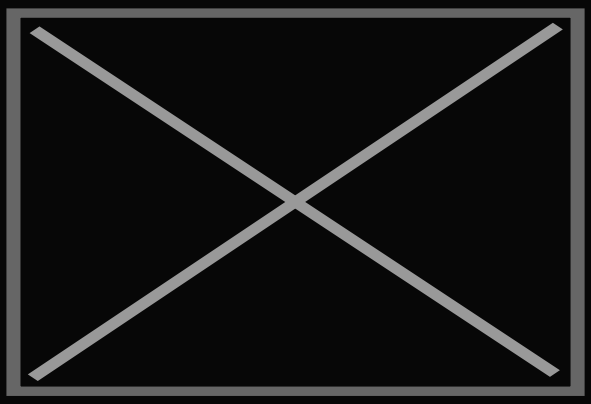
PROCEDIMENTO: Sfilettare l’ombrina e ricavare due filetti, spinare e tagliare in tranci. Realizzare una piccola brunoise di Casciotta d’Urbino DOP, pera e olive nere, condire il tutto con i semi di senape sbianchiti, un pizzico di sale e un goccio di olio extravergine. Con l’altra metà della pera realizzare una composta, unendo in un pentolino lo zucchero, la pera a cubetti grossolani, lo zenzero e un pizzico di sale. Trascorsi 10 minuti togliere dal fuoco e setacciare, tostare i filetti di ombrina in padella con una noce di burro. Terminare la cottura in forno, accompagnare i filetti con la brunoise di Casciotta d’Urbino DOP e le pere, completare con qualche punto di composta di pere di Serrungarina.

SPAGHETTONE, CASCIOTTA D’URBINO DOP, BOTTARGA E FAVE

INGREDIENTI per 4 persone: 500 g di spaghettoni artigianali 200 g di fave fresche 1 mazzettino di finocchietto 1 spicchio d’aglio 1 noce di burro 50 g di bottarga di muggine Succo di mezzo limone.
Per la fonduta: 100 g di Casciotta d’Urbino DOP 50 g di latte 50 g di panna.

PROCEDIMENTO: Fondere a bagnomaria la Casciotta d’Urbino DOP con il latte e la panna. Portare ad una temperatura di 80 gradi, emulsionare e tenere in caldo. Sgusciare le fave privandole della pelle. In una casseruola fare fondere il burro, 1 spicchio d’aglio e la bottarga grattugiata. Quando il composto inizia a soffriggere unire le fave e lasciare cuocere per qualche minuto. Unire il finocchietto tritato, sale e pepe bianco macinato. Cuocere la pasta ben al dente e terminare la cottura in padella. Servire gli spaghettoni con una base di fonduta di Casciotta d’Urbino DOP.

[caption id="attachment_144149" align="alignright" width="300"]



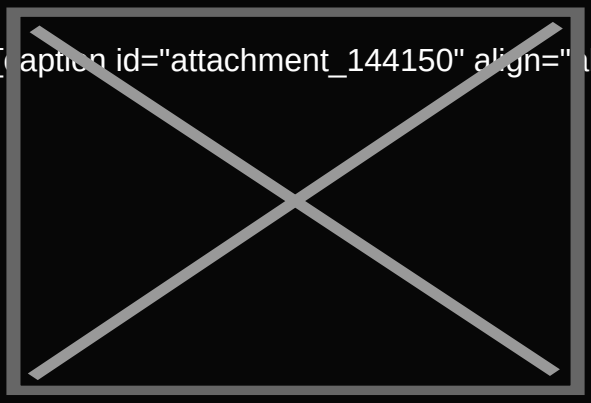
Fettuccine nere[/caption]

FETTUCCINE NERE ALLE CANOCCHIE, ASPARAGO DI MARE E POMODORO GHIACCIATO

INGREDIENTI per 4 persone: 400 gr di farina 200 gr di Semola 6 uova 15 gr Nero di seppia 600 gr di canocchie 5 pomodori San Marzano di medie dimensioni 25 gr di cipolla Spicchio di aglio Asparago di mare - Salicornia - 30gr Olio di oliva extravergine Sale Pepe Q.b.

