



Intervista

Domingo Schingaro

“La Puglia in crescita anche fra i gourmet”

Nel 2017 il primo riconoscimento con l'ingresso nella Guida dell'Espresso. Quest'anno la riconferma e la sorpresa di conquistare la prima stella Michelin. Succede al ristorante Due Camini grazie al lavoro dello chef Domingo Schingaro, 38enne barese che è tornato in Puglia due anni fa dopo aver conquistato, insieme con Andrea Ribaldone, la prima stella del ristorante I due buoi ad Alessandria.

Schingaro, che ne dice di questa nuova vittoria?

«Sono contentissimo perché tornare in Puglia e guadagnare una stella sembrava un sogno. Si è realizzato grazie ad Aldo Melpignano e a tutto lo staff di Borgo Egnazia, che ci mette l'anima».

A suo avviso cosa ha reso possibile questa stella?

«La Puglia con le sue materie prime, una cucina fatta di ricordi e la determinazione che abbiamo noi pugliesi. Borgo Egnazia aveva vinto i più ambiti riconoscimenti nell'ambito dell'ospitalità, adesso la sfida è nella ristorazione».

D'altra parte i Due Camini ha aperto soltanto ad aprile 2016.

«Infatti: abbiamo compiuto passi da gigante in pochissimo tempo. Ci ha premiato la serietà di ognuno, il duro lavoro e il voler ogni giorno porsi nuovi obiettivi».

Fatto sta che in Puglia non c'è ancora un ristorante con due o tre stelle Michelin. Riesce

a darsi un perché?

«È un territorio ancora giovane in questo ambito. Se ci si pensa un attimo la scoperta della Puglia, sotto il profilo culturale e turistico e dunque enogastronomica è il frutto di un percorso iniziato poco più di dieci anni fa. È un discorso che vale, per esempio, per il vino. Un tempo i nostri vini erano usati per il taglio: soltanto dopo si è scoperto il valore del Negroamaro, per citare uno fra i casi più eclatanti».

Scelga un piatto che oggi sintetizza la cucina dei Due Camini.

«La tagliatella di rape, in questo periodo. È fatta con la rapa gialla e senza farina e senza uovo: la tagliamo così sottile da tirarvi fuori una tagliatella. Viene cotta in una centrifuga di rape gialle e servita con finocchietto selvatico,

pinoli, uvetta e colatura di capperi. È un piatto che rappresenta a mio avviso la cultura mediterranea: dentro ci sono le radici, le erbe e le foglie di capperi usate per la colatura, i pinoli che si raccoglievano dagli alberi». - a.d.g.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Due Camini Domingo Schingaro



Bros' Floriano Pellegrino