



**DOMINGO SCHINGARO (BORGO EGNAZIA DUE CAMINI)**

# “Adesso questa regione è vincente con l’innovazione e i suoi prodotti”

La “Novità dell’anno” è Borgo Egnazia Due Camini, a Fasano, all’interno della struttura di lusso conosciuta e apprezzata in tutto il mondo e scelta anche da Madonna per le sue due ultime estati pugliesi. Con una curiosità che riguarda lo chef Andrea Ribaldone, premiato anche per la “Migliore performance dell’anno” con la sua Osteria Arborina aperta un anno fa nelle Langhe. «Gli obiettivi definiti con Aldo Melpignano, managing director di Borgo Egnazia, e il nostro food & beverage coach Ribaldone sono stati ambiziosi fin dall’inizio», racconta lo chef Domingo Schingaro. «Ma avevamo bisogno di una grande sfida per tornare in Puglia dopo 12 anni e per me è un onore essere parte del grande progetto ristorativo di Borgo Egnazia». Il progetto riguarda anche altre realtà pugliesi, per molti versi, e Schingaro condivide questa impressione: «La crescita di ristoranti innovativi è un chiaro segno di interesse da parte dei clienti verso una cucina capace di essere creativa pur partendo dalla tradizione». E la sua cucina, leggiamo sulla Guida, «non ha



paura di osare sui toni amari, perché supportata da una tecnica di valore». Schingaro spiega che «oggi produciamo oltre il 60 per cento delle verdure utilizzate nelle nostre cucine, scegliamo soltanto carni podoliche locali che ci consentono di avere un controllo completo sulla filiera e collaboriamo con pescatori locali per scegliere il miglior pesce del nostro Adriatico. L’olio extravergine di oliva, poi, è prodotto esclusivamente da Masseria San Domenico». L’ultima domanda per lo chef Schingaro riguarda due piatti del suo menu da consigliare ai lettori. Lui ci pensa un attimo e snocciola prima i suoi gnumareddi, lampascioni e cicorie amare e poi i taralli bolliti con finanziaria di pesce: «In entrambi i casi ho rivisitato piatti legati alle nostre radici più povere». Tenendo comunque presente, chiosiamo con la Guida alla mano, che per le degustazioni si spendono dai 90 ai 150 euro e alla carta sui 100 euro.

(g.mes.)