PROCEDIMENTO: Per le fettuccine, setacciate la farina, aggiungete la semola, le uova, un pizzico di sale ed il nero di seppia, aiutandosi nell'impasto con qualche goccia di olio extra vergine di oliva. Una volta realizzato, copritelo con della pellicola e lasciatelo riposare per almeno 30 minuti. A questo punto potete procedere, attraverso l'utilizzo di una macchinetta per stendere la pasta e poi tagliarla a fettuccina. Per la salsa di Salicornia, dopo averla lavata, ed accuratamente asciugata, inserire in un vasetto con un filo d'olio, un paio di gocce di limone ed emulsionare con un minipiner. Pulire le canocchie, Utilizzando un paio di forbici iniziare a tagliare le zampette che si trovano nella parte inferiore del carapace, quelle laterali e togliere gli occhi. Eliminare le zampe posteriori, spuntare il carapace in fondo e rifilare lateralmente. Lavare sotto l'acqua corrente. A questo punto, ad una metà praticare un incisione orizzontale con le forbici lungo il carapace, realizzando dei pezzi non troppo piccoli. All'altra metà, Incidere sopra la coda, tirare via il carapace e staccare la polpa. I 5 pomodori san Marzano, immergerli qualche secondo in acqua bollente, non appena noterete che la pelle si inizia a staccare, recuperateli, passateli in acqua fredda, procedete ad eliminare la pelle, tagliateli verticalmente in sei parti, privateli dei semi, la metà di essi portateli a piccoli pezzi di un centimetro e congelateli, avendo cura di disporli in un vassoio in modo da non farli attaccare tra loro. In un tegame, preparate dell'olio, aggiungete la cipolla, e lo spicchio di aglio intero, fate soffriggere, aggiungete la metà dei filetti di pelati che non avete congelato, prima parte delle canocchie, quelle tagliate a pezzi, fate rosolare qualche secondo, sfumare con un bicchiere di vino bianco far evaporare l'alcol, eliminare lo spicchio di aglio. Cuocere le fettuccine, dopo qualche minuto di ebollizione, scolare, mantenendo un po' dell'acqua di cottura, versare nel tegame, aggiungere la seconda parte delle canocchie, qualche cucchiaio di acqua della cottura e mantecare. Servite in un piatto nel quale avrete messo un bel cucchiaio di emulsione di Salicornia, aggiungere i pomodori precedentemente congelati e servire.

[caption id="attachment_144150" align="alignleft" width="300"]



Gamberi rossi, acqua di pomodoro, capperi, origano e crema di bufala[/caption]

GAMBERI ROSSI, ACQUA DI POMODORO, CAPPERI, ORIGANO, E CREMA DI BUFALA
INGREDIENTI per 4 persone: 8 Gamberi rossi di media pezzatura 4 capperi fiore 10 capperi sotto sale 500 gr pomodori San Marzano Piccola mozzarella di bufala Origano, sale, pepe, zucchero olio extra vergine di oliva q.b. Pezzo di tessuto étamine.
PROCEDIMENTO: Privare i gamberi del carapace, mantenendo testa e coda. Riporre in congelatore per almeno 48 ore. Per realizzare l'acqua di pomodoro: Lavare i pomodori, tagliarli a pezzettoni, posizionarli in un contenitore e frullarli grossolanamente con un minipimer Versare il composto in un colino, precedentemente foderato con un tessuto étamine, appoggiare in un recipiente e successivamente in frigo per una notte. Il colino deve essere non a contatto con il contenitore nel quale viene inserito. Nell''acqua ottenuta, inserire l'origano, salare leggermente ed aggiustare l'acidità con una punta di zucchero. Lasciare riposare per un paio di ore in frigo. Filtrare il tutto Lavare accuratamente i capperi e spezzettarli con un coltello. Con un minipimer, realizzare un composto "cremoso" dalla mozzarella di bufala.
Predisporre l'acqua di pomodoro in un piatto, disporci i gamberi, preventivamente portati in frigo alcune ore prima dell'utilizzo. Inserire sopra do ognuno un po' del battuto di capperi, disponete due cucchiaini di crema di bufala nel piatto ed utilizzate il cappero fiore come guarnizione.