



Intervista

# Domingo Schingaro

## “La mia rivoluzione in cucina è la cipolla alla parmigiana”

«Sono contento: sono arrivato qui nel 2016 e il nostro progetto sta crescendo. La riconferma della *Guida de l'Espresso* è una soddisfazione importante». Parola di Domingo Schingaro, lo chef residente dei Due Camini, il ristorante del resort Borgo Egnazia a Savelletri di Fasano.

**Domingo Schingaro, una ricetta che sappia di Puglia e della sua reinvenzione a tavola?**

«Un piatto che stiamo proponendo ai Due Camini declinato in chiave contemporanea è la nostra cipolla rossa di Acquaviva alla Parmigiana. Una cipolla cotta sotto sale per circa un'ora e mezza che viene poi svuotata per lasciare solo l'ultimo strato di cipolla, al cui interno andremo a porre una crema di parmigiana. Cioè una classica parmigiana cucinata nella terracotta, che viene poi raffreddata e ridotta a crema per riempire la cipolla. La serviamo con una crema di parmigiano e caciocavallo per attribuirle più sapore e gratiniamo in forno. Potrà apparire un piatto poco pugliese, che ha il bello, come si dice a Bari, di cambiare da portone a portone».

**Ecco, lei come la fa la parmigiana?**

«La mia è vegetariana, a differenza di quella di mia madre che ci mette la mortadella. Uso assolutamente melanzane fritte e la faccio alta».

**Mentre la cipolla cotta al sale?**

«Semplicissima. Bisogna cuocerla con la sua buccia avvolta nel sale grosso e null'altro».

**Il segno che ritiene caratterizzi la sua cucina?**

«La mia è una cucina forte e di sostanza, gourmet perché siamo alla continua ricerca di materia prima di qualità. Uso solo prodotti pugliesi e provenienti da piccoli produttori».

**E il piatto che più rappresenta il suo progetto gastronomico?**

«Può sembrare una provocazione perché appartiene alla tradizione dello street food, ma non lo è affatto: gnummarièddi, lampascioni e cicoria. Un piatto che possiamo fare solo noi pugliesi: io, invece, gli gnummarièddi li cucino a bassa temperatura e sfumo con l'aceto per sgrassarli un po'». – a.d.g.

© RIPRODUZIONE RISERVATA