

PALADINO DELLA PUGLIA PIU' VERA

LA CUCINA SCHIETTA DI DOMINGO SCHINGARO, EXECUTIVE CHEF AI DUE CAMINI DI BORGO EGNAZIA. PARTE ALLA CONQUISTA DEI CLIENTI ESTERNI

DI CLAUDIO BONOMI

agosto-settembre 2017

74

Profilo

Due Camini

di Borgo Egnazia
Savelletri di Fasano - Fasano (Br)
ristoranteduecamini.it



Superficie sala 225 mq

Numero coperti 40

Menu degustazione 90 euro
e 140 euro (bevande escluse)

Executive chef Domingo
Schingaro

Sous chef Vincenzo De
Giuseppe, Nicola Palmisano

Interior design Pino Brescia

Fornitori Rational (forno),
Angelo Po (laboratorio)

Per Domingo Schingaro tornare nel 2016, dopo più di 10 anni in giro per l'Europa e l'Italia, a lavorare in Puglia, la sua terra natale, è stato il coronamento di un sogno. Anche perché la destinazione era ed è, senza paura di smentita, uno dei palcoscenici più ambiti e scenografici per chi s'intende di ospitalità. Siamo, infatti a Borgo Egnazia, location unica nel panorama dell'hotellerie di fascia alta inaugurata nel maggio 2010 e, oggi, parte del Gruppo San Domenico Hotels guidato dalla famiglia Melpignano (tra i gioielli in portafoglio c'è la famosa Masseria San Domenico). Parliamo di vero e proprio borgo interamente costruito in tufo che richiama l'immagine dei villaggi rurali pugliesi esteso su una superficie di circa 22 ettari e affacciato sul mare Adriatico di Savelletri di Fasano (Br).

Sotto la supervisione di Andrea Ribaldone, noto chef e consulente enogastronomico, Schingaro ha preso la guida delle diverse cucine e laboratori del resort, compresa quella più prestigiosa dei Due Camini, il ristorante gourmet. «Sbarcato in Puglia, una delle prime attività che



La mise en place immacolata dei tavoli, tutti di forma rotonda, dei Due Camini. L'illuminazione soffusa e non diretta enfatizza l'architettura in tufo bianco della sala ristorante



Vito Gallo



Nella pagina a fianco, Domingo Schingaro. A destra, Risotto con allievi, nero di seppia, piselli. Sotto, Colombaccio di passo fasanese

* — *

Attenti a quei due

Schingaro, classe 1980 e barese, sbarca a Savelletri nel 2016. Ma non vi arriva da solo. È accompagnato dal noto chef e consulente Andrea Ribaldone (con la società Arco fa consulenze in Italia e all'estero) che oggi ricopre il ruolo di coach e coordinatore della proposta ristorativa del resort fasanese. Anche per Ribaldone è un ritorno in quanto nel 2013 è stato executive chef di Borgo Egnazia, responsabilità oggi ricoperta da Schingaro. Il feeling tra Ribaldone e Schingaro risale al 2015 quando entrambi, lavorando spalla a spalla a I Due Buoi di Alessandria, il primo come executive chef e il secondo come sous chef, portano il locale piemontese alla conquista della stella Michelin (in foto, da sinistra, Ribaldone e Schingaro).

ho avviato di concerto con Ribaldone - racconta l'executive chef di Borgo Egnazia - è stata la trasformazione dei Due Camini da ristorante d'albergo tradizionale a ristorante gourmet con soli 40 coperti. E, oggi, i Due Camini è una struttura con una propria identità e personalità con un numero di telefono per le prenotazioni dedicato, un logo e un sito web indipendente. Vogliamo aprirci all'esterno e vorrei portare in primis proprio i pugliesi ai tavoli dei Due Camini. È questa una strategia pienamente condivisa dalla proprietà e si riflette anche in una serie di eventi orientati al territorio organizzati all'interno di Borgo Egnazia e aperti anche ai visitatori esterni». Legatissima al territorio è d'altronde la cucina di Schingaro. «Provengo da una famiglia di pescatori - racconta - e sin da bambi-



Tutti in cucina! Quale?

Schingaro non si occupa solo dei Due Camini che è dotato di una cucina indipendente dove lavora una brigata di 12 persone. Sotto la sua giurisdizione ricadono tutte le attività di cucina e preparazione degli alimenti che avvengono all'interno di Borgo Egnazia: dal laboratorio di pasticceria al room service con un volume di 70-90 coperti a sera. L'attività più importante è quella svolta dalla cucina di produzione che è il polo centrale di lavorazione di tutte le materie prime - dalle carni alle verdure - che, una volta trattate e "porzionate", vengono smistate alle cucine dei diversi ristoranti che, oltre ai Due Camini, compongono l'offerta f&b del resort: la trattoria La Frasca, la pizzeria, la Pescheria Da Vito, il fine dining Il Cortile, il ristorante per bambini La Puccetta. In programma, un nuovo punto f&b per un'area eventi di 500 posti.



Lo staff dei Due Camini. Da sinistra, a partire dal centro, Andrea Ribaldone, Domingo Schingaro (seduto), il restaurant manager Donato Marzolla e l'head sommelier Giuseppe Cupertino

no mi sono confrontato con gusti decisi, veraci, senza compromessi. Anche se siamo in un contesto di altissimo livello non avrebbe senso proporre il foie gras e, dunque, i miei piatti riflettono le mie radici e hanno tutti sapori decisi, immediati, quasi sfrontati: dai Gnumareddi, lampascioni e cicoria ai Taralli bolliti, finanziaria di pesce e borragine». La carta dei Due Camini comprende una scelta tra 5 antipasti, 5 primi e 5 secondi. Due i menu degustazione (90 e 140 euro a persona, escluso bevande) e, come vuole il bon ton enogastronomico, una carta riservata ai dessert. Anche i dolci, preparati sotto la supervisione del maestro pasticcere Tiziano Mita (anche lui pugliese di Ceglie Messapica), hanno un fortissimo "imprinting" territoriale con davvero nessuna concessione a mode o a gusti cosmopoliti: si va dal Biancomandorla al Cheesecake di primosale, biscotto integrale, lampascione e vincotto.

Tutti i modi della carota di Polignano, uno dei piatti bandiera della cucina di Domingo Schingaro

Schingaro è affiancato in cucina da due superfiati alter ego, i sous chef Vincenzo De Giuseppe e Nicola Palmisano. La sala è invece il regno del restaurant manager Donato Marzolla, ex Baglioni Hotel di Londra, e del maître e head sommelier Giuseppe Cupertino. Schingaro non nasconde ambizioni da stella, riconoscimento che contribuirebbe a sostanziare ancora di più la mission "indipendente" dei Due Camini e a ridurre la "distanza" tra il resort e l'esterno. ✱

